

## DAFTAR PUSTAKA

- Anang Lastriyanto, (1997). *“Penggorengan Buah secara Vakum (vacuum Frying) dengan Menerapkan Penvakum “Water Jet”*. Temu Ilmiah Alat Pertanian, Bogor, 27 Februari 1997.
- Anonim, 2003. *Panduan Teknologi Pengolahan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif*. Direktorat
- Anonim. 2007. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Anonymous. 2008b. Penggorengan vakum: *“Berpotensi untuk berkembangnya bisnis kripik sayuran dan buah-buahan”*. Buletin Fakultas Pertanian Universitas Lampung. No. 1/Tahun III/Mei 2006. <http://www.google.com>. Diakses tanggal 5 Juni 2015.
- Anwir, B.S. (1982). *“Merakit dan Membongkar Jilid 1”*. Jakarta: Bharata Kar-ya Aksara.
- AOAC. 1996. Official Methods of Analysis, 16th ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington DC, Chapter 45,p.5-65.
- Beam. (1990). *System Engineering*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Cahyono, TB & Adi S (2003). *“Manajemen Industri Kecil”*. Yogyakarta: Liberty Press.
- Da Silva, Paulo and R. G. Moreira. 2008. *“Vacuum frying of high quality fruit and vegetable-based snacks”*. LWT-Food Science and Technology.
- Da Silva, Paulo and R. G. Moreira. 2008. Vacuum frying of high quality fruit and vegetable-based snacks. LWT-Food Science and Technology Doi:10.1016/jJw.2008.01.016.
- Daryanto. (2003). *“Dasar-dasar Teknik Mesin”*. Jakarta: PT. Bhineka Cipta Jakarta.
- Debnath, S., K.K. Bhat, and N.K. Rastogi. 2003. *“Effect of predrying on kinetics of moisture loss and oil uptake during deep fat frying of chickpea flour-based snack food”*. J.of Lebensm.- Wiss. U.-Technol. 36 (2003): 91-98. Doi:10.1016/jJw.2008.01.016.
- Desy F.W.F.2012. *“Pengaruh waktu dan suhu pada pembuatan kripik nanas dengan vacuum frying”*. Universitas Diponegoro : Jurnal.

- Dwi Sapto, Agung (2010), "*Frying Vacuum Machine Design And Vacuum Tube Thermal Analysis Using Catia P3 V5r14*," Teknologi Industri: Universitas Gunadarma Jakarta.
- Espito & Thrower, RJ (1991). "*Machine Design*", NewYork: delmar Publisher, Inc.
- Garayo, J. & R.G. Moreira. 2002. "*Vacuum frying of potato chips*". J. of Food Processing engineering 55(2):181-191.
- Hadi Prayitno. (1985). *Perencanaan Ekonomi Pedesaan*. Yogyakarta: Liber-ty.
- Hapsari, Hepi dkk (2008), "*Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usahan Pengolahan Salak Manonjaya*", Jurnal Agrikultura vol 19 nomor 3 tahun 2008, ISSN 0853-2885, Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran.
- Harahap, G. (Tt). "*Perencanaan Teknik Mesin Jilid 1 Edisi 4*". Jakarta: Er-langga.
- Hendarsih dan Rohman, A.A. (1984). "*Elemen Mesin (Elemen Konstruksi dari Sipil dan Perencanaan Mesin)*". Jakarta: Erlangga.
- Irwan. 2011. "*Perbandingan komposisi Kandungan Gizi Pepaya Dengan Beberapa Bahan Pangan*". Jakarta. Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Ketaren. 1998. "*Pengantar Teknologi Lemak Dan Minyak Pangan*". Penerbit Universitas Indonesia. kimia dan sensor, keripik buncis (*Phaseolus radiatus*) muda. *Jurnal paska panen* 5(2): 45-54.
- Paramita, N.D. 1999. "*Pengaruh suhu dan waktu penggorengan hampa (vacuum frying) terhadap sifat fisik dan organoleptik keripik sawo (Achras sapota L.)*". Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Pustaka Utama, Jakarta.
- Rachmat, R. et al., 2003. "*Laporan akhir penelitian produksi sayuran instan melalui teknologi Far Infra Red (FIR)*". Balai Penelitian Pascapanen Pertanian. Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian.
- Sandranutha, Denetha.2012. "*Pengaruh waktu dan suhu pada pembuatan keripik bengkoang dengan vacuum frying*". Universitas Diponegoro : Jurnal.

- Setyawan dan setyabudi. 2008. “Pengaruh cara pembuatan dan suhu penggorengan vakum terhadap sifat kimia dan sensor, keripik buncis (*Phaseolus radiatus*) muda”. *Jurnal paska panen* 5(2): 45-54.
- Shyu, S., L. Hau, and L. S. Hwang. 1998a. “Effect of vacuum frying on the oxidative stability of oils”. *Journal of the American Oil Chemists’ Society* (75): 1393-1398.
- Suprana, Yayang Ade.2012. “Pembuatan keripik pepaya menggunakan metode penggorengan vacuum dengan variabel suhu dan waktu”. Universitas Diponegoro : *Jurnal Informatik* Vol 5 no 4.
- Sofyan. I. 2004. “Mempelajari pengaruh ketebalan irisan dan suhu penggorengan secara vakum terhadap karakteristik keripik melon (*The effect of thickly slice and of optimal temperature vacuum frying to chips characteristic of melon fruit*)”. *Jurnal Infomatek* Vol 6 no 3. September 2004.
- Suhaedjo. 1985. *Pangan Gizi dan Pertanian*. Penerbit Universitas Indonesia.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno.F.G. 1993. *Enzim Pangan*. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.Yogyakarta.