

DAFTAR PUSTAKA

- Almatseir, S. (2003). *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia
- Chandra, S. d. (2015). Recent Development in Osmosis Dehydration of Fruit and Vegetablees. *Critical Review in Food Science and Nutrition* , pp. 55 : 552-561.
- Dwinata, A. (2013). *Dehidrasi Osmotik pada irisan Buah Pepaya (Carica papaya L) dengan Pelapisan Sodium Alginal pada Suhu Ruang*. Bogor: Departemen Teknik Mesin dan Biosistem. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- El-Aour, A. A. (2006). Influence Of The Osmosis Agent On The Osmosis Dehydration Of Papaya (Carica Papaya L). *Journal of Food Engineering* , 75 : 267-274.
- Jannah, M. (2011). *Pengeringan Osmotik pada Irisan Buah Mangga Arumanis (Mangifera indica L.) dengan pelapisan kitosan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Pertanian.
- Jaya, D. F. (2012). Pengeringan Wortel (Daucus carota) Secara Dehidrasi Osmosis. *Universitas Pembangunan Nasional* , Jawa Timur.
- Kartika, P. N. (2015). Studi Pembuatan Osmohidrat Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr) Kajian Konsentrasi Larutan Gula Dalam LarutanOsmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Agoindustri* , 3 (4) : 1345-1355.
- Khan MAM, Ahrne' L, Oliveira , J. C, and Oliveira FAR. (2008). *Air drying kinetics of osmotically dehydrated fruits*. Drying Technology 13(5-7): 1503-1521.
- Maria, (2013). Kandungan Nutrisi dan Manfaat Buah Sirsak Untuk Kesehatan. <http://www.makeitaffordable.com>. diakses pada 17 Desember 2017.
- Medina-Vivanco, M., Sobral, P. J. do A., Hubinger, M. D. (2002). *Osmotic dehydration of tilapia fillets in limited volume of ternary solutions*. Chemical Engineering. 86: 199-205.
- Mujumdar, A. (2006). *Handbook Of Industrial Dryin (Third Edition)*. Singapura: University Singapore.
- Nakneun, P. R. (2012). Effect of Different Osmosis Agent on the Physical, Chemical and Sensory Properties of Osmo-Dried Cantaloupe. *Science Journal* , 427-439.
- Octyaningum, A. (2015). Karakteristik Pengeringan Rimpang Jahe (Zingiber officinaleI) Menggunakan Metode Pengeringan Oven dengan Pra Proses Perendaman Osmosis. In *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.

- Oladele, A. K., Odedeji, J.O. (2008). *Osmotic dehydration of catfish (Hemisynodontis membranaceus): Effect of temperature and time.* Pakistan Journal of Nutrition, 7, 57 - 61.
- Periccone, N. 2007. *The Perricone Prescription*. Jakarta: Serambi Ilmu Semesta
- Prasetyorini., Moerfiah., Wardatun, S., Rusly, Z. (2014). Potensi antioksidan berbagai sediaan buah sirsak (Annona muricata). *Jurnal Litbang*.Vol 37, No 2.
- Rahman, M.S. (2007). *Food preservation: Overview*. In: Rahman, M.S. (ed) Handbook of Food Preservation, 2nd ed.: CRC Press.
- Radi, J. (2002). *Sirsak Budidaya dan Pemanfaatannya*. Bandung: Kanisius.
- Ramalo, L. A., Mascheroni, R. H. (2005). *Rate of water loss and sugar uptake during the osmotic dehydration of pineapple*. Brazilian Archives Of Biology And Technology An International Journal, 48 : 761-770.
- Ribeiro, S. C. A., Tobinaga, S. (2004). *Osmotic dehydration of Mapará catfish (Hypophthalmus edentatus) fillets: Effect of ternary solutions*. Revista Brasileira de Produtos agroindustriais, campina grande, 6, 115 - 122.
- Sankat, C. K., Mujaffar, S. (2006). *Modelling the drying behaviour of salted catfish fillets*. 15th International Drying Symposium. Budapest, Hungary.
- Saputra, D. (2006). Osmosis-puffing sebagai suatu alternatif proses pengeringan buah dan sayuran. *Jurnal keteknikan pertanian* , 20 (1) : 75-85.
- Saputra, D. (2001). Osmotic dehydration of pineapple. *Drying Technology: An Internatinal Journal* , 19:2 , 41-425.
- Singh, B., Panesar, P.S., Nanda, V. (2008). Osmotic dehydration kinetics of carroll cubes in sodium chloride solution. *International Journal Of Food science & Technology*, 43 : 1361-1370
- Siregar, N. E. (2015). Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih (Kalsium Hidroksida) dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Biji . *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* , Vol. 3 No (2) : Hal 193 – 197.
- Spiess, W., Behsnilian, D. (2006). *Osmotic dehydration of fruits and vegetables*. 13th World Congress of food science & technology, IUFoST : 1857-1869.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-4443-1998. *Syarat Mutu Manisan Buah Kering*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sucayyo, L. L. (2013). Rekonsentrasi larutan Gula pada Proses Dehidrasi Osmotik Irisan Mangga (Mangifera Indica L.) dengan Teknik Destilasi Membran DCMD . *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* , 23 (3) : 174-183.
- Sukarmin. (2010). Teknik Uji Daya Pertumbuhan Dua Spesies Annona. *Buletin Teknik Pertanian* , 13-15.

- Sunarjo, H. (2005). *Sirsak dan Srikaya. Budidaya untuk menghasilkan buah prima*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Witono, H. Y. (2013). Studi Kinetika Dehidrasi Osmotik pada Ikan Teri dalam larutan Biner dan Terner . In *Laporan Penelitian*. Bandung: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat .
- Yanti, O., Siti. A., & Jamaluddin, S. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Konsentrasi Natrium Benzoate Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum Annum L*). *Jurnal Akademika Kimia*, 1(4), 193-199