

SKRIPSI

**PENGARUH KONSENTRASI SUKROSA DAN LAMA
PERENDAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK
MANISAN KERING CEMPEDAK
(*Artocarpus champeden Spreng*)
METODE OSMOSIS**

**HENTANI
223020403016**



**FAKULTAS PERTANIAN, KEHUTANAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
2026**

**PENGARUH KONSENTRASI SUKROSA DAN LAMA
PERENDAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK
MANISAN KERING CEMPEDAK
(*Artocarpus champeden Spreng*)
METODE OSMOSIS**

**HENTANI
223020403016**

*Skripsi ini merupakan salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Industri Pertanian
pada Jurusan Budidaya Pertanian*

**FAKULTAS PERTANIAN, KEHUTANAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
2026**

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau pernah diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis didalam naskah ini disebut dalam sumber kutipan dan daftar pustaka

Apabila didalam skripsi ini terdapat unsur-unsur plagiasi, maka saya bersedia skripsi ini dibatalkan dan pencabutan gelar akademik yang telah saya peroleh serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan.

Palangka Raya,

2026




HENTANI
223020402016

**PENGARUH KONSENTRASI SUKROSA DAN LAMA
PERENDAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK
MANISAN KERING CEMPEDAK
(*Artocarpus champeden Spreng*)
METODE OSMOSIS**

HENTANI
223020403016

Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Jurusan Budidaya Pertanian

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Ir. Wijantri Kusumadanti, MP
NIP. 19680314 199403 2 001

Pembimbing II



Ir. Muliansyah, M.Si
NIP. 19630908 199302 1 001

Mengetahui:

Fakultas Pertanian, Kehutanan dan
Perikanan
Dekan,

Dr. Ir. Wilson, M.Si
NIP. 19651108 199302 1 001



Jurusan Budidaya pertanian
Ketua,



Dr. Ir. Susi Kresnetita, M.P
NIP. 19660718 199401 2 001

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

**PENGARUH KONSENTRASI SUKROSA DAN LAMA
PERENDAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK
MANISAN KERING CEMPEDAK
(*Artocarpus champeden Spreng*)
METODE OSMOSIS**

Oleh

**HENTANI
223020403016**

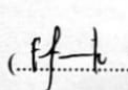
Telah Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Teknologi Industri Pertanian Jurusan Budidaya Pertanian
Fakultas Pertanian, Kehutanan dan Perikanan
Universitas Palangka Raya

Hari/Tanggal :

Waktu :

Tempat :

Tim Penguji

- | | | | |
|----|-------------------------------------|--------------|--|
| 1. | Ir. Winjantri Kusumadanti, M.P | (Ketua) |  |
| 2. | Ir. Muliensyah, M.Si | (Sekertaris) |  |
| 3. | Ellen Christ Tambunan, S.TP ., M.Sc | (Anggota) |  |

RINGKASAN

HENTANI, 223020403016, “ **Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Manisan Kering Cempedak (*Artocarpus Champeden Spreng*) Metode Osmosis**”. Skripsi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Palangka Raya. Dibawah Bimbingan WIJANTRI KUSUMADATI dan MULIANSYAH.

Buah cempedak merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi, namun bersifat musiman dan mudah mengalami kerusakan setelah dipanen. Kondisi tersebut menyebabkan nilai ekonominya menurun apabila tidak segera diolah. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang umur simpan buah cempedak adalah dengan mengolahnya menjadi manisan kering menggunakan metode osmosis. Keberhasilan proses tersebut dipengaruhi oleh konsentrasi sukrosa dan lama perendaman yang dapat memengaruhi karakteristik kimia maupun organoleptik produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama perendaman terhadap karakteristik manisan kering cempedak metode osmosis serta menentukan perlakuan terbaik berdasarkan sifat kimia dan organoleptik. Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2025 sampai Januari 2026 di Laboratorium Budidaya Pertanian Universitas Palangka Raya dan Laboratorium Terpadu Universitas Lambung Mangkurat. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor, yaitu konsentrasi sukrosa (40%, 50%, dan 60%) serta lama perendaman (4 jam, 5 jam, dan 6 jam), masing-masing diulang sebanyak tiga kali sehingga diperoleh sembilan kombinasi perlakuan. Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar vitamin C, kadar abu, kadar gula reduksi, uji organoleptik hedonik (warna, aroma, rasa, dan tekstur), serta uji mutu organoleptik. Data dianalisis menggunakan ANOVA, sedangkan penentuan perlakuan terbaik menggunakan metode modus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi antara konsentrasi sukrosa dan lama perendaman tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar gula reduksi, vitamin C, kadar abu dan organoleptik. Namun faktor tunggal sukrosa memberikan pengaruh terhadap vitamin C dan faktor tunggal lama perendaman juga memberikan pengaruh terhadap vitamin C, kadar abu serta gula reduksi. Seluruh perlakuan menghasilkan kadar air sebesar 11,47–14,30% sehingga telah memenuhi persyaratan mutu manisan kering berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI). Berdasarkan analisis metode modus, perlakuan terbaik diperoleh pada kombinasi konsentrasi sukrosa 60% dan lama perendaman 6 jam (R3K3) dengan karakteristik kadar air 13,33%, kadar vitamin C 0,27 ppm, kadar gula reduksi 12,82%, dan kadar abu 0,87%. Secara organoleptik, perlakuan tersebut menghasilkan warna kuning kecokelatan, aroma khas cempedak, rasa manis, dan tekstur kenyal sehingga menjadi perlakuan terbaik dalam penelitian ini.

ABSTRACT

EFFECT OF SUCROSE CONCENTRATION AND SOAKING DURATION ON THE CHARACTERISTICS OF DRY CEMPEDAK CANDY (*Artocarpus champeden* Spreng) OSMOSIS METHOD

HENTANI

*This study aimed to determine the effect of sucrose concentration and soaking time on the characteristics of osmotically dehydrated candied cempedak (*Artocarpus champeden* Spreng.) and to identify the best treatment based on chemical and sensory characteristics. The experiment employed a Completely Randomized Design (CRD) with a two-factor factorial arrangement. The first factor was sucrose concentration consisting of 40%, 50%, and 60%, while the second factor was soaking time of 4, 5, and 6 hours. Each treatment combination was replicated three times, resulting in nine treatment combinations. The observed parameters included moisture content, vitamin C content, ash content, reducing sugar content, hedonic sensory evaluation (color, aroma, taste, and texture), and sensory quality assessment. The data were analyzed using One-Way Analysis of Variance (ANOVA) or the Kruskal–Wallis test according to the characteristics of the data, followed by the Honestly Significant Difference (HSD) test at a 5% significance level. The best treatment was determined using the mode method. The results showed that the interaction between sucrose concentration and soaking time significantly affected vitamin C content, ash content, and reducing sugar content, but had no significant effect on moisture content or hedonic sensory attributes. The moisture content of all treatments ranged from 11.47% to 14.30%, meeting the Indonesian National Standard (SNI) requirements for dried candied fruit. Based on the mode method, the best treatment was obtained at a sucrose concentration of 60% with a soaking time of 6 hours (R3K3), producing a moisture content of 13.33%, vitamin C content of 0.27 ppm, reducing sugar content of 12.82%, and ash content of 0.87%. Sensory evaluation indicated that this treatment produced an attractive yellowish-brown color, a distinctive cempedak aroma, a sweet taste, and a chewy texture, making it the most preferred treatment.*

Keywords: *cempedak, Dried Fruit, Sucrose, Osmosis,*

ABSTRAK

PENGARUH KONSENTRASI SUKROSA DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK MANISAN KERING CEMPEDAK (*Artocarpus champeden Spreng*) METODE OSMOSIS

HENTANI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama perendaman terhadap karakteristik manisan kering cempedak metode osmosis serta menentukan perlakuan terbaik berdasarkan sifat kimia dan organoleptik. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor, yaitu konsentrasi sukrosa yang terdiri atas 40%, 50%, dan 60%, serta lama perendaman selama 4 jam, 5 jam, dan 6 jam. Setiap kombinasi perlakuan diulang sebanyak tiga kali sehingga diperoleh sembilan kombinasi perlakuan. Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar vitamin C, kadar abu, kadar gula reduksi, uji organoleptik hedonik (warna, aroma, rasa, dan tekstur), serta uji mutu organoleptik. Data dianalisis menggunakan uji ANOVA, sedangkan penentuan perlakuan terbaik menggunakan metode modus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi antara konsentrasi sukrosa dan lama perendaman tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar gula reduksi, vitamin C, kadar abu dan organoleptik. Namun faktor tunggal sukrosa memberikan pengaruh terhadap vitamin C dan faktor tunggal lama perendaman juga memberikan pengaruh terhadap vitamin C, kadar abu serta gula reduksi. Seluruh perlakuan menghasilkan kadar air sebesar 11,47–14,30% sehingga memenuhi persyaratan mutu manisan kering berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI). Berdasarkan metode modus, perlakuan terbaik diperoleh pada kombinasi konsentrasi sukrosa 60% dan lama perendaman 6 jam (R3K3) dengan karakteristik kadar air 13,33%, kadar vitamin C 0,27 ppm, kadar gula reduksi 12,82%, dan kadar abu 0,87%. Secara organoleptik, perlakuan tersebut menghasilkan warna kuning kecokelatan, aroma khas cempedak, rasa manis, dan tekstur kenyal.

Kata Kunci: cempedak, lama perendaman, manisan kering, osmosis, sukrosa.

RIWAYAT HIDUP



HENTANI, dilahirkan pada tanggal 14 mei 2004, di desa Sei Paken, Kecamatan Gunung Bintang Awai, Kabupaten Barito Selatan, Provinsi Kalimantan Tengah. Merupakan anak pertama dari empat bersaudara, dilahirkan dari pasangan Bapak Edesto dan Ibu Ida Riani. Jenjang pendidikan dimulai dari Sekolah Dasar Negeri SDN Beriwit 6 Murung Raya pada tahun 2009. Penulis melanjutkan ke Sekolah Menengah

Pertama SMP Negeri 5 Murung Raya pada tahun 2015 dan 2018 masuk ke Sekolah Menegah Atas SMA Negeri 3 Palangka Raya. Kemudian pada tahun 2022 melanjutkan pendidikan ke Perguruan Tinggi Negeri melalui jalur SBMPTN, mulai saat itu penulis menempuh pendidikan di bangku kuliah pada Perguruan Tinggi Negeri Universitas Palangka Raya, Fakultas Pertanian, Kehutanan dan Perikanan, Jurusan Budidaya Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pertanian.

Selama menempuh studi di Perguruan Tinggi Universitas Palangka Raya Penulis Pernah Mengikuti:

1. Kuliah Kerja Nyata Reguler (KKN-T) pada Juli 2025 di Desa Muara Talang, Kecamatan Dusun Selatan, Kabupaten Barito Selatan, Provinsi Kalimantan
2. Magang ISS-PKKM MBKM di PT. Musirawas Citraharpindo, Kabupaten Seruyan, Provinsi Kalimantan Tengah pada bulan Oktober 2024-Januari 2025.

Untuk memenuhi salah satu syarat dalam meraih gelar Sarjana Teknologi Industri Pertanian, Penulis melakukan penelitian di Labolatorium Budidaya Pertanian dari bulan Febuari hingga Maret 2026 dengan judul “ Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik, Manisan Kering Cempedak (*Artocarpus Champeden Spreng*) Metode Osmosis” dibawah bimbingan Ir. Wijantri Kusumadanti , M,P dan Ir, Muliansyah, M. Si.

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur Penulis Panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “ Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik, Manisan Kering Cempedak (*Artocarpus Champeden Spreng*) Metode Osmosis”. Skripsi ini ditulis berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan sebagai tugas akhir dalam rangka menyelesaikan studi di program studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Kehutanan dan Perikanan, Jurusan Budidaya Pertanian, Universitas Palangka Raya. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini jauh dari kata sempurna namun berkat bantuan, dukungan serta bimbingan dari berbagai pihak, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu masukan dan saran yang membangun sangat diharapkan oleh penulis.

Selama penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan serta petunjuk dan masukan dari berbagai pihak, oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Untuk orang tua terkasih ayah Edesto dan Ibu tercinta Idariani, terimakasih banyak sudah memberi semangat, dukungan secara finansial dan memdoakan saya dari awal menempuh pendidikan hingga selesai, semoga dengan terselesaikannya skripsi ini dapat membanggakan ibu dan ayah karena telah berhasil menyekolahkan anak pertamanya ke jenjang perguruan tinggi dengan fasilitas yang selalu diusahakan untuk terpenuhi, meskipun kalian tidak pernah merasakan pendidikan sampai jenjang yang tinggi, besar harapan penulis semoga ayah dan ibu selalu diberikan umur panjang dan kesehatan selalu.
2. Ir. Winjantri Kusumadanti, M.P. selaku Dosen Pembimbing I, terimakasih atas semua bimbingan, arahan dan masukan serta bantuan fasilitas yang sangat membangun dan membantu selama penulis menyusun Tugas Akhir (Skripsi) hingga selesai dengan baik.
3. Ir. Muliansyah M.Si selaku Dosen Pembimbing II, terimakasih atas semua bimbingan, arahan dan masukan serta bantuan fasilitas yang sangat

membangun dan membantu selama penulis menyusun Tugas Akhir (Skripsi) hingga selesai dengan baik.

4. Ellen Christ Tambunan, S.TP ., M.Sc terimakasih atas semua arahan dan masukan yang sangat membangun dan membantu selama penulis menyusun Tugas Akhir (Skripsi) hingga selesai dengan baik.
5. Ir. Muliansyah M.Si selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian, terimakasih telah membantu dalam pelayanan proses administrasi dalam menyelesaikan tugas ahir penulis.
6. Ir. Susi Kresnatalia, M.P selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Kehutanan dan Perikanan, Universitas Palangka Raya.
7. Dr. Wilson, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian, Kehutanan dan Perikanan, Universitas Palangka Raya
8. Bapak dan Ibu Dosen dan seluruh Staff Tata Usaha, Jaminan Mutu Pendidikan Fakultas Pertanian, Kehutanan dan Perikanan, Universitas Palangka Raya.
9. Saudari dan saudara saya Madia Putriana, Yiska septiani, Rionaldi, Hanti, Willi dan Wildan, terimakasih telah menjadi penyemangat penulis dan senantiasa mendengarkan keluh kesah penulis serta selalu menemani penulis.
10. Sahabat terbaik saya Pita Ranata terimakasih telah menemani penulis, senantiasa memberi dorongan, masukan , dan selalu berada disisi penulis serta mendengarkan semua keluh kesah penulis.
11. Jorge Sanz Leira selaku sahabat dan orang terkasih yang banyak membantu penulis dalam pembuatan skripsi ini, selalu memberikan semangat, dukungan, doa dan selalu menemani dan menjadi pendengar keluh kesah penulis.
12. Kepada diri sendiri, terimakasih telah mau berjuang sejauh ini hingga ahirnya selesai juga perjalanan dalam menempuh pendidikan di perguruan tinggi dan terselesaikannya penulisan skripsi ini, jalan yang ditempuh memang tidak mudah tapi kamu bisa.

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN.....	v
RINGKASAN	vi
ABSTRACT.....	viii
ABSTRAK	xi
RIWAYAT HIDUP.....	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Hipotesis Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Buah Cempedak	5
2.2. Manisan kering.....	6
2.3. Metode Osmosis.....	8
2.4. Sukrosa.....	9
BAB III METODOLOGI.....	11
1.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	11
1.2. Alat Dan Bahan.....	11
1.3. Metode Penelitian.....	11
1.4. Prosedur Penelitian.....	14
1.4.1. Persiapan Bahan.....	14
1.4.2. Proses Pembuatan Manisan Kering Cempedak.....	14
1.5. Parameter Pengamatan.....	16
1.5.1. Pengujian Kadar Air	16
1.5.2. Pengujian Kadar Vitamin C.....	16
1.5.3. Pengujian Kadar Abu.....	17

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Uji Kadar Air	22
4.2. Uji Kadar Vitamin C.....	23
4.3. Uji Kadar Abu.....	25
4.4. Uji Kadar Gula Reduksi.....	26
4.5. Uji Organoleptik Hedonik	28
4.5.1. Uji Hedonik Warna.....	28
4.5.2. Uji Hedonik Aroma.....	29
4.5.3. Uji Hedonik Rasa	30
4.5.4. Uji Hedonik Tekstur	31
4.6. Uji mutu organoleptik	32
4.6.1. Uji Mutu Warna.....	32
4.6.2. Uji Mutu Aroma.....	33
4.6.3. Uji Mutu Rasa.....	34
4.6.4. Uji Mutu Tekstur	35
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran	53

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi 100 g Buah Cempedak.....	6
Tabel 2. Kombinasi Perlakuan Pada Sampel.....	11
Tabel 3. Komposisi bahan.....	12
Tabel 4. Uji Hedonik.....	16
Tabel 5. Uji Daya Terima Mutu Organoleptik.....	17
Tabel 6. Nilai Rata-Rata Sukrosa Kadar Vitamin C.....	19
Tabel 7. Nilai Rata-Rata Perendaman Kadar Vitamin C.....	20
Tabel 8. Nilai Rata-Rata Perendaman Kadar abu.....	21
Tabel 8. Nilai Rata-Rata Perendaman Kadar Gula Reduksi	22

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Rumus Kimia Sukrosa.....	9
Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Manisan Kering Cempedak...	14
Gambar 3. Grafik Analisi Kadar Air.....	18
Gambar 4. Grafik Uji Hedonik Aroma Manisan Cempedak	24
Gambar 5. Grafik Uji Hedonik Rasa Manisan Cempedak.....	25
Gambar 6. Grafik Uji Hedonik Tekstur Manisan Cempedak.....	26
Gambar 7. Grafik Uji Mutu Warna Manisan Cempedak.....	27
Gambar 8. Grafik Uji Mutu Aroma Manisan Cempedak	28
Gambar 9. Grafik Uji Mutu Rasa Manisan Cempedak	29
Gambar 10. Grafik Uji Mutu Tekstur Manisan Cempedak.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Analisis Data Kadar Air.....	43
Lampiran 2. Analisis Data Kadar Vitamin C.....	44
Lampiran 3. Analisis Data Kadar Abu.....	45
Lampiran 4. Analisis Data Kadar Gula Reduksi.....	46
Lampiran 5. Uji Organoleptik Hedonik Warna.....	51
Lampiran 6. Uji Organoleptik Hedonik Aroma.....	51
Lampiran 7. Uji Organoleptik Hedonik Aroma.....	52
Lampiran 8. Uji Organoleptik Hedonik Tekstur.....	53
Lampiran 9. Uji mutu organoleptik Warna.....	54
Lampiran 10. Uji mutu organoleptik Aroma.....	55
Lampiran 11. Uji mutu organoleptik Rasa.....	56
Lampiran 12. Uji mutu organoleptik Tekstur.....	57
Lampiran 13. Hasil Analisi Manisan Kering Cempedak.....	58
Lampiran 14. Surat Penelitian.....	59
Lampiran 15. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	60
Lampiran 16. Uji Pembobotan Metode Modus.....	61

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi. 2020. Prinsip Dehidrasi Osmosis pada Pengolahan Pangan. Jakarta: Penerbit Karya Seni
- Amalia, L. 2015. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Manisan Kering Mangga (*Cocos Nucifera*) [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Indragiri. Tembilahan. Riau.
- Anggra. 2018. Pengaruh konsentrasi gula dan lama perendaman terhadap karakteristik manisan buah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas.
- Asiah & Djaeni. 2021. Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. In Malang: AE Publishing.
- Buntaran, Astirin & Mahajoeno, E. 2016. Pengaruh Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Karakteristik Manisan Kering Tomat (*Lycopersicum esculentum*)". *Jurnal Bioteknologi* Vol. 8 (1) :1-9.
- Buntaran. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Manisan Kering Tomat (*Lycopersium Esculentum*). *Jurnal: Bioteknologi*. UNS. Solo.
- Butar-butur F. 2011. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Kualitas Sirup Mangga Arum Manis Lewat Matang. (Tugas Akhir). Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Samarinda.
- Daniela, C. 2020. Pengaruh penambahan sukrosa terhadap kualitas permen keras berbasis sari buah jeruk. *Jurnal Riset Teknologi Pangan*, 2(1), 40– 47.
- Daniela. 2020. Studi Transfer Massa dan Karakteristik Produk Awetan Buah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8 (2);112-120.
- Faridah, F. 2022. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap kualitas produk pangan olahan. *Jurnal Pangan Fungsional*, 6(1), 55– 63.
- Fitmawati, andani & sofianty. 2018. Jenis-Jenis Cempedak (*Artocarpus campaden lour*) di Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Ekotani*. Vol. 3(1); 12-17.
- Hasna, L. Z. 2020. Pengaruh penambahan sukrosa pada buah aren (*Arenga pinnata*) terhadap kandungan gizi manisan kolang-kaling. FoodTech: *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 15–22.
- Jhosep, J. 2017. Uji daya terima panelis terhadap manisan kering buah tropis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 99–107.

- Mirza, I. 2015. Pengaruh tingkat kematangan dan kadar gula terhadap mutu manisan kering sawo. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 33–40.
- Nugraha, A. 2015. Pengaruh perendaman osmotik terhadap mutu manisan buah.
- Nugraha, 2015. Penggulaan Manisan Buah dan Kering. Kemenkes RI. Politeknik Kesehatan. Kementerian Kesehatan Kendari. *Jurusan Gizi*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan, 2(1), 77–83.
- Phisut, N. 2012. Factors affecting mass transfer during osmotic dehydration of fruits and vegetables: A review. *International Food Research Journal*, 19(1), 7–18.
- Rahmah, U. 2021. Karakteristik organoleptik minuman buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) metode osmosis. *Journal of Food Safety and Processing Technology*, 1(2), 44–52.
- Rochmah, M. 2019. Pengaruh penambahan sukrosa terhadap karakteristik fisik selai lembaran pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(2), 55–62.
- Simamora.p. 2017. Pengaruh Tekanan Osmotik Larutan Gula Terhadap Kandungan Mineral dan Karakteristik Produk Awetan Buah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1); 45-53.
- Sohibulloh, Hidayani & Burhan. 2013. Karakteristik manisan nangka kering dengan perendaman gula bertingkat. *Jurnal Agrotek*, 7(2), 2-4.
- Tryastuti& Wibowo. 2018. Optimasi proses osmosis pada pembuatan manisan buah lokal. *Jurnal Rekayasa Pangan*, 13(3), 121–129.
- Tortoe, C. 2010. A review of osmodehydration for food industry. *African Journal of Food Science*, 4(6), 303-324.
- Wahyuni, S. 2018. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap mutu manisan kulit semangka. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 25–31.
- Wahyuningsih. 2022 .Penentuan kadar gula dengan metode Luff Schoorl pada produk manisan buah. *Jurnal Kimia Terapan*, 9(1), 33–40.
- Wulandari, E 2021 Karakteristik kimia dan kadar abu pada bahan pangan berbasis nabati. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2), 56–62.
- Wulandari, E. 2023. Kajian perubahan kadar air dan vitamin C manisan kering mangga dengan osmotic dehydration. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1), 12–20.

- Yulinti, T. 2011. Mekanisme kerusakan Dinding Sel dan Degradasi Vitamin C pada proses Penggulaan Bertingkat. *Jurnal Penelitian Pasca Panen Pertanian*, 9(1), 33–40.
- Yunita, M. dan Rahmawati. 2015.” Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*)”. *Jurnal konversi*. No. 2(4). Hal : 17-28.
- Yuwono, S. 2017. Analisis mutu pangan: Metode uji organoleptik dan fisikokimia. Surabaya: Universitas Brawijaya Press.
- Zulfa, I. 2023. Aplikasi metode osmosis pada pembuatan manisan kering belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi Linn*). Hibrida: *Jurnal Pertanian*, 1(1), 20–28.