

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1999. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc. Washington.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2015. Pedoman Cara Menggoreng Pangan yang Baik Untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)
- Agustina, R. 2002. Pengaruh Pemberian Limbah Tauge Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) terhadap Pertumbuhan dan Kandungan Zat Gizi Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Fakultas Pertanian Institusi Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 11.
- Akhtar S, M. I. Khan dan F. Faiz. 2013. Effect of Thawing on Frozen Meat Quality: A Comprehensive Review. *Pakistan Journal of Food Science*. 23 (4): 198-211
- Amanto, B., Siswanti dan A. Atmaja. 2015. Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana Valetton dan van Ziiip*) Menggunakan *Cabinet Dryer* dengan Perlakuan Pendahuluan *Blancing*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vo. 8
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2019. Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi. <http://:bps.go.id> [diakses 11 Desember 2019]
- Dewanti, T. A. 2019. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Minyak pada Produk Kacang Salur Selama Penggorengan. Institusi Pertanian Bogor. Bogor.
- Djarmiko B dan AB Enie. 1985. Proses Penggorengan dan Pengaruhnya Terhadap Proses Sifat Fisikokimia Minyak dan Lemak. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. FATETA IPB. Bogor.
- Dwi dan Destarini, G. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Tauge (*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek) Pada Medium Murashige & Skoog Terhadap Pertumbuhan Pertumbuhan Planet Kantong Semar (*Nepenthes amullaria* Jack) Secara In Vitro. [skripsi]. Universitas Lampung. Lampung.
- Fahriyani, I. 2011. Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau dalam Formulasi Bubur Susu Instan Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faradila, F dan Riyanti, E. 2012. Potensi Pemanfaatan Kacang Hijau dan Tauge dalam Olahan Pangan. *Pangan*, 21, 197-208.

- Hadi, A. Dan N. Siratunnisak. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Baktul. *Aceh Nutritional Journal*. 1(2): 121 – 129.
- Hambali, E., A Suryani dan W. Purnama. 2009. *Membuat Keripik Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Handayani, D. 2009. *Studi Eksperimen Pemanfaatan Tepung Kulit Tauge Kacang Hijau Sebagai Campuran Serta Pengaruhnya Terhadap Kualitas Cookies*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Irina, I., Moh, G. 2013. “*Europeana Scientific Journal*,” Preventif Of Enzimatic Browning In Fruit And Vegetable. Vol. 9
- Ismanto H. 2019. Aplikasi Teknologi Penggorengan Vakum pada Produk Keripik Udang (*L. Vannamel*) dengan Perlakuan Pembekuan
- Jamaluddin. 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Badan Penerbit UNM. Makassar
- Malinda, A. P., R. B. Katri, D. Rachmawati, N. H. Riyadi. 2013. Kajian Penambahan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan *Flake*
- Mardianti, A., Y. Praptiningsih, dan N. Kuswardhani. 2016. Karakteristik Velva Buah Mangga Endhog (*Mangivera indica L.*) dengan Penstabil Cmc dan Pektin. *Prosiding Seminar Nasional APTA*.
- Matz, S. A. 1984. *Snack Food Technology*. 2nd Edition. AVI Pub. Co., Inc. Westfort, Connecticut.
- Maulana, A. I. 2010. Pengaruh Ekstrak Tauge (*Phaseolus Radiatus*) Terhadap Kerusakan Sel Ginjal Mencit (*Mus Musculus*) Yang Diinduksi Parasetamol. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2 (4)
- Moeljanto, P. dan Koeswanto, 1987. *Sifat-sifat Pengawet Garam Dapur (NaCl)*. Penerbit Herlinas Press. Jakarta.

- Mubarak, A.E. 2005. Nutritional Composition and Antinutritional Factors of Mung Bean Seeds (*Phaseolus aureus*) as Affected by some Home Traditional Processes. *Food Chem.*, 89: 489-495.
- Muchtadi, T. R., 2008. Teknologi Pasca Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mufarida N.A. 2019. Pengaruh Optimalisasi Suhu dan Waktu pada Mesin *Vacuum Frying* Terhadap Peningkatan Kualitas Keripik Mangga Situbondo. Vol. (4): 1
- Persagi. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Indonesia.Jakarta. PT Elex Media Komputindo.
- Plantamor. 2008. Informasi Spesies. <http://www.plantamor.com/index.php?plant=981>. (10 Februari 2020).
- Putri H. 2007. Teknologi Pembekuan Pangan. *Food Review Indonesia*. Vol (II): 7
- Putri, C. F. dan Vitri P. 2010. Perancangan Ulang *Vacuum Frying* pada Proses Produksi Keripik Buah Industri Kecil dengan Metode Rekayasa Nilai. *Widya Teknika*. Vol. (18): 1
- Rahman, A. 2018. Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) terhadap Karakteristik Keripik Labu Siam (*Sechiumedule*). [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas
- Rahmani, Yunianta dan E. Martati. 2007. Pengaruh Metode Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Produk Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 3
- Ratnawulan, N.R. 1996. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Larutan Kalsium serta Metode Pengeringan Terhadap Mutu Keripik Kentang. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. IPB: Bogor
- Romadhon, F. I. 2017. Pengaruh Pembekuan Sebagai Perlakuan Pendahuluan terhadap Kerenyahan Keripik Salak Menggunakan Penggorengan Vakum. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Satuhu, S., 1996. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta
- Shofiyatun, N. F. 2012. Optimasi proses penggorengan vakum (*vacuum frying*) keripik daging sapi. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Siahaan, D. 1988. Mengkaji Pengaruh Suplementasi Protein terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Keripik Sagu. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Soleman, 2009. Buah dan Sayuran 1. Bogor: Mayor Ilmu Gizi Dapertemen Gizi Masyarakat Fakultas Okelogi.IPB. Bogor
- Sucipto, I. H. 2015. Pengaruh Perendaman Larutan Garam dan Pembekuan Terhadap Mutu Keripik Mangga. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suryati,I. 2010. Desain Pengolahan Keripik Jamur Tiram Putih (*Pleorutus ostreatur*) dengan Menggunakan Vakum Frying. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Tarwenda I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasai Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 5 (2): 66-73.
- Telepta G, Agustina dan Mary O. 2018. Pengaruh Jenis Larutan Perendaman Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Kulit Ubi Kayu. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 7 No. 2
- Tella, A. R. 2018. Pengaruh Lama Perendaman Kapur Sirih Dan Suhu Penggorengan Terhadap Karakteristik Keripik Nanas Menggunakan Mesin Vacuum Fryer. Fak Teknik Universitas Pasundan. Bandung
- Tjondronegoro, P. D. 1984. Botani Umum III. Pusat Antar Universitas Ilmu Hayat. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Tumbel N dan M. Manurung. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Vol. 9
- Wibowo A. 2020. Potensi Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Garam Konsumsi Beryodium dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing. Prosiding PPIS
- Widaningrum dan Nurdi, S. 2009. Standarisasi Keripik Sayuran (Wortel) Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Produk Olahan Hortikultura Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor.

- Widati, A. S. 2008. Pengaruh Lama Pelayuan, Temperatur Pembekuan dan Bahan Pengemas terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi Beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 3
- Wigiatmi, R. 2017. Pengaruh penambahan sari wortel (*daucus carota*) pada berbagai konsentrasi terhadap mutu minuman jelly campuran sari buah nanas (*ananas comosus*) dan kolong-kaling (*arengga pinnata, merr*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Biokaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yuniarto, K. 2006. Kerusakan Mutu Minyak Penggorengan Hampa dalam Pembuatan Keripik Kentang. *Prosiding PATPI*. UGM. Jogjakarta.
- Yunus, R., Husain S. dan Jamaluddin. 2017. Pengaruh Persentase Dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  Terhadap Kualitas Keripik Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dengan Vacuum Frying. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 3.
- Zhang, Q., A.S.M. Saleh, J. Chen, Q. Shen. 2012. Chemical Alteration Taken Place During Deep-Fat Frying Based on Certain Reaction Products: A Review. *Chemistry and Physics of Lipids*, 165: 662-681.

