

DAFTAR PUSTAKA

- _____, 2011. *Petunjuk penggunaan pompa air listrik*. Model : PS-116 BIT. PT.Tirta Intimizu Nusantara : Jakarta Barat.
- _____, 2015. *Operating Manual Vacuum Pump*. PT.Value
- Anang Lastriyanto. 1997. *Penggorengan Buah Secara Vakum (Vacuum Frying) dengan Menerapkan Pemvakuman "Water Jet"*. Temu Ilmiah dan Ekspose Alat dan Mesin Pertanian. Cisaruna-Bogor, 27 Februari 1997.
- Cahyono, TB & Adi S (2003). *Manajemen Industri Kecil*. Yogyakarta: Liberty Press.
- Dwi Sapto, Agung (2010), *Frying Vacuum Machine Design And Vacuum Tube Thermal Analysis Using Catia P3 V5r14*, Teknologi Industri: Universitas Gunadarma Jakarta.
- Ferida, T. 2011. *Chapter II*, (Online), (repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/26759/4/Chapter%20II.pdf) diakses 25 Februari 2015)
- Garayo, J. dan Moriera, R. (2002). *Vacuum Frying Of Potato Chips*. Journal Of Food Engineering 55: 181-191.
- Hapsari, Hepi dkk (2008), *Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya*, Jurnal Agrikultura vol 19 nomor 3 tahun 2008, ISSN 0853-2885, Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran.
- Hendarsih dan Rohman. A. A. (1984). *Elemen Mesin (Elemen Konstruksi dari Sipil dan Perencanaan Mesin)*. Jakarta: Erlangga.
- Jamaluddin, dkk. 2011. *Pengaruh Suhu dan Tekanan Vakum Terhadap Penguapan Air, Perubahan Volume dan Rasio Densitas Keripik Buah Selama dalam Penggorengan Vakum*. Jurnal Teknologi Pertanian, 12 (2):100-108.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit UI-Press. Jakarta.
- Koswara. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Online. <http://tektan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-K-E-R-U-P-U-K.pdf>. diakses pada tanggal 2 Juli 2015.

- Nurhudaya. 2011.*Rekayasa Proses Penggorengan Vakum (Vacuum Frying) dan Pengemasan Keripik Durian Mentawai*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor:Bogor
- Prasetya, Christ Yudha.2012.*Tehnologi Hasil Pertanian : Membuat Keripik Pepaya,(Online)*, (<http://wartabepe.staff.ub.ac.id/2012/12/15/tehnologi-hasil-pertanian-membuat-keripik-pepaya/> diakses 25 Februari 2015)
- Shidqiana, Shofa.2012.*Optimalisasi Waktu Pada Proses Pembuatan Keripik Buah Apel (Pyrus malus L) dengan Vacuum Frying*.Tugas Akhir Program Diploma Fakultas Teknik Universitas Diponegoro:Semarang
- Shofiyatun, Nur Fitri.2012.*Optimasi Proses Penggorengan Vakum (Vacuum Frying) Keripik Daging Sapi*.Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor:Bogor
- Soekarto, T. S. (1990). *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan* . Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Sunaryo, 2014.*Rancang Bangun Mesin Penggorengan Vakum & Pelatihan Diversifikasi Olahan Salak Pondoh Di Desa Pekandangan Kabupaten Banjarnegara*.Program Studi Teknik Manufaktur Universitas Sains Al-Qur'an (UNSIQ):Wonosobo
- 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
- Supriyanto. 2007. *Proses Penggorengan Bahan Makanan Sumber Pati: Kajian Nisbah Amilosa-Amilopektin*. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. UGM. Yogyakarta.
- Warintek.Tanpa Tahun.*Budidaya Pepaya,(Online)*,(www.warintek.ristek.go.id/pertanian/pepaya.pdf diakses 25 Februari 2015).
- Wibowo, C., Dwiyantri, H. dan Hariyantri, P. (2006). *Peningkatan Kualitas Keripik Kentang Varietas Granola Dengan Metode Pengolahan Sederhana*. *Jurnal Akta Agrosia* 9:102-109.
- Wijayanti,Ruri.dkk.2011.*Kajian Rekayasa Proses Penggorengan Hampa dan Kelayakan Usaha Produksi Keripik Pisang*. *Jurnal Keteknikan Pertanian*,25 (2).