

DAFTAR PUSTAKA

- Adistia, N. A., Nurdiansyah, R. A., Fariko, J., Vincent, & Simatupang, J. W. 2020. Potensi energi panas bumi, angin, dan biomassa menjadi energi listrik di Indonesia. *Tesla*, 22(2): 105–116.
- Andhika, G. F. P., Yulianingsih, W., & Handoko, Y. A. 2021. Pengaruh pelapisan ekstrak daun bunga sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis* L.) dan kemasan plastik wrap terhadap masa simpan buah jeruk lemon (*Citrus lemon*) pada suhu dingin. *Agro Bali : Agricultural Journal*, 4(2): 200–207.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International, Virginia USA.
- Astawa, K., & Suarnadwipa, N. 2017. Pengaruh variasi jenis pasir sebagai media penyimpan panas terhadap performansi kolektor suya tubular dengan pipa penyerap disusun secara seri. *Jurnal Energi Dan Manufaktur*, 9(2): 161–165.
- Aznury, M., Maulidi, M. D., & Yuliati, S. 2021. Analisa perubahan waktu terhadap kualitas hasil pengeringan daun kelor (*Moringa oleifera*) menggunakan *photovoltaic tray dryer*. *JUSTE (Journal of Science and Technology)*, 1(2): 175–181.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Produksi Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Tengah (Kuintal)*. Badan Pusat Statistik, Jawa Tengah.
- Bahri, M., Dwiloka, B., & Setiani, B. 2020. Perubahan derajat kecerahan, kekenyalan, vitamin C, dan sifat organoleptik pada permen jelly sari jeruk lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2): 96–102.
- Banyumas (peta potensi energi surya). 2024. Badan Meteorologi, Klimatologi, dan Geofisika (Indonesia), Jakarta.
- Bawinto, A. S., Mongi, E. L., & Kaseger, B. E. 2015. Analisa kadar air, pH, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (*thunnus* sp) asap, di kelurahan girian bawah, kota bitung, sulawesi utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2): 55–65.
- Damayanti, E. T., & Kurniawati, P. 2017. Perbandingan metode penentuan vitamin C pada minuman kemasan menggunakan metode spektrofotometer UV-Vis dan iodimetri. *Prosiding Seminar Nasional Kimia Dan Pembelajarannya 2017*, Yogyakarta.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan. *Lutjanus*, 24(2): 11–16.
- Dewi, A. P. 2018. Penetapan kadar vitamin C dengan spektrofotometri UV-Vis pada berbagai variasi buah tomat. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 2(1): 9–14.

- Ding, S., Wang, R., Zhang, J., Li, G., Zhang, J., Ou, S., & Shan, Y. 2017. Effect of drying temperature on the sugars, organic acids, limonoids, phenolics, and antioxidant capacities of lemon slices. *Food Science and Biotechnology*, 26: 1523–1533.
- Essodolom, P., Ekpetsi Chantal, B., Mamatchi, M., & Kousanta, A. 2020. Effect of temperature on the degradation of ascorbic acid (vitamin C) contained in infant supplement flours during the preparation of porridges. *International Journal of Advanced Research*, 8(3): 116–121.
- Fahmi, N., Herdiana, I., & Rubiyanti, R. 2019. Pengaruh metode pengeringan terhadap mutu simplisia daun pulutan (*Urena lobata* L.). *Media Informasi*, 15(2): 165–169.
- Firdaus, A. 2017. Perancangan dan analisa alat pengering ikan dengan memanfaatkan energi briket batubara. *Jurnal Teknik Mesin*, 5(4): 1–9.
- Hamsi, Q. A. 2021. Pengaruh pemberian air perasan jeruk lemon (*Citrus limon*) terhadap penurunan berat badan pada tikus jantan galur wistar. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 4(3): 149–155.
- Handoyo, D. L. Y., & Pranoto, M. E. 2020. Pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap pembuatan simplisia daun mimba (*Azadirachta indica*). *Jurnal Farmasi Tinctura*, 1(2): 45–54.
- Ifmalinda, Saputra, E., & Cherie, D. 2023. Pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu kakao (*Theobroma cacao* L.) varietas klon BL 50 pasca fermentasi. *Teknotan*, 17(2): 105–114.
- Inyang, U. E., Oboh, I. O., & Etuk, B. R. 2018. Kinetic models for drying techniques food materials. *Advances in Chemical Engineering and Science*, 08(02): 27–48.
- Kartikawati, E., & Yudi, Y. H. C. 2020. Pengaruh waktu dan suhu penyimpanan terhadap kadar vitamin C infused water buah lemon (*Citrus lemon* (L.) Burm.f.). *Jurnal Sabdariffarma*, 8(1): 28–34.
- Krisnawan, A. H. 2017. Potensi antioksidan ekstrak kulit dan perasan daging buah lemon (*Citrus Lemon*) lokal dan impor. *Prosiding Seminar Nasional 2017 Fakultas Pertanian UMJ*, Jakarta.
- Lee, Y. H., Chin, S. K., & Chung, B. K. 2015. Drying characteristics and product quality of lemon slices dried with hot air circulation oven and hybrid heatpump dryers. *International Journal of Science and Engineering*, 8(1): 69–74.
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. 2019. Pengaruh waktu dan suhu terhadap proses pengeringan bawang merah menggunakan tray dryer. *Fluida*, 12(2): 43–49.
- Martiani, E., Murad, & Putra, G. M. D. 2017. Modifikasi dan uji performansi alat pengering hybrid (surya-biomassa) tipe rak. *Jurnal Ilmiah Rekayasa*

Pertanian dan Biosistem, 5(1): 339–347.

- Muhandri, T., Taqi, F. M., Subarna, S., & Widiawati, D. 2023. Karakteristik pengeringan rempah daun menggunakan *fluidized bed drier* dan *tray drier*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 34(2): 187–199.
- Muhandri, T., Yulianti, S. D., & Herliyana, E. N. 2017. Karakteristik pengeringan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus* var. *florida*) menggunakan pengering tipe *fluidized bed drier*. *Agritech*, 37(4): 420–427.
- Muizaningtyas E B, A. R., Putri, S. D., Dimas, A., Pranita, H., Hilda, S., Alvin, D., Sahid, I., Ferdianto, M., & Jembar, T. 2022. Inovasi pemanfaatan lemon california (*Citrus limon* (L.) Burm.f.) sebagai upaya pemberdayaan masyarakat desa segorogunung dan untuk meningkatkan imunitas. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, Semarang.
- Mukhlis, A. M. A., Sukainah, A., Putra, R. P., & Annisa, K. 2024. Model kinetika pengeringan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) menggunakan *cabinet dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 10(1): 117–126.
- Murad, Sabani, R., Kurniawan, H., Muttalib, S. A., & Khalil, F. I. 2019. Karakteristik pengeringan sawut mocaf menggunakan alat pengering tenaga surya tipe greenhouse. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 7(1): 105–115.
- Ningrum, S. F. 2020. Analisis Tingkat Integrasi Pasar Jeruk Lemon California 32 (Lokal) di Kecamatan Wanayasa Kabupaten Banjarnegara Jawa Tengah. *Skripsi*. Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Nisa, S. R., Santoso, H., & Syauqi, A. 2020. Analisis kadar vitamin C pada selai stroberi (*Fragaria* sp.) - buah naga (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal SAINS ALAMI (Known Nature)*, 2(2): 1–7.
- Nurhandayani, K. 2018. Sistem kontrol pengering makanan berbasis LED inframerah. *Jurnal Teknik Its*, 7(2): 355–361.
- Nurismanto, R., Sarofa, U., & Setyowatik, A. T. 2017. Aktivitas antioksidan komponen fungsional tepung daun kelor (*Moringa oleifera* Lam). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2): 1–9.
- Pramesti, M. A. 2020. Analisis Kadar Vitamin C pada Perasan Buah Jeruk Lemon dan Infused Water Lemon. *Karya Tulis Ilmiah*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surabaya, Surabaya.
- Prasetyo, D. J., Jatmiko, T. H., & Poeloengasih, C. D. 2018. Karakteristik pengeringan rumput laut *Ulva* sp. dan *Sargassum* sp. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 13(1): 1.
- Purnamasari, I., Meidinariasty, A., & Hadi, R. N. 2019. Prototype alat pengering *tray dryer* ditinjau dari pengaruh temperatur dan waktu terhadap proses

- pengeringan mie kering. *Jurnal Kinetika*, 10(03): 25–28.
- Rahayuningsih, J., Sisca, V., & Eliyarti, E. 2022. Analisis vitamin C Pada buah jeruk pasaman untuk meningkatkan imunitas tubuh pada masa pandemi. *Journal of Research and Education Chemistry*, 4(1): 29–33.
- Rahayuningtyas, A., & Kuala, S. I. 2016. Pengaruh suhu dan kelembaban udara pada proses pengeringan singkong (studi kasus : pengering tipe rak). *ETHOS (Jurnal Penelitian Dan Pengabdian)*, 4(1): 99–104.
- Ramli, I. A., Yanto, S., & Jamaluddin. 2017. Laju pengeringan gabah menggunakan pengering tipe efek rumah kaca (ERK). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: 158–164.
- Safrina, D., Herera, P. B., & Supriyanto, E. 2021. Model kinetika pengeringan, kadar sari dan kadar abu simplisia timi (*Thymus vulgaris* L.) dengan Beberapa metode pengeringan manual dan oven. *Agrointek*, 15(1): 186–195.
- Sahwi, R. S., Bulan, R., & Ratna. 2023. Karakteristik pengeringan tepung ketan (*Oryza glutinosa*) menggunakan pengering efek rumah kaca ultraviolet plastik. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2): 376–384.
- Sanubary, I., Syahrizal, I., & Junaidi, M. 2023. Rancang bangun alat pengering tenaga surya (*solar dryer*) portabel berbentuk prisma segitiga. *Jurnal Teknik Mesin*, 16(2): 219–224.
- Saputra, W., Widyasaputra, R., & Ruswanto, A. 2023. Kajian lama pengeringan dan ketebalan irisan terhadap karakteristik jeruk lemon (*Citrus limon*) kering. *Agrotechnology, Agribusiness, Forestry, and Technology: Jurnal Mahasiswa Instiper (AGROFORETECH)*, 1(3): 1934-1940.
- Sushanti, G., & Sirwanti, S. 2018. Laju pengeringan chips mocaf menggunakan cabinet dryer. *Jurnal Galung Tropika*, 7(3): 229–235.
- Susilo, A., Rosyidi, D., Jaya, F., & Apriliyani, M. W. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UB Press, Malang.
- Tarigan, E. 2020. Pengering tenaga surya dengan sistem bekap tenaga biomassa untuk pengeringan hasil pertanian. *Jurnal Teknotan*, 14(1): 31–36.
- Taus, A. L., Klau, P., & Kia, K. W. 2022. Pengaruh penggunaan bahan pengikat yang berbeda terhadap daya ikat air , kadar air dan kandungan serat kasar nuget ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1): 74–81.
- Thamrin, I. 2014. Rancang Bangun Alat Pengering Ubi Kayu Tipe Rak Dengan Memanfaatkan Energi Surya. *Seminar Nasional Tahunan Teknik Mesin (SNTTM) Ke-9*, Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Torki-Harchegani, M., Ghasemi-Varnamkhasti, M., Ghanbarian, D., Sadeghi, M., & Tohidi, M. 2016. Dehydration characteristics and mathematical modelling of lemon slices drying undergoing oven treatment. *Heat and Mass Transfer*, 52(2): 281–289.

- Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. 2019. Tingkat kekeruhan kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan infused water lemon dengan variasi suhu dan lama perendaman. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1): 27–38.
- Tumbal, N., Ludong, D. P. M., & Lengkey, L. C. C. E. 2022. Modifikasi alat pengering energi surya tipe rak untuk pengeringan bahan pangan. *Jurnal Unsrat*, 14(4): 1–13.
- Utami, A. U. & Ulfa, R. 2022. Efek lama pengeringan terhadap kadar air gabah dan mutu beras ketan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 4(1): 32–36.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

