

## DAFTAR PUSTAKA

- Alam, M. M., & Islam, M. N. 2015. *Stability of vitamin C in onion during drying and storage – a kinetic approach. Bulletin of the Institute of Tropical Agriculture, Kyushu University*, 38(1), 39–46.  
<https://doi.org/10.11189/bit.38.039>
- Amelia JR, Azni IN, Basriman I, Prasati FNW. 2021. Karakteristik kimia minuman sari tempe-jahe dengan penambahan *Carboxy Metyl Cellulose* dan gom arab pada konsentrasi yang berbeda. *Chimica et Natura Acta*. 9(1): 36-44  
<https://doi.org/10.24198/cna.v9.n1.33038>
- Ardila, R. R., & Supriyadi, S. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Bawang Putih Bubuk. *Jurnal Teknologi Pertanian dan Sistem Industri*, 9(2), 53–59.  
<https://journal.unej.ac.id/index.php/JPSTI/article/view/5799>
- AOAC. 1995. *Official Methods Of Analysis. Association Of Official Analytical Chemists, Washington, D.C*
- AOAC. 2005. *Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemists. Published By The Association Of Official Analytical Chemist. Marlyand.I*
- AOAC. 2012. *Official Methods of Analysis of AOAC International. 19th Edition. Gaithersburg, Maryland, USA.*
- Assegaf, A.R.. 2019. Pengaruh Biaya Tetap dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas Pt. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Institutional Repository.  
<https://repository.uinjkt.ac.id/id/eprint/12345>
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2024. Produksi Tanaman Sayuran Dan Luas Panen Tanaman Sayuran. Kementerian Pertanian Republik Indonesia
- Badan Pusat Statistik Sumbar. 2023. Produksi Tanaman Sayuran Buah dan Semusim (Ton).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995..Rempah-Rempah Bubuk. SNI 01-3709- 1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Dwita, F., Agustine, L., Supardi, S., Shalahuddin, S. 2023. Konflik Pada Tempat Kerja Berdasarkan Gaya Kepemimpinan Toxic Di Perguruan Tinggi: Systematic Literature Review. *Jmk J. Manaj. Dan Kewirausahaan* 8, 41. <https://doi.org/10.32503/Jmk.V8i1.3306>
- Gimenez, B., Gomez-Guillen, M.C Dan Montero, P. 2005. *Storage Of Dried Fish Skins On Quality Characteristics Of Extacted Gelatin. Food Hydrocolloids*. 19 : 958 – 963. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2004.12.012>
- Husna, A., Khathir, R., Siregar, K. 2017. Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (*Allium Sativum* L) Menggunakan Pengering Oven. *J. Ilm. Mhs. Pertan.* 2, 338–347. <https://doi.org/10.17969/Jimfp.V2i1.2178>
- Hustiany, R. 2016. Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan. *urnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), hlm. 15–26 [https://repositori.unm.ac.id/bitstream/handle/123456789/17832/Reaksi %20Maillard\\_Publish.Pdf?Sequence=1](https://repositori.unm.ac.id/bitstream/handle/123456789/17832/Reaksi%20Maillard_Publish.Pdf?Sequence=1)
- Kartika, Z. 2022. Karakteristik Mutu Pengeringan Nanas Menggunakan Food *Dehydrator* dan *Tray Dryer*. hlm. 1–78. Diperoleh dari Repositori Universitas Negeri Malang: <https://repository.unm.ac.id/handle/123456789/9876>
- Kuliah Sari, D.E., Fauzi, M., Diniyah, N., Rusdianto, A.S. 2018. Penggunaan Vitamin C Dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Chip (Irisan Kering) Labu Kuning La3 (*Cucurbita moschata*). *J. Penelit. Pascapanen Pertan.* 14, 108. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n2.2017.108-115>
- Lestari, A.P., Saidah, Z., 2023. Analisis Preferensi Konsumen terhadap Atribut Beras di Kecamatan Cibeunying Kidul, Kota Bandung. *Agrikultura* 34, 28. <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v34i1.40305>
- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., Budiarto, N.S. 2021. Analisis Break Even Point (Bep). *J. Ipteks Akunt. Bagi Masy.* 5, 21. <https://doi.org/10.32400/Jiam.5.1.2021.34692>
- Maruta, Heru. 2018. “Analisis *Break even point* (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen”. *Jurnal Akuntansi Syariah* Vol 2. No. 1. <https://ejournal.isnjbengkalis.ac.id/index.php/jas/article/view/129>

- Muchtadi, T. R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Pangan dan Gizi IPB. Bogor. hal.1-432  
<https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/1234>
- Nadia Lula. 2010. Analisis Kadar Air Bahan Pangan. Modul 1. PANG4423-M1
- Nisa, S.R., Santoso, H., Syauqi, A. 2020. Analisis Kadar Vitamin C Pada Selai Stroberi (*Fragaria Sp.*) - Buah Naga (*Hylocereus Costaricensis*). Jurnal e-Ilmiah SAINS ALAMI (*Known Nature*), 2(2), 1–7.  
<https://doi.org/10.33474/j.sa.v2i2.3382>
- Novia Santi, I., Supartha Utama, I.M., Bintang Madrini, I.A.G. 2021. Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) Kering. J. Hortik. Indones. 12, 69–80. <https://doi.org/10.29244/Jhi.12.1.69-80>
- Nurhadi, B., Haryadi, & Wibowo, S. 2011. *Reaksi Maillard pada Pangan: Tinjauan Kimia dan Implikasinya terhadap Mutu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 22(2), 117–126.
- Nurwanto, N. 2022. Metode Pengeringan Untuk Meningkatkan Kualitas Bubuk Bawang Putih (*Allium Sativum*). Indones. J. Lab. 5, 90.  
<https://doi.org/10.22146/Ijl.V5i2.76131>
- Pomantow, L.P., Tinangon, J.J., Runtu, T. 2021. *The Purpose Of This Study Was To Determine The Calculation Of Cost Of Production With The Full Costing Method At Rm Fried Chicken Krispy Dahar*. Jurnal Riset 9(3), 843–852.  
<https://doi.org/10.35794/emba.v9i3.35057>
- Prasetyaningsih, Y. 2018. Pengaruh Suhu dan Laju Alir Pengeringan Pada Bawang Putih Menggunakan Tray Dryer. Hal. 1-72  
<https://repository.ugm.ac.id/handle/123456789/2018>
- Prasetyo, T.F., Isdiana, A.F. dan Sujadi, H. 2019 ‘Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things’, *SMARTICS Journal*, 5(2), pp. 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Pratiwi, E., Putri, A.S., Gunantar, D.A. 2020. Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik. J. Teknol. Pangan Dan Has. Pertan. 15, 10.  
<https://doi.org/10.26623/Jtphp.V15i2.2622>

- Purbasari, D., Ida, W.Y., Setyo, P., A'yun, Q. 2025. Evaluasi Karakteristik Fisik Bubuk Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Hasil Pengeringan Menggunakan Oven Konveksi. J. Sains Dan Teknol. Indonesia. 12(1), 45-58. <https://j-stindo.or.id/jurnal/vol12-no1-2025/purbasari-et-al>
- Ratnawati, S.E., Agustini, T.W., Hutabarat, J. 2015. Yang Difortifikasi Tepung Cangkang Kerang Sipping (*Amusium Sp.*). Jurnal Teknologi Pangan Indonesia, 10(2). 112-120 <https://jpti.id/issues/vol10-no2-2015/ratnawati-et-al>
- Rahmawati, Y., Santoso, U., & Lestari, L. A. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Rendemen dan Mutu Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(2), 89–95
- Rohmah, N., Kurniasih, R.A., Sumardianto, S. 2022. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Terhadap Karakteristik Tepung Tulang Sotong (*Sepia Sp.*). J. Ilmu dan Teknol. Perikan. 4, 1–8. <https://doi.org/10.14710/Jitpi.2022.13097>
- Romadani D.A., Sumarni, S. 2016 Penentuan Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (*Allium sativum L.*) (Variabel Bentuk Bahan dan Suhu Proses). *Jurnal* 2016 1 (2) 75–79. <https://pbsi-upr.id/index.php/Faedah/article/view/903>
- Rusman, H., 2018. Analisis *Break Even Point* (Bep) Sebagai Instrumen Dalam Perencanaan Laba Pada dan Tirta Kahuripan Kabupaten Bogor. Jebi J. Ekon. Bisnis Indones. 11, 77–96. <https://doi.org/10.36310/Jebi.V11i02.22>
- Sangwan, A., Kawatra, A., & Sehgal, S. 2010. *Chemical composition of garlic powder using different drying methods. Asian Journal of Home Science*, 5(1), 90–93.
- Shodikin, Moh.B., I, E.S., Khailani, E.R. 2024. Analisis Kinerja *Food Dehydrator* Dalam Mengurangi Kadar Air Pada Daun Salam. Pros. Saintek 6, 77–82. <https://doi.org/10.29303/Saintek.V6i1.921>
- Sudarto, J., Tembalang, S. 2004. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Vitamin C Pada Pembuatan Tepung Tomat. Jurnal Teknologi Teknologi Pangan dan Gizi. 8(3).157-164. [https://jtpganizi\\_ipb.ac.id/articles/vol8-no3-2004/sudarto-tembalang](https://jtpganizi_ipb.ac.id/articles/vol8-no3-2004/sudarto-tembalang)
- Syafrun, M. 2019. Analisis Perubahan Waktu Pengeringan Terhadap Variasi Tinggi Cerobong. J. Penelit. Enj. 22, 1–8. <https://doi.org/10.25042/Jpe.052018.01>

- Syahrul, S., Romdhani, R., Mirmanto, M. 2016. Pengaruh Variasi Kecepatan Udara Dan Massa Bahan Terhadap Waktu Pengeringan Jagung Pada Alat Fluidized Bed. Din. Tek. Mesin 6. <https://doi.org/10.29303/D.V6i2.15>
- Taupik, M., Andy Suryadi, A.M., Hiola, F., Rannu, J. 2021. Karakterisasi Senyawa Minyak Atsiri Ekstrak Etil Asetat Bawang Putih (*allium sativum l.*). Indones. J. Pharm. Educ. 1, 127–135. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v1i2.11767>
- Untari, I. 2018. Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan. gaster 7(1). <https://journal.aiska-university.ac.id/index.php/gaster/article/view/59>
- Utama-ang, N., Cheewinworasak, T., Simawonthamgul, N., & Samakradhamrongthai, R. S. 2018. *Effect of drying condition of Thai garlic (Allium sativum L.) on physicochemical and sensory properties. International Food Research Journal*, 25(4), 1365–1372
- Zulkainan. 2016. Budidaya Sayuran Tropis. Jakarta. Bumi Aksara ISBN 978-602-217-295-6. <https://www.bumiaksara.com/budidaya-sayuran-tropis>.