

DAFTAR PUSTAKA

- Alit, I. B. dan Susana, I. G. B. (2021). Karakteristik Termal-produktivitas heat exchanger untuk tungku sekam padi pada pengeringan cabai. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 307-317.
- Ariani, Y., Bintoro, N., & Karyadi, J. N. W. (2019). Kinetika Perubahan Kualitas Fisik Buah Mangga Selama Pengeringan Beku dengan Perlakuan Pendinginan Awal dan Ketebalan Irisan. *Agritech*, 39(4), 298-305.
- Arziah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Damayanti, M., & Hersoelistyorini, W. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 24-33.
- Darniadi, S., Sunarmani, S., & Widowati, S. (2023). Evaluation of Physicochemical and Sensory Properties of Freeze-dried Durian: Influence of Drying Time. In *AIP Conference Proceedings*, 2586(1). AIP Publishing.
- Fitri, C. A., El Husna, N., & Yunita, D. (2018). Karakteristik Organoleptik Timphan Kering Beku. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1), 326-331.
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Sains Terapan*. 5(2), 67-76.
- Handayani, R. S. & Ismadi (2017). Analisis Keragaman Kualitas Buah Durian Unggulan (*Durio zibethinus*) Aceh Utara. *Jurnal Hortikultura Indonesia (JHI)*, 8(3), 147-154.
- Jiamjariyatam, R., Mekkerdchoo, O., Phucharoenrak, P. & Lu Zheng. (2024). Effects of Freeze-drying and Vacuum-drying on the Quality, Total Phenolic Contents, and Antioxidant Activities of Bee in Northern Thailand. *AIMS Agriculture and Food*, 9(2), 430-444.
- Jude, J., Adu, E. A., Maiyanga, I. E. & Kamaldeen, O. S. (2023). Application of Freeze-Drying in Food Processing and Storage: A Review. *Journal of Agricultural Research and Environment*, 5(2), 21-35.
- Lang, S., Ozcelik, M., Kulozik, U. (2020). Processing of Raspberries to Dried Fruit Foam: Impact on Major Odorants. *European Food Research and Technology*, 246(12), 2537-2548.
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). Pengaruh Waktu dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Fluida*, 12(2), 43-49.
- Manimaran, S., Noor Asyikin, Z., & Nor Azim, R. (2018). Characterization of Physicochemical Properties of Selected Malaysian Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Cultivars. *Journal of Tropical Agricultural Science*, 41(2), 235-242.
- Miswanti, Putra, E. W., & Sugandi, D. (2017). Analisis Keragaman Plasma Nutfah Durian di Provinsi Bengkulu Berdasarkan Karakter Morfologi. *Buletin Plasma Nutfah Vol*, 23(1), 59-68.
- Nowak, D., & Jakubczyk, E. (2020). The Freeze-drying of Foods-The Characteristic of the Process Course and the Effect of its Parameter on the Physical Properties of Food Materials. *Foods*, 9(10), 1488
- Prasetya, W., & Yastanto, A. J. (2023). Evaluasi Waktu Pengeringan pada Metode Freeze Drying terhadap Karakteristik Kacang Tanah, Bawang Putih dan Tomat Menggunakan Alat Labconco FreeZone 2.5 L. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 100-105.

- Putri, N. H. E. & Haryono. (2021). Kajian Umur Panen Buah pada Beberapa Jenis Tanaman Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *Jurnal produksi Tanaman*, 9(5), 298-304.
- Reubun, Y. A., Kumala, S., Setyahadi, S., & Simanjuntak, P. (2020). Pengeringan beku ekstrak herba pegagan (*Centella asiatica*). *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 13(2), 113-117.
- Rohman, H. F., Dinata, G. F., Pertamina, R. R. D., Rohman, F., & Suprayitno, E. (2023, September). Studi Karakteristik Morfologi Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Lokal di Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember. In *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture* (pp. 267-273).
- Sirait, A. D., & Nasution, R. S. (2024). Analisis Kadar Air dan Kadar Lemak pada Daging Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr). *AMINA*, 6(1), 28-33.
- Suhendra, S., Nopriandy, F., Perdana, D., & Maryam, A. (2024). Analisis Kadar Air dan Laju Pengeringan Bahan Beku Pembuatan Bubur Pedas Instan. *Jurnal Engine:Energi, Manufaktur, dan Material*, 8(1), 22-27.
- Sukesri, R., Syska, K., & Nurhayati, A. D. (2023). Shelf Life Prediction for Minimal Processing of Melon (*Cucumi melo* L.) using ASLT (Accelerated Shelf Life Test) Method with Arrhenius Model. *Jurnal Agritechno*, 158-166.
- Suwannarak, J. & Phanumong, P. (2021). Preparation and Some Physicochemical Properties of Freeze-dried Vegetables Carving. *Food Research*, 5(6), 290-299.
- Telaumbanua, A. S., Karyadi, J. N. W., Kusumastuti, A. N. I., Ma,rufah, K., & Ayuni, D. (2021). Physical Quality Analysis of Drying Beluntas Leaves (*Pluchea Indica* L.) using Variations of Drying Methods. *Earth and Environmental Science*. 922(1).
- Tran, T. H., Le, T. H. T., Pham, N. T. D., Tran, B. L., Pham, D. M. T. & Hoang, Q. B. Evaluation of Factors Affecting the Freeze-dried Process of Durian (*Durio zibethinus* L.). *Food Research*, 8(2), 508-515.
- Wang, X., Li, Y., Wang, Y., & Zhang, H. (2021). Effect of Freeze-Drying on the Quality Characteristics of Fruits and Vegetables: A Review. *Food Science and Technology International*, 27(1), 3-12.