

DAFTAR PUSTAKA

- Akbarian, M, Nila Ghasemkhani and Fatemeh Moayedi. 2014. *Osmotic dehydration of fruits in food industrial: A review*. International Journal of Biosciences.
- Aventi. 2015. *Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Permukiman:
- Chavan U.D. 2012. *Osmotic Dehydration Process for Preservation of Fruit and Vegetables*. Mahatma Phule Krishi Vidyapeeth ; India.
- Herdiantoro, Diyan. 2013. *Rancangan Faktorial Rancangan Acak Lengkap dan Rancangan Acak Kelompok*. Universitas Padjadjaran: Bandung.
- Hijriani, Astria, Kurnia Muludi dan Erlina Ain Andini. 2016. *Implementasi Metode Regresi Linier Sederhana pada Penyajian Hasil Prediksi Pemakaian Air Bersih PDAM Way Rilau Kota Bandar Lampung dengan Sistem Informasil Geografis*. Universitas Lampung: Lampung.
- Jannah, M. 2011. *Pengeringan Osmotik Pada Irisan Buah Mangga Arumanis (Mangifera Indica L) dengan Pelapisan Kitosan*. Institut Pertanian Bogor; Bogor.
- Kartika, P.N dan Fithri Choirun Nisa. 2015. *Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (Ananas Cosmosus L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula Dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman*. Universitas Brawijaya: Malang.
- Khan, M.R. 2012. *Osmotic Dehydration Technique For Fruits Preservation- A Review*. University Of Agriculture Faisalabad: Pakistan.
- Magdalena, A, Sri Waluyo dan Cicih Sugianti. 2014. *Pengaruh Suhu dan Kosentrasi Larutan Gula Terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Buah Waluh (Curcubita moschata)*. Universitas Lampung; Lampung.
- Pant, P dan Saini H. 2014. *Osmotic Dehydration of Fruit & Vegetables*. International Journal of Science, Technology and Management.
- Risdianti, D, Murad dan Guyup Mahardhian Dwi Putra. 2016. *Kajian Pengeringan Jahe (Zingiber Officinale Rosc) Berdasarkan Perubahan Geometrik Dan Warna Menggunakan Metode Image Analysis*. Universitas Mataram: Mataram.

adi, Adji. 2000. *Rancangan percobaan praktis bidang pertanian*. PT. Kanisius: Yogyakarta.



- Sharma, S.K., Steven J.M. and Syed S.H.R. 2000. *Food Process Engineering: Theory and Laboratory Experiments*. Wiley-Interscience: New York.
- Sutrisno and Enggar Galih Mitayani Purwanto. 2011. *Kajian Penyimpanan Buah Naga (Hylocereus costaricensis) dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Tortoe, C. 2010. *A Review of Osmodehydration For Food Industry*. Food Research Institute-Council for Scientific and Industrial Reserch; Ghana.
- Wirawan, S.K dan Natalia Anasta. 2013. *Permeasi Air Pada Dehidrasi Osmosis Pepaya (Carica papaya)*. Universitas Gadjah Mada; Yogyakarta.
- Witono, J.R, Arry Miryanti dan Lia Yuniarti. 2013. *Studi Kinetika Dehidrasi Osmorik Pada Ikan Teri Dalam Larutan Biner dan Terner*. Universitas Katolik Parahyangan; Bandung.
- Wongsowijoyo, Suryadi. 2014. *Umbi-Umbi Berkhasiat Obat*. PT. Leutika Nouvalitera: Yogyakarta.



LAMPIRAN

1. Kadar Air

Lampiran 1. Analisis Ragam untuk kadar air

Dependent Variable: P.KADARAIR

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2429,144 ^a	8	303,643	27,944	,000
Intercept	79851,037	1	79851,037	7348,685	,000
SUHU	1426,608	2	713,304	65,645	,000
KONSENTRASI	646,083	2	323,042	29,730	,000
SUHU * KONSENTRASI	356,453	4	89,113	8,201	,001
Error	195,589	18	10,866		
Total	82475,770	27			
Corrected Total	2624,733	26			

a. R Squared = ,925 (Adjusted R Squared = ,892)

Lampiran 2. Interaksi antara Suhu Perendaman dan Konsentrasi Larutan

Notasi	T1 K2	T2 K1	T1 K1	T1 K3	T3 K1	T2 K2	T2 K3	T3 K2	T3 K3	LSR
T1K2	-									6,4324
T2K1	2,4330	-								6,4324
T1K1	2,5312	0,0982	-							6,4324
T1K3	3,7149	1,2819	1,1837	-						6,4324
T3K1	<u>8,5699</u>	6,1369	6,0397	4,8550	-					6,4324
T2K2	<u>9,9766</u>	<u>7,5436</u>	<u>7,4454</u>	6,2635	1,4067	-				6,4324
T2K3	<u>14,833</u>	<u>12,401</u>	<u>12,302</u>	<u>11,118</u>	6,2635	4,8568	-			6,4324
T3K2	<u>19,829</u>	<u>17,396</u>	<u>17,293</u>	<u>16,114</u>	<u>11,259</u>	<u>9,8530</u>	4,9962	-		6,4324
	<u>30,881</u>	<u>33,809</u>	<u>28,344</u>	<u>27,079</u>	<u>22,311</u>	<u>20,903</u>	<u>16,097</u>	<u>11,051</u>	-	6,4324



2. WEIGHT REDUCTION (WR)

Lampiran 3. Analisis Ragam untuk *Weight Reduction*.

Dependent Variable: WR

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	441,311 ^a	8	55,164	28,349	,000
Intercept	94895,330	1	94895,330	48766,694	,000
SUHU	228,265	2	114,133	58,653	,000
KONSENTRASI	195,946	2	97,973	50,348	,000
SUHU * KONSENTRASI	17,100	4	4,275	2,197	,110
Error	35,026	18	1,946		
Total	95371,667	27			
Corrected Total	476,337	26			

a. R Squared = ,926 (Adjusted R Squared = ,894)

Lampiran 4. Pengujian Duncan untuk Konsentrasi terhadap *Weight Reduction*.

Duncan^{a,b}

KONSENTRASI	N	Subset		
		1	2	3
KONSENTRASI50	9	56,0386		
KONSENTRASI60	9		59,1798	
KONSENTRASI70	9			62,6348
Sig.		1,000	1,000	1,000

Lampiran 5. Pengujian Duncan untuk Suhu terhadap *Weight Reduction*.

Duncan^{a,b}

SUHU	N	Subset	
		1	2
SUHU30	9	55,1910	
SUHU40	9		60,9927
SUHU50	9		61,6695
Sig.		1,000	,317



3. SOLID GAIN (SG)

Lampiran 6. Analisis Ragam untuk *Solid Gain*.

Dependent Variable: SG

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1,082 ^a	8	,135	20,708	,000
Intercept	11,223	1	11,223	1718,911	,000
SUHU	,870	2	,435	66,611	,000
KONSENTRASI	,126	2	,063	9,615	,001
SUHU * KONSENTRASI	,086	4	,022	3,303	,034
Error	,118	18	,007		
Total	12,422	27			
Corrected Total	1,199	26			

a. R Squared = ,902 (Adjusted R Squared = ,858)

Lampiran 7. Interaksi antara Suhu Perendaman dan Konsentrasi Larutan terhadap *Solid Gain*

Notasi	T3 K3	T3 K2	T3 K1	T2 K3	T2 K2	T1 K3	T1 K1	T2 K1	T1 K2	LSR
T3K3	-									0,1588
T3K2	0,0704	-								0,1588
T3K1	<u>0,3102</u>	<u>0,2321</u>	-							0,1588
T2K3	<u>0,3989</u>	<u>0,3208</u>	0,0887	-						0,1588
T2K2	<u>0,4221</u>	<u>0,3440</u>	0,1119	0,232	-					0,1588
T1K3	<u>0,4424</u>	<u>0,4372</u>	<u>0,2051</u>	0,1164	0,0932	-				0,1588
T1K1	<u>0,0534</u>	<u>0,4559</u>	<u>0,2238</u>	0,1351	0,1119	0,0187	-			0,1588
T2K1	<u>0,5637</u>	<u>0,4856</u>	<u>0,2535</u>	<u>0,1648</u>	0,1416	0,0484	0,0297	-		0,1588
T1K2	<u>0,5856</u>	<u>0,5081</u>	<u>0,2754</u>	<u>0,1867</u>	<u>0,1635</u>	0,0703	0,0516	0,0219	-	0,1588



4. WATER LOSS (WL)

Lampiran 8. Analisis Ragam untuk *Water Loss*.

Dependent Variable: WL

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	426,419 ^a	8	53,302	31,818	,000
Intercept	96037,827	1	96037,827	57328,824	,000
SUHU	212,949	2	106,475	63,559	,000
KONSENTRASI	194,031	2	97,016	57,912	,000
SUHU * KONSENTRASI	19,438	4	4,860	2,901	,051
Error	30,154	18	1,675		
Total	96494,399	27			
Corrected Total	456,573	26			

a. R Squared = ,934 (Adjusted R Squared = ,905)

Lampiran 9. Pengujian Duncan untuk Konsentrasi terhadap *Water Loss*

Duncan^{a,b}

KONSENTRASI	N	Subset		
		1	2	3
KONSENTRASI50	9	56,5927		
KONSENTRASI60	9		59,2111	
KONSENTRASI70	9			63,1169
Sig.		1,000	1,000	1,000

Lampiran 10. Pengujian Duncan untuk Suhu terhadap *Water Loss*

Duncan^{a,b}

SUHU	N	Subset	
		1	2
SUHU30	9	55,6694	
SUHU40	9		61,5545
	9		61,6967
		1,000	,818





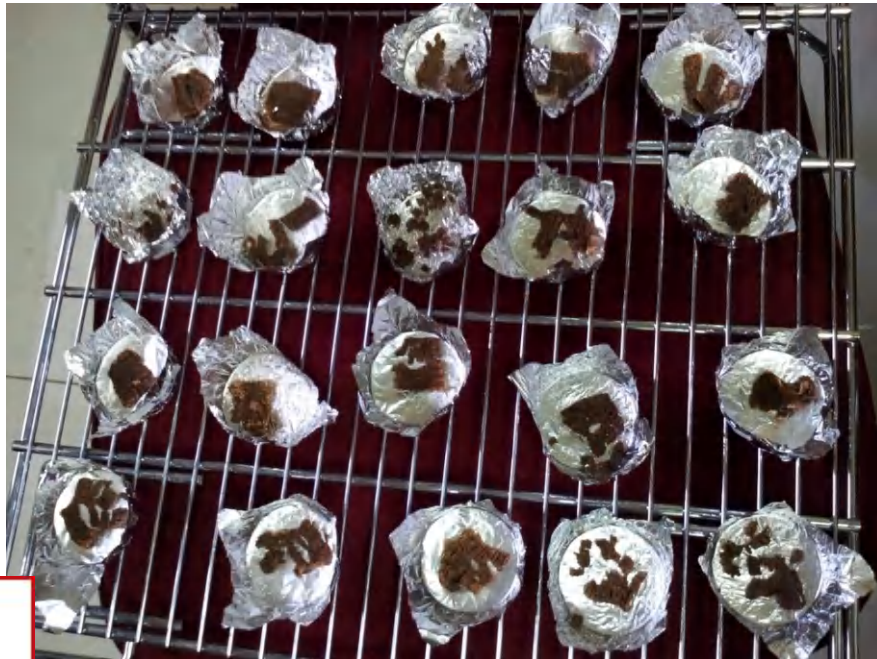
Gambar 1. Penyiapan Sampel Penelitian



Gambar 2. Proses Perendaman Sampel dalam *Water Bath*



Gambar 3. Sampel Setelah Perendaman



Gambar 4. Sampel Setelah Dikeringkan