

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyoga, W., Rachman, S., T, A. S., Budi, J., Bagus, K. U., Rini, R. dan Darkam, M. 2004. *Profil Komoditas Tomat*. Departemen Pertanian: Jakarta.
- Amiruddin, 2013. *Perubahan Sifat Fisik Talas (Colocasia esculenta L. Schoot) Selama Pengeringan Lapis Tipis*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Andriani, F., Muhidong, J., & Waris, A. (2016). *Evaluasi Model Pengeringan Lapisan Tipis Jagung (Zea Mays L) Varietas Bima 17 dan Varietas Sukmaraga*. *Jurnal Agritechno*, 9(1), 1-7. <https://doi.org/10.20956/at.v9i1.32>
- Asmuliani, A. 2012. *Pengaruh Tebal Tumpukan Terhadap Mutu Benih Padi (Oryza sativa) Hasil Pengeringan dengan Box Dryer*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Demiray, E., and Tulek, Y. (2012). *Thin-layer drying of tomato (Lycopersicum esculentum Mill. cv. Rio Grande) slices in a convective hot air dryer*. *Heat and Mass Transfer/Waerme-Und Stoffuebertragung*, 48(5), 841–847. <https://doi.org/10.1007/s00231-011-0942-1>.
- Erviani, A, E. 2012. *Model Pengeringan Lapisan Tipis dan Perubahan Warna Selama Proses Pengeringan Kacang Merah (Phaseoulus vulgaris L) Varietas Hawaiian Wonder*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Fajriyani, 2020. *Pertumbuhan dan Produksi Tomat Cherry (Lycopersicum cerasiforme Mill.) Secara Hidroponik Pada Berbagai Komposisi Media Tanam dan Varietas*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Firmanto, B. H. 2011. *Sukses Bertanam Tomat Secara Organik*. Angkasa: Bandung.
- Irawati. 2017. *Kualitas Organoleptik Chicken Nugget pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Irfan, A. M. 2017. *Kualitas Fisik Nugget Ayam pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Mappiratu, Nurhaeni dan Ila, I. 2010. *Pemanfaatan Tomat Afkiran untuk Produksi Likopen*. Universitas Tadulako: Palu.
- Marliah, A., Mardhiah, H. dan Indra, M. 2012. *Pemanfaatan Pupuk Organik Cair terhadap Pertumbuhan dan Hasil Beberapa Varietas Tomat (Lycopersicum esculentum L.)*. universitas Syiah Kuala: Banda Aceh.
- Muhidong, J., Salengke, S., & Surestyana, A. (2018). *Single-layer drying of purple yam (Dioscoreaalata L.) slices*. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 24(1), 145–150.
- Nurhawa, N., Muhidong, J., & Mursalim, M. (2018). *Perubahan Dimensi Temu Putih (Curcuma zedoaria Berg. Roscoe) Selama Pengeringan*. *Jurnal Agritechno*, 9(1), 44-54. <https://doi.org/10.20956/at.v9i1.38>

- Nurhayati, S. 2017. *Produksi Tanaman Tomat (Lycopersicum esculentum Mill.) F1 Hasil Induksi Medan Magnet yang Diinfeksi Fusarium oxysporum f.sp. lycopersici*. Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Pokharkar, K. K., Delvadia, D. V., Parag, J. B. and Bhor, P.B. 2017. *Effect of pre-treatments and drying methods on Moisture percentage of dried Tomato Slices*. *Archive of Food and Nutritional Science*, 1(1), 024–026. <https://doi.org/10.29328/journal.afns.1001004>.
- Qonit, M. A. H., Kusumiyati dan Syariful, M. 2017. *Identifikasi dan Karakterisasi 11 Kultivar Tanaman Tomat sebagai Sumber Genetik untuk Persilangan*. Universitas Padjajaran: Sumedang.
- Risdianti, D., Murad dan Guyup, M. D. P. 2016. *Kajian Pengeringan Jahe (Zingiber Officinale Rosc) berdasarkan Perubahan Geometrik dan Warna Menggunakan Metode Image Analysis*. Universitas Mataram: Mataram.
- Setyanto, N. W., R, H., Zefry, D., Endra, Y. A., Puteri, R. M. S. dan Kurnia, N. 2012. *Perancangan Alat Pengering Mie Ramah Lingkungan*. Universitas Brawijaya: Malang.
- Tambunan, B. Y., Sentosa, G. dan Linda, M. L. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang*. Universitas Sumatera Utara: Medan.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kadar Air Basis Basah (KA-bb) dan Kadar Air Basis Kering (KA-bk) Tomat *Cherry* Suhu 55 °C.

Waktu Pengeringan (Jam)	Rata-rata KA BB Sampel A&B (%)	Rata-rata KA BB Sampel A&B (%)
0,00	93%	1365%
0,25	88%	749%
0,50	79%	375%
0,75	63%	178%
1,00	46%	87%
1,25	33%	50%
1,50	23%	32%
1,75	20%	26%
2,00	18%	23%
2,25	17%	21%
2,50	17%	21%
2,75	16%	19%
3,00	16%	19%
3,25	16%	19%
3,50	16%	19%
3,75	16%	19%
4,00	16%	19%
4,25	16%	19%
4,50	16%	19%

Lampiran 2. Kadar Air Basis Basah (KA-bb) dan Kadar Air Basis Kering (KA-bk) Tomat *Cherry* Suhu 45 °C.

Waktu Pengeringan (Jam)	Rata-rata KA BB Sampel A&B (%)	Rata-rata KA BB Sampel A&B (%)
0,00	93%	1436%
0,25	91%	1004%
0,50	87%	675%
0,75	81%	439%
1,00	74%	285%
1,25	67%	200%
1,50	53%	112%
1,75	43%	76%
2,00	36%	56%
2,25	29%	42%
2,50	26%	36%
2,75	24%	32%
3,00	22%	28%
3,25	20%	26%
3,50	20%	24%
3,75	19%	23%
4,00	18%	23%
4,25	17%	21%
4,50	17%	20%
4,75	16%	19%
5,00	16%	19%
5,25	16%	19%
5,50	16%	19%
5,75	16%	19%

Lampiran 3. Nilai *Moisture Ratio* (MR).

MR Tomat <i>Cherry</i> Suhu 55 °C	MR Tomat <i>Cherry</i> Suhu 45 °C
1	1
0,533998908	0,695343182
0,256060675	0,46296204
0,114413718	0,296519711
0,049258619	0,187829237
0,021729737	0,127961403
0,008766943	0,065778177
0,004548349	0,040441808
0,00260393	0,026045388
0,001614664	0,016002792
0,001296279	0,011593577
0,000636769	0,00881843
0,000318384	0,006287009
0	0,004708333
0,000318384	0,003755588
0	0,002830539
0	0,002503725
0	0,001251863
0	0,000653627
	0
	0
	0
	0
	0

Lampiran 4. Nilai Laju Pengeringan.

Laju Pengeringan Suhu 55 °C (gr H ₂ O/jam.gr padatan)	Laju Pengeringan Suhu 45 °C (gr H ₂ O/jam.gr padatan)
0	0
25,24561404	17,25663717
7,526315789	6,575221239
2,555555556	3,138643068
0,881578947	1,539823009
0,298245614	0,679646018
0,116959064	0,587020649
0,032581454	0,204804046
0,013157895	0,101769912
0,005847953	0,062930187
0,001754386	0,024778761
0,003189793	0,014481094
0,001461988	0,01179941
0,001349528	0,006807352
-0,001253133	0,003792668
0,001169591	0,003539823
0	0,001106195
0	0,004164498
0	0,001966568
	0,001863065
	0
	0
	0
	0

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian.



(a) Pencucian tomat *cherry*.



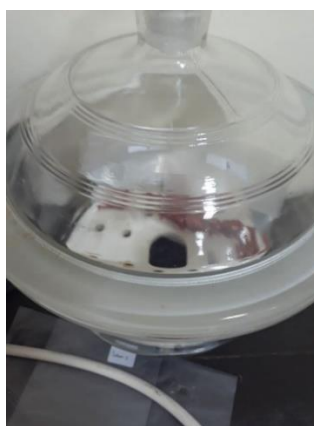
(b) Tomat *cherry* yang telah dibelah 8



(c) Perendaman tomat *cherry* di air mendidih.



(d) Penimbangan sampel



(e) Penyimpanan sampel dalam desikator.



(f) Sampel yang akan dimasukkan ke oven.



(g) Alat pengering *batch dryer*.