

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, W., & Hartono, J. (2015). *Partial Least Square (PLS): Alternatif Structural Equation Modeling (SEM) dalam Penelitian Bisnis*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Afrianto, E. (2008). *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan: Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Afrianto, R., Restuhadi, F., & Zalfiatri, Y. (2017). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen pada Produk Bolu Kemojo di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. Dalam *Jurnal Jom FAPERTA*, Vol. 4, No.2.
- Alphonse, R., Temu, A., & Almli, V. L. (2015). European Consumer Preference for African Dried Fruits. Dalam *British Food Journal*, Vol. 117, No. 7, 1886 – 1902.
- Ananda, R., & Fadhli, M. (2018). *Statistika Pendidikan: Teori dan Praktik Dalam Pendidikan*. Medan: CV Widya Puspita.
- Annissa, S., Musfiroh, I., & Indriati, L. (2020). Perbandingan Metode Analisis Instrumen HPLC dan UHPLC: Article Review. Dalam *Formaka*, Vol. 17, No. 3.
- Ardhani, I. C. (2020). *Penentuan Penanganan Bahan dan Parameter Proses Produksi Dehydrated strawberries Menggunakan Metode Taguchi*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Ardianto. (2013). *Tips Memilih dan Menyimpan Buah-buahan*. Yogyakarta: Suaka Media.
- Asri, N. K. T, Devi, M., Seokopitojo, S. (2020). Effect of drying on antioxidant capacity, sugar content, water content, physical and organoleptic properties of dried candied Dewandaru fruit (*Eugeia uniflora* L.). Dalam *Journal of Physics: Conference Series*. 1882.

- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, & Budiyanto, S. (1989). *Analisis Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro & Mikro Nutrien*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktik dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bhat, R., Geppert, J., Funken, E., & Stamminger, R. (2015). Consumers Perceptions and Preference for Strawberries: A Case Study From Germany. Dalam *International Journal of Fruit Science*, Vol 15, 405 – 424.
- Bozkir, H., Ergun, A. R., Serdar, E., Metin G., & Baysal, T. (2019). Influence of Ultrasonic and Osmotic Dehydration Pretreatments on Drying and Quality Properties of Persimmon Fruit. Dalam *Ultrasonics Sonochemistry*, 135 – 141.
- Brujin, J. D., Rivas, F., Rodriguez, Y, Loyola, C., Flores, A., Melin, P., & Borquez, R. (2015). Effect of Vacuum Microwave Drying on the Quality and Storage Stability of Strawberries. Dalam *Journal of Food Processing and Preservation*, 1 – 2.
- Budiana, N. S. (2013). *Buah Ajaib: Tuntas Penyakit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Budiman, S., & Desi S. (2005). *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cahyono, B. (2008). *Sukses Budidaya Stroberi di Pot dan Perkebunan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Cao, X., Islam, M. N., Xu, W., Chen, J., Chitrakar, B., Jia, X., Liu, X., & Zhong, S. (2020). Energy Consumption, Colour, Texture, Antioxidants, Odours, and Taste Qualities of Litchi Fruit Dried by Intermittent Ohmic Heating. Dalam *Foods*, Vol. 9, 425.

- Chandra, A., & Judy R. B. W. (2018). Pengaruh Berbagai Proses Pengeringan Daun Stevia Rebaudiana. Dalam *Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*, 1693 – 4393.
- Dalimartha, S., & Felix A. (2011). *Khasiat Buah dan Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Dong, J., Zhang, Y., Tang, X., Jin, W., & Han, Z. (2013). Differences in Volatile Ester Composition Between *Fragaria x ananassa* and *F. vesca* and implications for strawberry aroma patterns. Dalam *Scientia Horticulturae*, Vol. 150, 47 – 53.
- Du, X., Plotto, A., Baldwin, E., & Rouseff, R. (2011). Evaluation of Volatiles from Two Subtropical Strawberry Cultivars Using GC-Olfactometry, GC-MS Odor Activity Values, and Sensory Analysis. Dalam *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 59, 12569 – 12577.
- El-Aouar, A. A., Azoubel, P. M., Barbosa, A. L., & Murr, F. E. X. (2006). Influence of The Osmotic Agent on The Osmotic Dehydration of Papaya (*Carica papaya L.*). Dalam *Journal of Food Engineering*, Vol 75, 267 – 274.
- Fernandes, F.A.N, Gallao, M.I., & Rodrigues, S. (2008). Effect of Osmotic Dehydration and Ultrasound Pre-Treatment on Cell Structure: Melon Dehydration. Dalam *LWT* 41, 604 – 610.
- Fu, X., Cheng, S., Zhang, Y., Du, B., Feng, C., Zhou, Y., Mei, X., Jiang Y., Duan, X., & Yang, Z. (2017). Differential Responses of Four Biosynthetic Pathways of Aroma Compounds in Postharvest Strawberry (*Fragaria x ananassa* Duch.) Under Interaction of Light and Temperature. Dalam *Food Chemistry*, Vol. 221, 356 – 364.
- Gardjito, M., & Yuliana R. S. (2018). *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Gultom, T., Tobing, V. E. B. L., Fadila, D., Fahira, F., Hidayat, R., & Sitorus, R. B. T. 2020. *Buku Pedoman Pengeringan Buah Nanas Sipahutar*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Hayati, R., Marliah, A., & Rosita, F. (2012). Sifat Kimia dan Evaluasi Sensoris Bubuk Kopi Arabika. Dalam *Jurnal Floratek*, Vol. 7, 66–75.
- Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V. A. (2019). *Analisa Pangan*. Sidoarjo: Zifatama Jawara.
- Herawati, E., Etikawati, N., Setyaningsih, R., & Sugiyarto. (2019). Penyuluhan Penanganan Stroberi Pasca Panen di Desa Gondosuli Kecamatan Tawangmangu. Dalam *Jurnal SEMAR*, Vol. 8, No. 2, 6–9.
- Jading, A. (2021). *Pengantar dan Aplikasi Perancangan Pengering Pati Sagu*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Jetti, R. R., Yang, E., Kurnianta, A., Finn, C., & Qian, M. C. (2007). Quantification of Selected Aroma-Active Compounds in Strawberries by Headspace Solid-Phase Microextraction Gas Chromatography and Correlation with Sensory Descriptive Analysis. Dalam *Journal of Food Science*, Vol. 72, No. 7, S487–S496.
- Karina, A. R., Trisnowati, S., & Indradewa, D. (2012). Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa* Duch.). Dalam *Jurnal Vegetalika*, Vol. 1, No. 3.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Kroehnke, J., Szadzinska, J., Kubzdela, E. R., Marecik, R. B., Musielak, B., & Mierzwa, D. (2021). Osmotic Dehydration and Convective Drying of Kiwifruit (*Actinidia*

deliciosa) – The Influence of Ultrasound on Process Kinetics and Product Quality.

Dalam *Ultrasonic Sonochemistry*, Vol. 71.

Koeswardhani, M. M., Amar, A., Muhami, Rosandari, T., Dharmawati, A., dan Saragih, R.

(2014). *Pengantar Teknologi Pangan*. Tangerang Selatan: Penerbit Universitas Terbuka.

Kotler, P., & Armstrong G. (1999). *Principles of Marketing*, Second European Edition. Prentice Hall Inc., New Jersey USA.

Kowalska, J., Kowalska, H., Marzec, A., Brzezinski, T., Samborska, K., & Lenart, A.

(2018). Dried Strawberry As A High Nutritional Value Fruit Snack. Dalam *Food Sci Biotechnol* Vol 27 (3), 799 – 807.

Kurnia, A. (2005). *Petunjuk Praktis Budidaya Stroberi*. Jakarta: Agro Media Pustaka.

Kumalaningsih, S. (2016). *Rekayasa Komoditas Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press.

Lamadrid, M. C., Lech, K., Michalska, A., Wasilewska, M., Figiel, A., Wojdylo, A., &

Barrachina, A. A. C. (2017). Influence of Osmotic Dehydration Pre-Treatment and Combined Drying Method on Physico-chemical and Sensory Properties of Pomegranate Arils, Cultivar *Mollar de Elche*. Dalam *Food Chemistry*, Vol. 232, 306 – 315.

Lee, S. M. Lee, K. T., Lee, S. H., & Song, J. K. (2013). Origin of Human Colour Preference of Food. Dalam *Journal of Food Engineering* Vol. 119, 518 – 515.

Link, J. V., Tribuzi, G., & Laurindo, J. B. (2017). Improving Quality of Dried Fruits: A Comparison Between Conductive Multi-flash and Traditional Drying Methods. Dalam *LWT – Food Science and Technology* Vol. 84, 717 – 725.

- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Dalam Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 4, No. 3.
- Meilgard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2006). *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices: Second Edition*. Springer Science and Business Media, New York.
- Midayanto, D., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2, No. 4, 259 – 267.
- Muzaffar, H., Rouf, A., Kanojia, V., Muzaffar, Z., & Noor, F. (2018). Dehydration of Strawberry: A Review. *Dalam International Journal of Current Microbiology and Applied Science*, 2319-7706.
- Niu, Y., Wang, P., Xiao, Z., Zhu, J., Sun, X., & Wang, R. (2019). Evaluation of The Perceptual Interaction Among Ester Aroma Compounds In Cherry Wines by GC-MS, GC-O, Odor Threshold and Sensory Analysis: An Insight At The Molecular Level. *Dalam Food Chemistry*, Vol 275, 143 – 153.
- Noguera, J. G., Oliveira, F. I. P., Weller, C. L., Rodrigues, S., & Fernandes, F. A. N. (2014). Effect of Ultrasonic and Osmotic Dehydration Pre-treatments on The Colour of Freeze Dried Strawberries. *Dalam Journal of Food Science and Technology*, Vol. 51.
- Nurmawati, R. (2011). *Pengembangan Metode Pengukuran Warna Menggunakan Kamera CCD (Charge Coupled Device) dan Image Processing*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Octavia, L., & Choo, W. S. (2017). Folate, Ascorbic Acid, Anthocyanin, and Colour Change in Strawberry (*Fragaria x ananassa*) During Refrigerated Storage. *Dalam Jurnal LWT – Food Science and Technology*, Vol. 86, 652 – 659.

- Olesiuk, A. K., Nowacka, M., Wesoly, M., & Ciosek, P. (2013). Evaluation of Organoleptic and Texture Properties of Dried Apples by Hybrid Electronic Tongue. Dalam *Sensor and Actuators B*, Vol. 187, 234 – 240.
- Oliver, P., Cicerale, S., Pang, E., & Keast, R. (2018). Identifying Key Flavor in Strawberries Driving Liking via Internal and External Preference Mapping. Dalam *Journal of Food Science*, Vol. 83, Issue 4, 1073 – 1083.
- Ong, S. P., Law, C. L., dan Hii, C. L. (2012). Effect of Pre-treatment and Drying Method in Colour Degradation Kinetics of Dried Salak Fruit During Storage. Dalam *Food Bioprocess Technology*, Vol. 5, 2331 – 2341.
- Parfiyanti, E. A., Budiastuti, R., & Hastuti, E. D. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan yang Berbeda Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capscium frutescens* L.). Dalam *Jurnal Biologi*, Vol. 5, No. 1, 82 – 92.
- Perez, R. M., Santos, J. G., Soria, A. C., Villamiel, M., & Montilla, A. (2014). Survey of Quantity Indicators in Commercial Dehydrated Fruits. Dalam *Jurnal Food Chemistry*, Vol 150, 41 – 38.
- Permadi, M. R., Oktava, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. Dalam *Jurnal Mikrotik*, Vol 8, No.1.
- Pramesti, G. (2009). *Sukses Mengolah Data di Bidang Bisnis dan Industri*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Prastianti, L., Budianta, T. D. W., & Utomo, A. R. (2014). Pengaruh Konsentrasi Gula, Waktu Pengeringan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Gula Reduksi, Total

- Fenol, Dan Vitamin C, Serta Karakteristik Rasa Manisan Salak Pondoh Kering. Dalam *Journal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 15, No. 7.
- Putri, R. M. (2021). *Perubahan Kualitas Dehydrated Strawberry (Fragaria x ananassa) yang Dikemas Secara Vacuum Menggunakan Kemasan Plastik*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Radford, A. E. (1986). *Fundamental of Plant Systematic*. Harper and Row Publisher Inc, New York.
- Rahmatia, D., & Pipit P. (2007). *Bercocok Tanam Stroberi*. Jakarta: PT Sinar Wadja Lestari.
- Salli, G. J., & Joni F. (2015). Perancangan dan Realisasi Sistem Pengeringan Buah Apel Menggunakan Lampu Inframerah. Dalam *Jurnal Kajian Teknologi*, Vol. 11, No. 1.
- Sansano, M., Borrás, M. J., Escriche, I., Andres, A., & Heredia, A. (2015). Effect of Pretreatments and Air-Frying, a Novel Technology, on Acrylamide Generation in Fried Potatoes. Dalam *Journal of Food Science*, Vol. 80, No. 5.
- Saragih, B. (2020). *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Sleman: Penerbit Deepublish.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M.P. (2010). *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Penerbit IPB Press.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. Dalam *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, Vol. 7, No. 2.
- Sitepu, O. B., & Abadi G. (2013). Pengaruh Stimulan Warna dan Bentuk Terhadap Kecenderungan Pemilihan Produk Sabun Cuci Batangan. Dalam *Jurnal Teknik Industri FT USU*, Vol. 2, No. 2, 7 – 12.

- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sudarwanto, M. B. (2020). *Pemeriksaan Kualitas dan Keamanan Susu dan Hasil Olahannya*. Bogor: Penerbit IPB Press.
- Sudaryono. (2014). *Teori dan Aplikasi Dalam Statistik*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sugiyono. (2016). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: CV ALFABETA.
- Supranto, J. (2016). *Statistik: Teori dan Aplikasi*. Penerbit Erlangga.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merk Produk Pangan. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, 66 - 73.
- Tobing, I. F., Mustaqimah, & Agustina, R. (2019). Modification of Tray Dryer with Insulator. Dalam *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, Vol. 4, No, 4.
- Utari, R. R. D., Soedibyo, D. W., & Purbasari, D. (2018). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Buah Stroberi Berdasarkan Masa Simpan dengan Pengolahan Citra. Dalam *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 12, No. 02.
- Waziroh, E., Ali, D. Y., & Istianah, N. (2017). *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyono, A. E., Winda A., & Ida B. S. (2019). Penerimaan Konsumen Terhadap Liquid Body Soap Ekstrak Tembakau dan Analisis Harga Pokok Produksinya. Dalam *Jurnal Agroteknologi*, Vol.13, No. 1.
- Yoo, K. S., Kim, J. E., Moon, J. S., Jung, J. Y., Kim, J. S., Yoon, Y. S., Choi, Y. S., Kim, M. D., Shin, C. S., & Han, N. S. (2010). Evaluation of a Volatile Aroma Preference

of Commercial Red Wines in Korea: Sensory and Gas Chromatography Characterization. Dalam *Food Sci. Biotechnol.*, Vol. 19, 43- 49.

Zhou, Z., & Langrish, T. (2021). A Review of Maillard Reactions in Spray Dryers. Dalam *Journal of Food Engineering*, Vol. 305.