

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, Muhammad Yusuf. (2013). *Pengaruh Pengalaman, Independensi, dan Skeptisisme Profesional Auditor Terhadap Pendeteksian Kecurangan (Studi Empiris pada KAP di Wilayah DKI Jakarta)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Brooker, D.B., F.W. Bakker., and C.W. Arkema. 1974. *Drying Cereal Grains and oilseeds*. Van nostrand reinhold. Newyork.
- Hardjadinata. (2010). *Budidaya Buah Naga Super Red Secara Organik*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hasyim, B. A. (2011). Rancang Bangun Alat Pengering Yang Memanfaatkan Gas Buangan Berdasarkan Kajian Perpindahan Panas dan Karakteristik Koefisien Difusivitas Kerupuk. *Jurnal Teknika*. Universitas negeri Surabaya. 12(1), 1-4.
- Hernandez, Y.D.O. dan J.A.C. Salazar. (2012). Pitahaya (*Hylocereus spp*): a short rewev. *Comunicata Scientiae*. 3(4), 220-237.
- Humaira, N. (2021). *Analisis Finansial Harga Slab Tebal ke Harga Lateks Pekat di Kecamatan Sungai Lilin Kabupaten Musi Banyuasin*. Skripsi. Universitas sriwijaya. Sumatera Selatan.
- Jamaluddin, Suardy, Siswantor, & Laga, S. (2011). Pengaruh Suhu dan Tekanan Vakum Terhadap Penguapan Air , Perubahan Volume dan Rasio Densitas Keripik Buah Selama Dalam Penggorengan Vakum. *Jurnal Teknologi Pertanian dan kerumahtanggaan*. Universitas negeri Makassar. 10(1), 100–108.
- Jumri. (2015). Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *Skripsi*. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Kartika., Muhidong, J., dan Iqbal, I. (2016). Pengkerutan Temulawak (Curcuma Xanthorrhisa) Selama Proses Pengeringan. *Jurnal Agritechno*. Universitas Hasanuddin. Makassar. 9(1), 55-62.
- Kristanto, D. (2008). *Buah Naga Pembudidayaan Dipot dan Dikebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Magalhaes, D, S., Mendes, D., Silva., Ramos, J, D., Pio, L, A, S., Pasqual., M., Boas, E, V, B, V., Leviana, W dan Paramita, V. (2019). Changes in the physical and physico-chemical characteristics of red-pulp dragon fruit during its development. *Science horticulture*. University federal de lavras. Brazil. 180-186.

- Mardiah. (2009). *Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Mayor, L & Soreno, A.M. (2004). Modelling Shrinkage During Convective Drying Of Food Materials: A Review. *Jurnal Of Food Engineering*. University of porto. Portugal. 61(2), 373-386.
- Melangsang, J. S., Komalig, H & Hatidja, D (2012). Pengembangan Model Regresi *Polynomial* Berganda Pada Kasus Data Pemasaran. *Jurnal Ilmiah Sains*. 12(2), 149-152.
- Muarif. (2013). *Rancang Bangun Alat Pengering*. Skripsi. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang
- Muas, Nurawan I dan Liferdi A. (2016). *Petunjuk Teknis Budidaya Buah Naga*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. Jawa Barat
- Nurhawa, Muhidong, J., & Mursalim. (2016). Perubahan Dimensi Temu Putih (*Curcuma zedoaria Berg. Roscoe*) Selama Pengeringan. *Jurnal AgriTechno*, 9(1), 44-54.
- Oktaviani, E. P., Purwijantiningsih, LM. E., dan Pranata, F. S. (2014). Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hyloreceus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*. 1-15.
- Purwanti, M., Jamaluddin dan Kadirman.(2017). Penguapan Air dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin *Cabinet Dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1). 127-136
- Ratnasari, Y. N. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman Terhadap Laju Pengeringan Kacang Hijau pada Kinerja Alat *Rotary Dryer* (*The Effect Of Temperature And Immersion Time On The Rate Drying Of Mung Bean On Rotary Dryer*). Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Renasari, N. (2010). *Budidaya Tanaman Buah Naga Super Red Di Wana Bakti Handayani*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rohim, A., Alimuddin, dan Erwin. (2016). Analisis Kandungan Asam Askorbat dalam Buah Naga Merah dengan Iodimetri. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 42-45
- Yanty, N, Y dan Siska, V, A. (2017). Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Antioksidan dalam Formulasi Sediaan Latio. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 3(2), 166- 172.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil perhitungan kadar air basis basah dan kadar air basis kering sampel 3 cm dan sampel 1,5 cm dengan suhu 45 °C.

Waktu (jam)	KAbb (%)		KAbk (%)	
	A	D	A	D
0,00	0,844673	0,860694	5,471553	6,235747
0,25	0,834217	0,850066	5,057356	5,722325
0,50	0,822267	0,838422	4,658469	5,232226
0,75	0,812981	0,827829	4,379604	4,857771
1,00	0,806162	0,819676	4,190477	4,595701
1,25	0,800149	0,811053	4,025436	4,339155
1,50	0,790832	0,800269	3,806031	4,047958
1,75	0,780344	0,786206	3,574642	3,715535
2,00	0,772071	0,775544	3,408184	3,489485
2,25	0,761405	0,762222	3,209753	3,235517
2,50	0,748996	0,747681	3,000972	2,989804
2,75	0,734567	0,730333	2,780822	2,732957
3,00	0,723942	0,713220	2,634441	2,509148
3,25	0,714789	0,699391	2,517446	2,345811
3,50	0,704439	0,688908	2,394143	2,233002
3,75	0,690896	0,667057	2,245962	2,019556
4,00	0,681392	0,654041	2,149247	1,905377
4,25	0,670617	0,640299	2,046474	1,793436
4,50	0,660786	0,624939	1,957204	1,676772
4,75	0,649541	0,609516	1,862257	1,569841
5,00	0,636242	0,577446	1,756957	1,372629
5,25	0,590834	0,525608	1,447320	1,112513
5,50	0,574272	0,506017	1,355436	1,027269
5,75	0,560389	0,489279	1,280754	0,960482
6,00	0,548109	0,474510	1,218802	0,904795
6,25	0,538977	0,458082	1,174824	0,846598
6,50	0,527562	0,445165	1,122042	0,803230
6,75	0,515936	0,433700	1,070896	0,766583
7,00	0,505186	0,416554	1,025660	0,714381
7,25	0,496808	0,407049	0,991839	0,686813
7,50	0,482450	0,392782	0,936541	0,647080
7,75	0,472221	0,381913	0,898680	0,618031
8,00	0,461371	0,369887	0,860295	0,587207
8,25	0,448906	0,355553	0,817687	0,551932

Lanjutan dari Lampiran 1.

Waktu (Jam)	KAbb (%)		KAbk(%)	
	A	D	A	D
8,50	0,438196	0,345869	0,782776	0,528969
8,75	0,431521	0,340921	0,761636	0,517423
9,00	0,426993	0,326975	0,747836	0,485915
9,25	0,414590	0,321239	0,710440	0,473325
9,50	0,407146	0,316387	0,688838	0,462898
9,75	0,402180	0,313775	0,674881	0,457379
10,00	0,398241	0,306468	0,663745	0,441998
10,25	0,363984	0,290707	0,573722	0,409913
10,50	0,342632	0,277423	0,522260	0,383975
10,75	0,337221	0,273216	0,509701	0,375987
11,00	0,329593	0,269353	0,492495	0,368703
11,25	0,324255	0,265633	0,480675	0,361776
11,50	0,321251	0,263347	0,474106	0,357545
11,75	0,309877	0,256776	0,449726	0,345549
12,00	0,305098	0,254766	0,439722	0,341941
12,25	0,301403	0,245238	0,432105	0,325179
12,50	0,296749	0,250030	0,422528	0,333435
12,75	0,294067	0,247983	0,417114	0,329841
13	0,292847	0,247983	0,414669	0,329841

Lampiran 2. Hasil Perhitungan perubahan volume rasio selama proses pengeringan pada sampel A dan sampel.

Waktu (jam)	Rasio Volume (%)	
	A	D
0,00	1,0000000	1,000000
0,25	0,8964723	0,884812
0,50	0,8463044	0,822083
0,75	0,7889526	0,735447
1,00	0,7398150	0,675858
1,25	0,7078175	0,631008
1,50	0,6674094	0,593630
1,75	0,6292392	0,561010
2,00	0,5994647	0,532337
2,25	0,5842237	0,495478
2,50	0,5604667	0,463427
2,75	0,5359957	0,428990
3,00	0,5049438	0,389176
3,25	0,4830029	0,364159
3,50	0,4437745	0,334567

Lanjutan dari Lampiran 2.

Waktu (Jam)	Rasio Volume (%)	
	A	D
3,75	0,4222715	0,314736
4,00	0,4027804	0,294043
4,25	0,3922499	0,277409
4,50	0,3553591	0,261575
4,75	0,3408069	0,245596
5,00	0,2964935	0,215561
5,25	0,2584968	0,193982
5,50	0,2374946	0,179820
5,75	0,2125859	0,158323
6,00	0,2046278	0,148914
6,25	0,1872706	0,136631
6,50	0,1736327	0,128547
6,75	0,1748304	0,124996
7,00	0,1705604	0,121683
7,25	0,1662815	0,118942
7,50	0,1627173	0,117024
7,75	0,1599814	0,114574
8,00	0,1568846	0,111957
8,25	0,1533342	0,109381
8,50	0,1504154	0,110115
8,75	0,1462638	0,110321
9,00	0,1448692	0,108307
9,25	0,1425331	0,107229
9,50	0,1402900	0,106151
9,75	0,1366291	0,103754
10,00	0,1319437	0,102121
10,25	0,1268510	0,100272
10,50	0,1238065	0,098822
10,75	0,1219452	0,094965
11,00	0,1212029	0,093646
11,25	0,1198250	0,091168
11,50	0,1170418	0,088457
11,75	0,1132131	0,085436
12,00	0,1118029	0,083976
12,25	0,1104729	0,081647
12,50	0,1127895	0,080786
12,75	0,1079549	0,080160
13,00	0,1070050	0,079605

Lampiran 3. Hasil perhitungan perubahan volume rasio akibat perubahan kadar air basis basah

Rasio Volume (A)	Rasio Volume (D)	KAbb (%)	
		A	D
1,0000000	1,0000005	0,844673	0,860694
0,8964723	0,8848118	0,834217	0,850066
0,8463044	0,8220828	0,822267	0,838422
0,7889526	0,7354468	0,812981	0,827829
0,7398150	0,6758583	0,806162	0,819676
0,7078175	0,6310082	0,800149	0,811053
0,6674094	0,5936303	0,790832	0,800269
0,6292392	0,5610100	0,780344	0,786206
0,5994647	0,5323375	0,772071	0,775544
0,5842237	0,4954777	0,761405	0,762222
0,5604667	0,4634273	0,748996	0,747681
0,5359957	0,4289900	0,734567	0,730333
0,5049438	0,3891758	0,723942	0,713220
0,4830029	0,3641585	0,714789	0,699391
0,4437745	0,3345671	0,704439	0,688908
0,4222715	0,3147358	0,690896	0,667057
0,4027804	0,2940430	0,681392	0,654041
0,3922499	0,2774093	0,670617	0,640299
0,3553591	0,2615751	0,660786	0,624939
0,3408069	0,2455963	0,649541	0,609516
0,2964935	0,2155614	0,636242	0,577446
0,2584968	0,1939815	0,590834	0,525608
0,2374946	0,1798202	0,574272	0,506017
0,2125859	0,1583233	0,560389	0,489279
0,2046278	0,1489141	0,548109	0,474510
0,1872706	0,1366315	0,538977	0,458082
0,1736327	0,1285468	0,527562	0,445165
0,1748304	0,1249962	0,515936	0,433700
0,1705604	0,1216827	0,505186	0,416554
0,1662815	0,1189418	0,496808	0,407049
0,1627173	0,1170238	0,482450	0,392782
0,1599814	0,1145738	0,472221	0,381913
0,1568846	0,1119570	0,461371	0,369887
0,1533342	0,1093807	0,448906	0,355553
0,1504154	0,1101148	0,438196	0,345869
0,1462638	0,1103208	0,431521	0,340921
0,1448692	0,1083067	0,426993	0,326975
0,1425331	0,1072286	0,414590	0,321239

Lanjutan dari Lampiran 3.

Rasio Volume (A)	Rasio Volume (D)	KAbb(%)	
		A	D
0,1402900	0,1061510	0,407146	0,316387
0,1366291	0,1037540	0,402180	0,313775
0,1319437	0,1021208	0,398241	0,306468
0,1268510	0,1002715	0,363984	0,290707
0,1238065	0,0988219	0,342632	0,277423
0,1219452	0,0949653	0,337221	0,273216
0,1212029	0,0936464	0,329593	0,269353
0,1198250	0,0911678	0,324255	0,265633
0,1170418	0,0884569	0,321251	0,263347
0,1132131	0,0854364	0,309877	0,256776
0,1118029	0,0839764	0,305098	0,254766
0,1104729	0,0816467	0,301403	0,245238
0,1127895	0,0807862	0,296749	0,250030
0,1079549	0,0801600	0,294067	0,247983
0,1070050	0,0796050	0,292847	0,247983

Lampiran 4. Hasil perhitungan perubahan volume rasio akibat perubahan kadar air basis kering

Rasio Volume (A)	Rasio Volume (D)	Kabk(%)	
		A	D
1,0000000	1,0000005	5,47155	6,23575
0,8964723	0,8848118	5,05736	5,72232
0,8463044	0,8220828	4,65847	5,23223
0,7889526	0,7354468	4,3796	4,85777
0,7398150	0,6758583	4,19048	4,5957
0,7078175	0,6310082	4,02544	4,33916
0,6674094	0,5936303	3,80603	4,04796
0,6292392	0,5610100	3,57464	3,71553
0,5994647	0,5323375	3,40818	3,48949
0,5842237	0,4954777	3,20975	3,23552
0,5604667	0,4634273	3,00097	2,9898
0,5359957	0,4289900	2,78082	2,73296
0,5049438	0,3891758	2,63444	2,50915
0,4830029	0,3641585	2,51745	2,34581
0,4437745	0,3345671	2,39414	2,233
0,4222715	0,3147358	2,24596	2,01956
0,4027804	0,2940430	2,14925	1,90538
0,3922499	0,2774093	2,04647	1,79344
0,3553591	0,2615751	1,9572	1,67677

Lanjutan dari Lampiran 4.

Rasio Volume (A)	Rasio Volume (D)	Kabk (%)	
		A	D
0,3408069	0,2455963	1,86226	1,56984
0,2964935	0,2155614	1,75696	1,37263
0,2584968	0,1939815	1,44732	1,11251
0,2374946	0,1798202	1,35544	1,02727
0,2125859	0,1583233	1,28075	0,96048
0,2046278	0,1489141	1,2188	0,9048
0,1872706	0,1366315	1,17482	0,8466
0,1736327	0,1285468	1,12204	0,80323
0,1748304	0,1249962	1,0709	0,76658
0,1705604	0,1216827	1,02566	0,71438
0,1662815	0,1189418	0,99184	0,68681
0,1627173	0,1170238	0,93654	0,64708
0,1599814	0,1145738	0,89868	0,61803
0,1568846	0,1119570	0,86029	0,58721
0,1533342	0,1093807	0,81769	0,55193
0,1504154	0,1101148	0,78278	0,52897
0,1462638	0,1103208	0,76164	0,51742
0,1448692	0,1083067	0,74784	0,48591
0,1425331	0,1072286	0,71044	0,47332
0,1402900	0,1061510	0,68884	0,4629
0,1366291	0,1037540	0,67488	0,45738
0,1319437	0,1021208	0,66375	0,442
0,1268510	0,1002715	0,57372	0,40991
0,1238065	0,0988219	0,52226	0,38397
0,1219452	0,0949653	0,5097	0,37599
0,1212029	0,0936464	0,49249	0,3687
0,1198250	0,0911678	0,48068	0,36178
0,1170418	0,0884569	0,47411	0,35754
0,1132131	0,0854364	0,44973	0,34555
0,1118029	0,0839764	0,43972	0,34194
0,1104729	0,0816467	0,4321	0,32518
0,1127895	0,0807862	0,42253	0,33343
0,1079549	0,0801600	0,41711	0,32984
0,1070050	0,0796050	0,41467	0,32984

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Pengupasan dan pemotongan buah naga



Tampilan setelah pengupasan



Tampilan buah setelah dicetak menggunakan silinder



Penimbangan wadah sampel



Tampilan sampel sebelum di keringkan



Memasukkan sampel kedalam wadah



Sampel dibungkus menggunakan plastik wrap



Memasukkan sampel kedalam desikator



sampel disimpan kedalam desikator



Sampel dioven kembali dengan suhu 105 °C



Sampel setelah dioven selama 72 jam