

## DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, S.S., dan S. Rina. 2004. *Pengolahan Buah Dalam Mendukung Pengembangan Agroundustri Di Kalimantan*. Dalam prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri. Puslitbang Sosek Pertanian.
- Argo, D.B. 2011. *Mesin Penggorengan Hampa Sistem Swing dan Penerapannya Pada Industri Keripik Buah*, (online), (<http://www.Dikti.org/p3m/abstrak/ristek.html>). diunduh tanggal 15 April 2015).
- Chang, S.T dan P.G. Miles. 1982. *Edible Mushroom and Their Cultivation*. Boca Raton: CRC Press.
- Dwidjoseputro, D. 1978. *Pengantar Mikologi*. Jurnal. Bandung.
- Estiasih, Teti dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jurnal. Bumi Aksara, Jakarta.
- Gunawan, W. 2001. *Usaha Pembibitan Jamur*. Penebar Swadaya.
- Hallstrom, B. 1980. *Heat and Mass Transfer in Industrial Cooking*. Di dalam P. Linko (eds) *Food Process Engineering Vol I*. Applied Science Publ. London.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak*. Jurnal. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lastriyanto, Anang. 1997. *Penggorengan Buah Secara Vakum (Vacum Frying) dengan Menetapkan Pempvakum: Water Jet*. Temu Ilmiah dan Ekspose Alat dan Mesin Pertanian, Cisarua-Bogor.
- Lawson, H. 1995. *Food Oils and Fats*. Chapman and Hall Thompson Publ., Co. Inc., New York.
- Matz, S.A. 1984. *Snack Food Technology*. 2nd ed. The AVI Publishing Company. Westport, Connecticut.
- Muchtadi, D. 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian Nabati*. Skripsi. Departemen Teknik Hasil Pertanian. Fatemeta IPB, Bogor.
- Rismunandar, 1984. *Mari berkebun jamur*. Jurnal. Tarate, Bandung.

- Rosyanti, R. Santi. 2000. *Optimasi Suhu Dan Waktu Penggorengan Hampa Jamur Tiram*. Skripsi. Falkutas Teknologi Pertanian Bogor, Bogor.
- Shirsat, S.G. dan P. Thomas. 1988. *Effect of irradiation and cooking methods on ascorbic acid levels of four potato cultivars*. J. of Food Science and Technology-Mysore, 35(6): 509-514.
- Shyu, S., Hau, L., dan Hwang, S. 1998. *Effect of Vacuum Frying on the Oxidative Stability of Oils*. Journal of the American Oil Chemists' Society, 75:1393-1398.
- Sofyan, I. 2004. *Mempelajari Pengaruh Ketebalan irisan dan suhu penggorengan secara vakum terhadap karakteristik keripik melon*. Infotek Vol 6 No.3 September.
- Suparlan. 2012. *Pengembangan Teknologi Pengolahan Makanan Ringan (Vacuum Frying, Deep Frying dan Spinner) untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Olahan di Banjarnegara*. Program Insentif Riset Terapan: Banten.
- Suriawiria, U. 1986. *Pengantar untuk mengenal dan menanam jamur*. Angkasa, Bandung.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yamsaengsung, R. dan R.G. Moreira. 2002. *Modeling of transport phenomena and structural changes during deep-fat frying*. I. Model development. Journal of Food Engineering, 53:1-10.
- Yuliati, N. 2002. *Kajian Sifat Fisika-Kimia Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Kering Beku*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.