

## DAFTAR PUSTAKA

- Banoet, R.I.M., Hetharia, G.E. & Teffu, Y. (2023). Efek lama penyimpanan manisan ceremai terhadap kadar air , organoleptik dan mikrobiologi. *Proceeding Semartani 2*. 2(3), hal:219–224.
- Djarkasi, G.S.S., Sumual, M.F. & Lalujan, L.E. (2018). Penerapan teknologi pengolahan manisan buah pada kelompok ibu-ibu wkri di kelurahan taas kecamatan tikala kota manado. *Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi*. 5(2), hal:75–80.
- Eferyn, K., Pangastuti, R.L. & Denakrisnada, S.G. (2023). Training In The Processing of Belimbingwuluh Become High Selling Values Pelatihan Pengolahan Belimbing Wuluh Menjadi Bernilai Jual Tinggi. *Skripsi, Universitas Gajah Mada* . 3(2), hal:133–136.
- Faizah, M., Nurhayati, D., Tiarawati, I., Iffatul, N., Achmad, M. dan Rejo, T. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Belimbing Wuluh Sebagai Manisan Di Desa Tamping Mojo Kecamatan Tembelang. *Journal Perbanas*. II(2), hal:1–6.
- Fisik, M., Manisan, D. & Mellenia, D. (2023). Mutu fisik, kimia, dan organoleptik manisan kering belimbing wuluh dengan variasi jenis dan konsentrasi larutan perendam. *Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember*.
- Givari, T.A., Hawa, L.C. & Putranto, A.W. (2022). Teknik Dehidrasi Osmosis Pada Pembuatan Manisan Kulit Jeruk. *JOFE : Journal of Food Engineering*. 1(1), hal:19–32.
- Halik, A. dan Fitriyah, A.T. (2023). Pemanfaatan daging buah pala *myristica fragrans* menjadi manisan pala kering *utilization of nutmeg flesh ( Myristica Fragrans ) into candied dried nutmeg. Journal Of Agriculture Science And Research*. (1), hal.9–17.
- Hasna, L.Z. (2020). Pengaruh penambahan gula pasir sukrosa pada buah aren (*Arenga pinnata*) terhadap kandungan gizi manisan kolang-kaling. *Food Tech: Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2), hal.1.
- Hastuti, S., Kurnianti, Y.D. & Fakhry, M. (2013). Produksi manisan rambutan kering dengan variasi konsentrasi larutan kapur dan karakteristik pengeringan. *Agrointek*. 7(1), hal.38–42.
- Insan, R.R., Faridah, A., Yulastri, A. & Holinesti, R. (2019). *Using belimbing wuluh (Averhoa blimbi L.) As A functional food processing product. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1(1), hal.47–55.

- Kamaluddin, M.J.N. (2018). Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik *fruit leather* pepaya. *Edufortech*. 3(1).
- Laksono, P.A., Larasati, D., K, E.B. & Pratiwi, E. (2019). Lama perendaman larutan kapur sirih  $Ca(OH)_2$  terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik manisan kering labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mahasiswa, Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian*. 3, hal.1205–1206.
- Mangumbas, E.P., Tuju, T.D.J., Teknologi, J., & Ratulangi, S. (2021). Pengaruh lama perendaman buah salak (*Salacca edulis Reinw*) dalam larutan kapur sirih terhadap sifat sensoris. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2.
- Masya Mukti, H. (2021). Analisis proksimat terhadap biji pepaya (*Carica Papaya L*). Skripsi., hal.1–82.
- Maulidiah, A., Hidayati, D., Program, H., Teknologi, S., Pertanian, I. & pertanian, f. (2014). Analisa karakteristik manisan kering salak (*Salacca Edulis*) dengan lama perendaman dan konsentrasi larutan gula. *Agrointek*. 8(1), hal.5–12.
- Pratami, N.F. (2012). Proses produksi manisan basah pare. *Andalas university press, Padang*.
- Putu, N., Yudayani, M. & Masdarini, L. (2018). Studi eksperimen buah belimbing wuluh menjadi sorbet. *Jurnal Bosaparis Pendidikan kesejahteraan keluarga*. 9(2008), hal.34–43.
- Tiara, E.I. & Murtini, E.S. (2021). Aplikasi metode osmosis pada pembuatan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) dengan tambahan pewarna bunga mexican petunia (*Ruellia simplex*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 22(2), hal.139–148.
- Wati, H., Jaya, J.D. & Lestari, E. (2017). Optimasi manisan buah pepaya kering. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 3(1).
- Windyastari, C., Wignyanto & Putri, W.I. (2018). Pengembangan belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi*) sebagai manisan kering dengan kajian konsentrasi perendaman air kapur ( $Ca(OH)_2$ ) dan lama waktu pengeringan. *Jurnal Industri*. 1(3), hal.195 – 203.
- Yunita, M. & Rahmawati, R. (2015). Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu manisan kering buah carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal Konversi*. 4(2), hal.17.