

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, F., Muhidong J., & Waris A., (2016). Evaluasi Model Pengeringan Lapisan Tipis Jagung (*Zea Mays L*) Varietas Bima 17 dan Varietas Sakmaraga. *Jurnal agriTechno*, 9(1), 1979-7362.
- Arif, A. B. (2016). Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak. *Informatika Pertanian*, 25(2), 189-198.
- Arif, A. B., & Diyono, W. (2019). Optimalisasi Cara Pemeraman Buah Cempedak (*Artocarpus Champeden*). *Informatika Pertanian*, 23(1), 35-46.
- Bashir, I., Wani, S. M., Bhat, A. A., Khan, A. A., Hussain, S. Z., Ganai, S. A., & Anjum, N. (2024). Effect of Freeze Drying and Spray Drying on Physical Properties, Morphology and in Vitro Release Kinetics of Vitamin D3 Nanoparticles. *Powder Technology*, 432, 119164.
- Budiono, V. (2021). Klasifikasi Tingkat Kematangan Buah Cempedak Dengan Menggunakan Convolutional Neural Network, *Skripsi*. Universitas Atma Jaya: Yogyakarta.
- Dahlan, D. N. A. (2019). Perbedaan Kandungan Vitamin C Selai Cempedak pada Pemeraman Tradisional Dengan Pemeraman Karbid. *AGRODADIX: Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(1), 38-45.
- Deng, L. Z., Pan, Z., Zhang, Q., Liu, Z. L., Zhang, Y., Meng, J. S., & Xiao, H. W. (2019). Effects of Ripening Stage On Physicochemical Properties, Drying Kinetics, Pectin Polysaccharides Contents and Nanostructure of Apricots. *Carbohydrate Polymers*, 222, 114980.
- Ghazali, H. M., Pui, L. P., Karim, R., Yusof, Y. A., & Wong, C. W. (2018). Physicochemical and Sensory Properties of Selected 'cempedak' (*Artocarpus Integer L.*) Fruit Varieties. *International Food Research Journal*, 25(2), 112-141.
- Gopinathan, M., Yusof, Y. A., & Pui, L. P. (2020). Effects of Different Drying Methods on the Physicochemical and Antioxidant Content of "Cempedak" (*Artocarpus Integer L.*) Powder. *Journal Of Food Processing and Preservation*, 44(12), E14966.
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode *Freeze drying*. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 5(2), 67-76.
- Harguindeguy, M., & Fissore, D. (2020). On the Effects of Freeze-Drying Processes on the Nutritional Properties of Foodstuff. *Drying Technology*, 38(7), 846-868.
- Karyadi, J. N. W., Akbar, M. A., Ayuni, D., & Bintoro, N. (2021). Pra-Perlakuan Blansing pada Pengeringan Tipe Beku (*Freeze drying*) untuk Mempertahankan Kualitas Petai (*Parkia Speciosa*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 9(1), 96-107.

- Kurniasih, A. (2021). Karakterisasi Perkecambahan dan Pertumbuhan Bibit Cempedak (*Arthocarpus Champeden L.*) dari Buah Yang Berbeda pada Pohon Yang Sama. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Murtini, E. S., Yuwono, S. S., Putri, W. D. R., Nisa, F. C., Mubarok, A. Z., Ali, D. Y., & Fathuroya, V. (2022). *Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia*. Universitas Brawijaya Press: Malang.
- Nowak, D., & Jakubczyk, E. (2020). The Freeze-Drying of Foods—The Characteristic of The Process Course and The Effect of Its Parameters on The Physical Properties of Food Materials. *Foods*, 9(10), 1488.
- Pawestri, S., & Syahbanu, F. (2023). Karakterisasi Metode Pengeringan Beku pada Pangan Nabati. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(4), 4106-4118.