

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. Keripik Buah SNI 8370–2018. Jakarta.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kemenkes RI.
- [Dipertahor] Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Sumbar. 2020. Sasaran Produksi Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Sumatera Barat 2015–2020. Dipertahor Sumatera Barat.
- Abdillah, Rahmat. 2007. Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Bisulfit (NaHSO_3) dan Konsentrasi Larutan Kapur (Ca(OH)_2) terhadap Karakteristik French Fries Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). Universitas Pasundan, Bandung, Skripsi, Hal 4–6.
- Aliah, L. 2004. *Efektivitas Penggunaan Larutan Kapur Sirih terhadap Mutu Fillet Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. 55 hal.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung: Penerbit Alumni.
- Argasasmita, T. U. (2008). Karakterisasi Sifat Fisikakimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. Malang: AE Publishing.
- Bachtiar, Y. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Jakarta: Penerbit Agromedia Pustaka.
- Banzon, J.A. and J.R. Velasco. 1982. Coconut Production and Utilization. Philippine Coconut Research and Development Foundation, Inc.
- Basuki, E. K., Latifah, & Sari, R. N. (2015). Kajian Lama Perendaman dan Konsentrasi Kalsium Hidroksida Pada Manisan Pepaya. *J. Rekapangan*, 9(1), 39–45.

- Barlina, R. (2004). Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Perspektif*, 3 (2),46–60.
- Barlina, R. (2007). Potensi Kelapa Sebagai Sumber Gizi Alternatif untuk Mengatasi Rawan Pangan. *Buletin Palma* (32), 68–80.
- Bayani, R. (2009). Kanker Rongga Mulut Disebabkan Oleh Kebiasaan Menyirih (Laporan Kasus). *Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Sumatera Utara, Medan*.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wootton, M. 1987. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono (penerjemah). 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. 364 hal.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2020). *Statistik Perkebunan Indonesia, kelapa*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Estiasih, T. 2010. *Problematika Industri Makanan Ringan (Industri Aneka Makanan Keripik)*. Pelatihan Makanan Olahan di Kabupaten Mojokerto tanggal 9 Desember 2010.
- FAO. (2008). Endorsement and/or Revision of Maximum Levels for Food Additives and Processing AIDS in Codex Standards. *CX/FA 08/40/4* .
- Fatah, M. A, dan Bachtiar, Yusuf. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Firdaus, M., Bambang, D. A. dan Harijono, 2001. Penyerapan Minyak pada French Fries Kentang. *Biosain* 1(2): 7685.
- Harrison, 2000, “*Preserving Food Drying fruit and vegetable*”, University of Georgia.
- Harrison, (2010). *Pengeringan dengan Oven Menggunakan Udara Panas*. Oven Laboratorium.
- 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.
- Heldman, D.R. and P.R. Singh. 1981. *Food Process Engineering*. 2nd ed. The AVI Publ. Comp., Inc. Westport , CT , USA.

- Huang, D.J., Chen, H.J., dan Lin, Y.H. 2005. *Antioxidant and Antiproliferatif Activities of Water Spinach (Ipomea aquatica Forsk) constituents*. Botanical Bulletin of Academia Sinica.
- Hunterlab, Catherine A. And R. E. Wrolstad. 2008. Color Quality of Fresh and Processed Foods. ACS Symposium Series 983. ACS Division of Agricultural and Food Chemistry, Inc. Oxford University Press. American Chemical Society, Washington, DC.
- Humam, Nadhifa. 2019. Menambah Nilai Kesegaran Kelapa. Diakses pada 2 Juni 2021. Dari <https://news.detik.com/kolom/d-4803223/menambah-kesegaran-nilai-kelapa>.
- Hutchings, J.B. (1999). Food Color and Appearance 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ. Gaithersburg, Maryland.
- Irmawati, E. 2013. "Analisis Kadar Asam Lemak Bebas (ALB) pada Minyak yang Digunakan oleh Pedagang Gorengan Di seputaran Jalan Manek Roo Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat". Skripsi. Aceh: Universitas Teuku Umar.
- Ismadi, M. (1993). *Biokimia : Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Profesional. *Jurnal Kesehatan*, 83–93.
- Kartasapoetra, G. dan Marsetyo. 2003. *Ilmu Gizi*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit UI. Jakarta. Hal: 250–260.
- Kusnandar, F. (2020). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Lachance, P.A. and M.R. Molina. 1974. Nutritive value of a fiber-free coconut protein extract obtained by an enzymic-chemical method. *J. of Food Sci.* 39: (581–584).
- Laksono, P. A., Larasati, D., K, E. B., & Pratiwi, E. (2019). Lama Perendaman Larutan Kapur Sirih Ca(OH)_2 terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). 1–6.
- Lazi, H., Efendi, R., & Purwandari, E. P. (2017). Deteksi Warna Kulit Menggunakan Model Warna CIELAB NEURAT NETWORK Untuk

Identifikasi Ras Manusia (Studi Kasus Ras: Kaukasoid, Mongoloid, Dan Negroid). *Jurnal Rekursif*, 5, 121-133.

Maligan JM, M. Nurcholis, T. Estiasih, E. Saprianti, E. Zubaidah. 2011. *Keripik Umbi Inferior Aneka Bentuk dan Rasa*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.

Mandei, J. H. (2011). Peningkatan Mutu Keripik Kelapa (Dried Buko Chips) dengan Variasi Penambahan Vitamin E dan Lama Perendaman. *Majalah Ilmiah Teknologi Industri*, 3 (1), 30–35.

Mandei, J. H., & Nuryadi, A. M. (2017). Pengaruh Cara Perendaman dan Jenis Kentang terhadap Mutu Keripik Kentang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 3 (2), 123–136.

Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2011). *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.)*. (R. Loppies, Penyunt.) Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.

Meidi. 2021. *Fungsi Oven laboratorium dan Prinsip Kerjanya*. Diakses pada 2 Juni 2021, dari <https://blogkimia.com/fungsi-oven-laboratorium/>.

Misha, S., Mat, S., Ruslan, M. H., Sopian, K., & Salleh, E. (2013). The Prediction of Drying Uniformity in Tray Dryer System using CFD Simulation. *International Journal of Machine Learning and Computing*, 3 (5), 419–423.

Muchtadi, T.R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 246 hal.

Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

Mulyani, E. 2009. Konsumsi kalsium dan faktor – faktor yang berhubungan dengan konsumsi kalsium pada remaja di SMP negeri 201 Jakarta Barat tahun 2009. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.

Napitupulu, F. H dan Tua, P. M. 2012. *Perancangan dan pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer Untuk Kapasitas 7,5 Kg Persiklus*. *Jurnal Dinamis* 2 (10): 8–18.

Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S. and Yusuf, M., 2016. *Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*.

- Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp.286–290. Notoatmodjo. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka cipta.
- Nofrianti, R. 2013. *Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy*. Program Pasca Sarjana, Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Nurainy. F., Nurdjannah, S., Nawansih, O., dan Hidayat, R. 2013. Pengaruh Konsentrasi CaCl_2 dan Lama Perendaman terhadap Sifat Organoleptik Keripik Pisang Muli (*Musa paradisiaca L.*) dengan Penggorengan Vakum (Vacuum Frying). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, (online), vol.18, nomor 1,
- Palungkun, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penerbit Swadaya. Bogor.
- Panoff, L. (2019, Juni 13). *Whats Is Coconut Meat, and Does It Have Benefit?* Dipetik November 27, 2021, dari Healthline: <http://www.haeltline.com>.
- Pamela, Vega Yoesepa. 2013. “Pengaruh Konsentrasi Larutan Air Kapur dan Lama Perendaman terhadap Karakteristik French Fries Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*)”. (Skripsi): Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Rohyami, Y. 2021. *Analisis Pangan*. Yogyakarta: UII Press Yogyakarta
- Saputra, A dan Ningrum, DK. 2010. *Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave dan Oven*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro: Semarang.
- Setyamidjaja, D. 2008. *Bertanam Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. Hal : 97103.
- Siahaan, Adrian Hotma James (2018). *Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan dengan Berbagai Rasio Ekstrak Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Amarum*) dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Keripik Kelapa Hijau (*Cocos nucifera L. var. Viridis*)*. Other thesis, Universitas Sebelas Maret.
- Simatupang, G. A., Wondamina, N. W., & Listiana, O. (2020). Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat ($\text{Ca}(\text{CO}_3)$) Pada Kandungan ALB Pada Minyak Kelapa Sawit Resistan. *J.Pen.Kelapa Sawit*, 29(2), 63–72.

- Siregar, N. E., Setyohadi, & Nurminah, M. (2015). Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih (Kalsium Hidroksida) dan Lama Perendaman terhadap Mutu Keripik Biji Durian. *J.Rekayasa Pangan dan Pert* , 3 (2), 193–197.
- Sivasakthi, M., & Sangeetha, N. (2012). Development of Cocos nucifera Chips Impregnating beta vulgaris Extract as an Osmotic Medium. *GIDA* , 317–324.
- Subagio, A. (2010). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Pangan* , 2 (1), 15–26.
- Subandi, Suparman, & Sukiyadi. (2015). Modifikasi Oven Bekas sebagai Alat Pengereng Multi Fungsi. *Jurnal Ilmiah Teknik Pertanian* , 113-123.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi, 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Sulaiman, Hikma. 2013. *Fermentasi Hasil Perasan Kelapa Parut Dengan Fortifikasi Tepung Ikan Teri Dalam Pembuatan Produk Kokojompi*. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Sulisna, R. 2002. *Pembuatan Manisan Kering Labu Mie (Cucurbita pepo L.) Kajian Konsentrasi Larutan Kapur dan Lama pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik*. Skripsi. Jurusan THP, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- 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.
- Suparno, Efendi, R., & Rahmayuni. (2016). Pengaruh Perendaman Kapur Sirih dan Garam terhadap Mutu Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). *JOM FAPERTA* , 1–14.
- Suprpto, 2004. *Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubi Jalar (Ipomea batatas L) Dari Tiga Varietas*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu: Surabaya. 206 hal

- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. IPB. Bogor: 8–9.
- Syarif, R. dan Halid, H.1993.*Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Wahyuni, R. (2012). Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman dalam Kapur Sirih (CaOH) terhadap Kualitas Keripik Talas Ketan (*Colocasia esculenta*). *AGROMIX*, 3 (1), 63–74.
- Warisno, 2003. *Budidaya Kelapa Genjah*. Yogyakarta : Kanisius.
- Winarno, F. G dan Rahayu, T. S. 1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, 2000. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Mutu Keripik Mangga Indramayu (Mangifera indica L.)*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.159 hal.
- Yuniarti, N., D. Syamssuwida dan A. Aminah. 2007. Pengaruh penurunan kadar air terhadap perubahan fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni (*Diospyros celebica* Bahk.). *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman* edisi agustus Vol. 5 No. 3 Hal. 191 – 198. Balai Pembenuhan. Teknologi Pembenuhan Bogor. Bogor.
- Yunus, R., Syam, H., & Jamaluddin. (2017). Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih terhadap Kualitas Keripik Pepaya dengan Vacuum Frying. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* , S221-S233.
- Zulfi, R (2019). *Pengaruh Perendaman Irisan Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi, L.) dengan Larutan Ca(OH)₂ terhadap Karakteristik Keripik Menggunakan Vacuum Frying*. Other thesis, Universitas Andalas.