

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi Redha. 2010. *Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif Dan Peranannya Dalam Sistem Biologis*. Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Pontianak, Jalan Ahmad Yani Pontianak 78124. Jurnal Belian Vol. 9 No. 2 Sep. 2010: 196 – 202
- Abdillah.Rahmat. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Bisulfit (NaHSO₃) dan Konsentrasi Larutan Kapur (Ca(OH)₂) Terhadap Karakteristik French Fries Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. Universitas Pasundan, Bandung, Skripsi, Hal 4-6.
- Aiba S, Manalu W, Suprayogi A, Maheshwari H. 2016. *Gambaran Nilai Hematologi Tikus Putih Betina Dara pada Pemberian Tombong Kelapa*. Acta Veterinaria Indonesiana. 4(2):74-81.
- Alamsyah, Andi Nur. 2005. *Virgin Coconut Oil : Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Penerbit Agro Media Pustaka. Jakarta
- Aliah, L. 2004. *Efektivitas Penggunaan Larutan Kapur Sirih terhadap Mutu Fillet Ikan Tuna (Thunnussp.)*.Skripsi.Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.55 hal.
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati Y, Budianto S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor.
- Argasasmita, T. U. (2008). *Karakterisasi Sifat Fisikakimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 5.
- Astawan, M dan Wahyuni. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna*. Akademi Pressindo. Jakarta.
- Azis, A dan Rinding, G.L. 2020.*Pengaruh Ekstrak Kentos Kelapa (Cocos nucifera L.)Terhadap Penurunan Immobility Time Sebagai Antidepresan pada Mencit(Mus musculus)*.Jurnal Kesehatan Yamasi Makassar. 4(1):1-8
- Azkenazi N, Mizrahi S, and Berk Z. 1984.*Heat and mass Transfer in frying. Di dalam : Mc Kenna BM, editor. Engineering and Food*.Volume ke-1.London :Elsevier Apllied Science Publisher.

- Baba SA, Malik SA. 2015. *Determination of total phenolic and flavonoid content, antimicrobial and antioxidant activity of a root extract of Arisaema jacquemontii Blume*. J Taibah Univ Sci. 9 :449-54
- Bachtiar, Y. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Penerbit Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Balachandran, C., & Arumugam, C. 1995. *Triglyceride Deposition in Tissues of Germinating Coconut (Cocos nucifera Linn)*. Journal of Oil & Fat Industries, 72(6):647-651
- Balai Pusat Statistik. 2016. *Produksi Tanaman Kelapa*. Kabupaten Padang Pariaman.
- Bewley, J.D. and Black, M. 1985. *Seeds Physiology of Development and Germination*. Plenum Press. New York.
- Block, Z. 1964. *Vacuum frying*. Di dalam: Joslyn MA and Heid JJ, editor. *Food Process Operation*. Vol ke-3. Westport The AVI Publ.Co.
- Carina C., Wignyanto W., Putri WI. 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. Universitas Brawijaya, Malang.
- Chikku AM, Rajamohan T. 2012. *Coconut Haustorium Maintains Cardiac integrity and Alleviates Oxidative Stress in Rats Subjected to Isoproterenol-induced Myocardial Infarction*. Indian Journal Pharmaeitical Sciences. 74:394-402.
- DebMandal M, Mandal S. 2011. *Coconut (Cocos nucifera L.: Arecaceae): In health promotion and disease prevention*. Asian Pacific Journal of Tropical Medicine. 241-247.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Djarmiko, B. dan Enih Ahmad, B. 1985. *Proses Penggorengan dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko Kimia Minyak dan Lemak*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fateta IPB : Bogor. Hal : 45-68.
- Dwi Sapto, Agung. 2010. *Frying Vacuum Machine Design and Vacuum Tube Thermal Analysis Using Catia P3 V5r14*. Teknologi Industri : Universitas Gunadarma. Jakarta.
- Erukainure OL, Oke OV, Ajiboye AJ. 2011. *Nutritional Qualities and Phytochemical Constituents of Clerodendrum Volubile, A*

Tropical Nonconventional Vegetable. International Food Research Journal 18(4):1393-1399.

Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

Estrela, C., Holland, R. 2007. *Calcium Hydroxide: Study Based On Scientific Evidences*. Unesp Press.
(<http://id.scribd.com/doc/50937497/kelarutanhidroksida>). Diakses 6 April 2012.

Ganong, WF. 2002. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. 20th ed. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta. Hal : 513

Hidayat, Nur. 2007. *Manisan Buah*. <http://ptp2007.wordpress.com>. Diakses 19 Juli 2018

Huang, D.J., Chen, H.J., dan Lin, Y.H. 2005. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Water Spinach (Ipomea aquatica Forsk) Constituents*. Botanical Bulletin of Academia Sinica.

Huang, Y.C., Chang, Y.H., dan Shao, Y.Y. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry. 98: 529-538.

Isnaeni, W. 2006. *Fisiologi Hewan*. Yogyakarta: Kanisius

Iskandar, A dan Handayani, M.N. 2016. *Karakteristik Saus Paprika (Capsicum annum) dengan Penambahan Rosella (Hibiscus sabdariffa) Sebagai Pewarna Alami*. Universitas Pendidikan Indonesia. Fortech.

Jamaluddin, P. 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.

Jamaluddin, P. 2018. *Perpindahan Panas dan Massa Pada Penyangraian dan Pengorengan Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Makassar.

Jarod, R. 2007. *Keripik Buah*.

<http://www.ForumKomunikasidanKonsultasiUniversitasSemarang.com>.

Diakses pada Tanggal 03 Desember 2017.

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.

- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press. Hal. 65.
- Lafuante AG, Guillamon E, Villares A, Rostagno MA, Martinez JA. 2009. *Flavonoid as anti-inflammatory agents: implications in cancer and cardiovascular disease*. *Inflammation Research*. 58:537-552.
- Lastriyanto A, 2006. *Mesin Penggoreng Vakum (vacuum fryer)*. Lastrindo Engineering: Malang. Hal. 64.
- Lawalata, V. N., Tanudin, & Cynthia, G. C. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur (Ca(OH)₂) dan Lama Perebusan Terhadap Mutu Tortilla Jagung*. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 33-38.
- Listianawati. 2009. *Buah Kelapa*. Jakarta : Rineka Cipta
- Manivannan A, Bhardwaj R, Padmanabhan S, Suneja P, Hebbar K.B, Kanade S.R. 2016. *Biochemical and nutritional characterization of coconut (Cocos nucifera L.)*. *Haustorium. Food Chemistry*. India
- Mardiatmoko, G dan Ariyanti, M. 2018. *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.)*. Badan Penerbit Fakultas Pertanian. Ambon.
- Middleton E jr, Kandaswami C, Theoharides TC. 2000. *The Effect of Plant Flavonoid on Mammalian Cells: Implication for Inflammation, Heart Disease, and Cancer*. *Pharmacol Review* 2:673-751.
- Min, D. B. and Boff, J.M. 2002. *Chemistry and Reaction of Singlet Oxygen in Foods, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 1 : 58-54
- Muchtadi, Deddy 2010. *Kedelai : Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta
- Muchtadi, H. 2002. *Sayur-sayuran Sumber Serat dan Antioksidan : Mencegah Penyakit Degeneratif*. Bogor : Jurusan Teknologi Pangan & Gizi. FATETA. IPB
- Muchtadi, Deddy 2002. *GIZI UNTUK BAYI : Asi, Susu Formula dan Makanan Tambahan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T.R. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal 260.

- Muralidharan K, Jayashree A. 2011. *Value addition, product diversification and by-product utilization in coconut. Tech officer coconut dev board, kochi.* 3-4. <http://coconutboard.nic.in/article-valueaddition-director.pdf>. Download: Juli 1, 2015.
- Neldawati, N. 2013. *Analisis Nilai Absorbansi Dalam Penentuan Kadar Flavonoid untuk Berbagai Jenis Daun tanaman.* Pillar of Physics, 2 (1).
- Nofrianti, R. 2013. *Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy.*Jurnal Aplikasi Vol. 2 No. 1 Teknologi Pangan.
- Pakaya, Wilna., Netty Ino Ischak., Julhim S. Tangio. 2015. *Analisis Kadar Flavonoid dari Ekstrak Metanol Daun dan Bunga Tembelean.* Jurnal Penelitian Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo
- Palungkun, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa.* Penebar Swadaya. Jakarta. 115 hal.
- Parwata. 2016. *Bahan Ajar, Antioksidan.* Program Studi Kimia Terapan Pascasarjana Universitas Udayana.
- Perpustakaan Negara Malaysia. 2001. *Kapur Sirih.* <http://www.pnm.my/sirihpinang/sp.kapur.htm>. Diakses pada Tanggal 15 Marer 2011.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan.*Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Rahman, A. 2018. *Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (Vacuum Frying) terhadap Karakteristik Keripik Labu Siam (Sechiumedule).* [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. UniversitasAndalas. Hal 57
- Sadasivam S, Manickam A. 1996. *Biochemical methods.*2nd. New Delhi, New Age International Publishers.p8-194.
- Saputra, R.A. 2012. *Uji Diameter Pada Alat Peniris Minyak Tipe Sentrifugal.*[skripsi]. Program Studi Keteknikan Pertanian, Fakultas Pertanian, USU.Medan.
- Sari, Livia Manda. 2021. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Stevia Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Nilai SPF Lotion Tabir Surya Berbahan Baku VCO.* [skripsi] Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Sartika, R. (2009). *Pengaruh Suhu dan Lama Proses Penggorengan (Deep frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans.* Jakarta: UI Press. Hal.53-55.
- Sayuti, K dan Yenrina, R. 2015.*Antioksidan, Alami dan sintetik.* Padang: Andalas University Press

- Schmidl, M. K dan Labuza, T. P. 2002. *Essential of Functional Foods*. Aspen Publisher. Inc : Gaithersburg. Maryland.
- Selman, J.D dan M. Hopkins. 1989. *Factors affecting oil uptake during the production of french potato products*. Di dalam E.J. Pinthurus, P. Weinberg dan I.S. Saguy. 1995. *Oil uptake in deep fat frying as affected by porosity*. J. Food Sci. 60 (4): 767-769.
- Setiadi, 2007. *Konsep dan Penulisan Riset Keperawatan*. Cetakan Pertama. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan Agro*. Bogor. IPB Press. Hal : 97103.
- Shofyatun. 2012. *Optimasi Proses Penggorengan Vakum (Vacuum Frying) Keripik Daging Sapi*. [Skripsi]. Bogor : IPB.
- Shyu, S., L. Hau, and L. S. Hwang. 1998. *Effect of vacuum frying on the oxidative stability of oils*. Journal of the American Oil Chemists' Society (75): 1393-1398.
- Simpson, B.B and Ogorzaly, M.C. 2001. *Economic Botany: Plants in Our World, 3rd edition*. Mc-Graw Hill Companies Inc. New York
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Jakarta: Penerbit Bharata Karya Aksara
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *Keripik Pisang*. SNI 01-4315-1996. Dewan Standarisasi Nasional.
- Suastuti. (2009). *Kadar Air dan Bilangan Asam dari Minyak Kelapa yang Dibuat dengan Cara Tradisional dan Fermentasi*, 3 (2): 69-74.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., & Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulistyowati, Any, 1999. "Membuat keripik Buah dan Sayur". Jakarta: Puspa Swara
- 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.
- Suprpto. 2002. *Bertanam Kacang Tanah*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Sutir, Fitriadi. 2012. *Analisis Kandungan Senyawa Flavonoid Total dalam Sediaan Cair Kasumba Turate (Carthamus tinctorius Linn.) secara Spektrofotometri UV-Vis. Makassar: Universitas Hasanudin.*
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian.* Bina Ilmu: Surabaya. 206 hal.
- Thenawijaya, M. 1995. *Uji Biologi.* Jakarta: Erlangga
- Tumbel, N., & Suparti, M. (2017). *Pengaruh Suhu dan Waku Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum.* Jurnal Penelitian Teknologi Industri, 9(1), 9-22.
- Warisno. 2003. *Budi Daya Kelapa Genjah.* Kanisius. Yogyakarta. Hal 15-16.
- Werdhasari A. 2014. *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan.* Jurnal Biotek Medisiana Indonesia. 3(2):59-68.
- Wijayanti R. 2011. *Kajian Rekayasa Proses Penggorengan Hmpa dan Kelayakan Usaha Produksi Keripik isang [Tesis].* Bogor: Sekolah Pascaserjana, Institut Pertanian Bogor.
- Wijono. Alisan. 1993. *Kajian Teknologi Pembuatan Manisan Pepaya (Carica Papaya) Kering.* Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Winarno, F. G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk-produk Pangan.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1986. *Kimia Pangan.* PT.Gramedia. Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional.* Yogyakarta
- Winarti, 2000. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Mutuu Kerikik Mangga Indramayu (Mangifera indica L.).* Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Yalcinkaya I, Gungor T, Basalan M, Erdem E. 2008. *Mannan Oligosaccharides (MOS) from Saccharomyces Cerevisiae in Broilers: Effects on Performance and Blood Chemistry.* Turk Journal Veteriner Animal.Science. 32:43-48.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif.* Padang : Andalas University Press. 159 hal.

Zagada MT. 2014. *Functional Components of The Coconut Husk (Cocos nucifera)*. Nutrition Student, College of Human Ecology. University of the Philippines. Philippines. 2-5

Zulfi, Razief. 2019. *Pengaruh Perendaman Irisan Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi, L.) dengan Larutan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ Terhadap Karakteristik Keripik Menggunakan Vacuum Frying*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.

