

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiyanti, R. (2018). Uji Daya Hambat Buah Sawo (*Manilkara zapota*) terhadap Bakteri *Salmonella typhi*. *Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Analisis Kesehatan Politeknik Kesehatan Kendari*.
- Akesowan, Choonhahirun, A., dan Jariyawaranoon, U. (2020). Quality and Sensory Profile Evaluation of Gluten-Free Sapodilla-Wild Almond Seed Bar With Stevia as Partial Sugar Substitution. *Food Research* , 1109-1115.
- Al amin, F. A., Noor, H., Sri, W., Okta, & Pringga, P. (2022). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih terhadap Kualitas Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Pengaplikasiannya pada Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 05(01), 1-14.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- AOAC. (1984). *Official Methods of analysis of Assosiation of Official Analytical Chemist*. Washington D.C: AOAC. Inc.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Argasasmita, T. U. (2008). Karakterisasi Sifat Fisikakimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi. [Skripsi]. *Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor*.
- Arum, R. H., Wanti, D., & Riswita, S. E. (2021). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Perendaman terhadap Mutu Keripik Kentang Varietas Super John. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 24(1), 44-65.
- Aryati, V., dan Napitupulu, B. (2006). Pengoalahn Buah Sawo Secara Sederhana Untuk Mendukung Agroindustri Hortikultura di Sumatera Utara. *LaporanPenelitian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera utara*.
- Ashari, S. (2006). *Meningkatkan Keunggulan Bebuahan Tropis Indonesia*. Yogyakarta: Andi.
- Asiah, N., dan Handayani, D. (2018). Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman dengan Larutan Kalsium Hidroksida Terhadap Mutu Sensori Produk Vacuum Frying Buah Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2) : 78-82.

- Asmawit dan Hidayati. (2014). Pengaruh Suhu Penggorengan dan Ketebalan Irisan Buah Terhadap Karakteristik Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2) : 115-121.
- Astuti, S. D. (2008). Pengujian Perubahan Sifat Fisik Keripik Sawo (*Achras zapota*) Selama Penyimpanan Dengan Bahan Pengemas Plastik dan Aluminium Foil. *Skripsi. fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijawa, Malang*.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2019*. Diakses Mei 2, 2021, dari <http://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. (2019). *Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka*. Padang: BPS Provinsi Sumatera Barat.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2018). *Keripik Buah*. Diakses Juli 18, 2022, dari <http://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8627>
- Bano, M., dan Bilal, A. (2017). Manilkara zapota (L.) P. Royen (Sapodilla) : A Riview. *International Journal pf Andvance Research, Ideas and Innovations In Technology* , 1364-1371.
- Basuki, E. K., Latifah, & Sari, R. N. (2015). Kajian Lama Perendaman dan Kosentrasi Kalsium Hidroksida Pada Manisan Pepaya. *J. Rekapangan*, 9(1), 39-45.
- Bayani, R. (2009). Kanker Rongga Mulut Disebabkan Oleh Kebiasaan Menyirih (Laporan Kasus). *Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Sumatera Utara, Medan* .
- Dalimartha, S. (2006). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. Jakarta: Puspa Swara.
- Da Silva, P. F., dan Moreira, R. G. (2008). Vacuum frying of high-quality fruit and vegetable-based snacks. *LWT-Food Science and Technology*, 41(10) : 1758-1767.
- Djarmiko, B., dan B, E. A. (1985). *Proses Penggorengan dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisiko-Kimia Minyak dan Lemak*. Bogor: Agro Industri Press. Jurusan Teknologi Pertanian Fateta IPB.
- Dwiani, A., & Rahman, S. (2021). Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih Terhadap Mutu Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 85-90.

- Estiasih, T., dan Ahmadi, K. (2010). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Malang: Bumi Aksara.
- Estiasih, T., Putri, W. D., & Widyastuti, E. (2015). *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Febrianto, A., Basito, & Choirul, A. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 22-34.
- Fuadi, F., Wisaniyasa, N. W., dan Puspawati, N. N. (2014). Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Ca(OH)_2 Jenuh Terhadap Kandungan Gizi dan karakteristik Sensoris Jamur Tiram Crispy. *Jurnal Pangan dan Industri*, 5(2).
- Harto, Y., Rosalina, Y., dan Susanti, L. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Sawo (*Achras zapota* L.) dengan penambahan Pektin dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri*, 6 (2) : 88-100.
- Harvina, H., Afrizal, R., & Hidayat, F. (2019). Pengaruh Lama Perendaman Rebung Bambu dalam Larutan Kapur Sirih Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Keripik Rebung. *Serambi Journal Of Agricultural Technology*, 1(1) : 17-24.
- Hasnelly, Asgar, A., & Yosepa, V. (2014). Pengaruh Konsentrasi Larutan Air Kapur dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik French Fries Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*. L). *Pasundan Food Technology Journal*, 1(2) : 141-151.
- Herminingsih, H. (2017). Penerapan Inovasi Teknologi Mesin Penggorengan Vacuum dan Pelatihan Olahan Keripik Buah di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Ayu di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2) : 102-108.
- Indahsuray, N. U. (2016). Produktivitas dan Rendmen Kayu Gergajian Pada Perusahaan IUIDHHK PT. Katingan Timber Celebes. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikatan (Agrikan UMMU-Ternate)*, 9(1).
- Isnaini, L., & Aniswatul, K. (2010). Kajian Lama Blanching dan Konsentrasi CaCl_2 Terhadap Sifat Fisik Pembuatan French Fries Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Timur*, 401-408.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campura Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83-93.

- Jamaluddin, P. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Jamaluddin, Rahardjo, B., Hastuti, P., dan Rochmadi. (2011). Model Perubahan Volume Keripik Buah Selama Proses Penggorengan Secara Vakum. *J.Tekno. dan Industri Pangan*, 11(1) : 85-91
- Jamaluddin, Siswanto, Laga, S., dan Suardy. (2010). Rekayasa Penggorengan, Tekstur, Pemekaran dan Warna Keripik Buah Dengan Cara Osmotic Dehidration dan Tekanan Hampa Udara Dipertinggi. *Laporan Penelitian Hibah Penelitian Strategis Nasional : Ketahanan dan Keamanan Pangan Rekayasa*. Universitas Negeri Makassar.
- Kadir D.A, Kadirman, dan Jamaluddin 2018. Penerapan Sistem Osmotic Dehydration Untuk Mengurangi Kadar Lemak Keripik Buah Pada Penggorengan Tekanan Hampa Udara. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1) : 22-29.
- Keen, J. L., Farah, S. T., Mohammad, N. I., & Nurashinin, A. A. (2016). Effect Of Pre-Treatment on The Physical Properties of Pumpkin Powder. *J. Basic & Appl. Sci*, 10(7), 146-151.
- Kementerian Kesehatan, R. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Kusnandar, F. (2020). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kusumiyati, S. M., Wawan, S., Farida, Yuda, H., dan Ine, E. (2017). Kualitas Sawo (*Manilkara zapota* L) Kultivar Sukatali selama Penyimpanan. *Jurnal Agrikultura*, 28(2) : 90-94.
- Lastriyanto, A. (2006). *Mesin Penggorengan Vakum (Vacuum Fryer)*. Malang: Lastrindo Engineering.
- Lawalata, V. N., Tanudin, & Cynthia, G. C. (2017). Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) dan Lama Perebusan Terhadap Mutu Tortilla Jagung. *Agrotekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 33-38.
- Maligan, J. M., Nurcholis, M., Estiasih, T., Saprianti, E. dan Zubaidah, E. (2011). *Keripik Umbi Inferior Aneka Bentuk & Rasa*. Malang: Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Maya, E. (2018). *Budidaya Sawo*. Yogyakarta: Cosmic Media Nusantara.

- Mendei, J. H., & Alim, M. N. (2017). Pengaruh Cara Perendaman dan Jenis Kentang Terhadap Mutu Keripik Kentang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 123-136.
- Milind, P., dan Preeti, P. (2015). Chickoo : A Wonderful Gift From Nature. *Int. J. Res. Ayurveda Pharm* , 6(4) : 544-550.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses & Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, Tien., Sugiyono., dan Fitriyono, Ayustaningwarno. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Muhammad, R. Z., Prihastanti, E., & Budihastuti, R. (2021). Pengaruh Wadah dan Suhu Penyimpanan yang Berbeda terhadap Kematangan Buah Sawo (Manilkara zapota L.). *Buletin anatomi dan Fisiologi*, 6(1), 42-48.
- Rahman, A. (2018). Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (Vaccum Frying) terhadap Karakteristik Keripik Labu Siam (Sechiumedule). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sartika, R. A. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Makara Journal Of Science*, 13(1) : 23-28.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P. S. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Simatupang, G. A., Wondamina, N. W., & Listiana, O. (2020). Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat (Ca(CO₃) Pada Kandungan ALB Pada Minyak Kelapa Sawit Resistan. *J.Pen.Kelapa Sawit*, 29(2), 63-72.
- Siregar, N. E., Setyohadi, & Mimi, N. (2015). Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih (Kalsium Hidroksida) dan Lama Perendaman Terhadap Mutu KERipik Biji Durian. *Jurnal rekayasa Pangan dan Pert*, 3(2), 193-197.
- Sinaga, E. G. (2021). Faktor Pengeringan Terhadap Kualitas Manisan Kering Buah Berkadar Air Tinggi. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata*.
- Shyu, S. L., Hau, L. B., dan Hwang, L. S. (1998). Effect of Vacuum Frying on the Oxidative Stability of Oils. *Jurnal Of American Oil Chemist Society* , (75) : 1393-1398.

- Sukandar, d., Muawanah, A. A., dan Anggraeni, F. N. (2014). Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis. *Jurnal Kimia Valensi*, 4 (2) : 80-89.
- Sunaryo. (2014). Rancangan Bangun Mesin Penggorengan Vakum dan Pelatihan Diversifikasi Olahan Salak Pondoh di Desa Pekandangan Kabupaen Banjarnegara. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3) : 190-196.
- Suntoro, A., Suyatno, dan Sylviana. (2016). Mempelajari Penambahan Kapur Sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ Sebagai Bahan Penghambat Kerusakan Pada Nira Kelapa. *Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 5(1) : 49-53.
- Suparno, E., Raswen, & Rahmayuni. (2016). Pengaruh Perendaman Kapur Sirih dan Garam Terhadap Mutu Tepung Buji Durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jom Faperta*, 3(2), 1-14.
- Suryanto, R. (2018). Rendemen dan Fisiko-Kimia Keripik Nangka (*Arthocarpus* sp) Berdasarkan Masa Masak Optimal Buah. *Indonesian Green Technology Journal*, 7(1).
- Tiwan, Sumiyanto, J., dan Retna, H. (2011). Rancang Bangun Mesin Penggoreng Vakum (Vacuum Frying Ma-chine) bagi Industri Pedesaan Korban Erupsi Gunung Merapi. *Makalah PPM (Penelitian Pengabdian Masyarakat)*, UNY. Yogyakarta.
- Tjandra.T, Suseno, T. R., & Jati.I.R.A.P. (2019). Physicochemical Characteristics of Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) Chips Pre-treated by Commercial and Eggshell Extracted Calcium Chloride. *IOP Conf.Series: Earth and Environmental Science*, 255(1).
- U.S.Department Of Agriculture. (2018). *Food Data Central*. Dipetik Februari 21, 2022, dari Official Website Of The United States Government: <http://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food details/167759/nutrients>
- Wahyuni, R. (2012). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Dalam Kapur Sirih ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) terhadap Kualitas Keripik Talas Ketan (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Yudharra Pasuruan*, 3(1) : 63-74
- Wanita, Y. P., dan Kobarsih, M. (2014). Pengaruh Perlakuan Filtrasi dan Penambahan Kasein Terhadap Kadar Asam Laktat, Total Bakteri Asam Laktat, dan Penerimaan Konsumen Terhadap Yoghurt Sawo (*Achras zapota* L.). *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta* .

- Widaningrum, dan Setyawan, N. (2009). Standarisasi Keripik Sayuran (Wortel) Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Produk Olahan Hortikultura. *Jurnal Standarisasi*, 11(3) : 33-35.
- Widyastari, C., Wignyanto, dan Putri, W. I. (2012). Pengembangan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Sebagai Manisan Kering Dengan Kajian Konsentrasi Perendaman Air Kapur (Ca(OH)_2) dan Lama Waktu Pengeringan. *Jurnal Industri*, 1(3) : 195-203.
- Winarno, F.G, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarti, A. (2000). Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Mutu Keripik Mangga Indramayu (*Mangifera indica* L.). *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.*
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yunus, R., Husain, S., dan Jamaluddin. (2017). Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih Ca(OH)_2 terhadap Kualitas Keripik Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Vacuum Frying. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, volume 3 : 221-233.
- Zulfi, R. (2019). Pengaruh Perendaman Irisan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) dengan Larutan Ca(OH)_2 terhadap Karakteristik Keripik Menggunakan Vacuum Frying. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

