

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC Inc. Washington.
- 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.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati Y, Budianto S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M dan Wahyuni. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna. Akademi Pressindo. Jakarta.
- 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 Applied Science Publisher.
- Bachtiar, Y. 2004. Membuat Aneka Manisan Buah. Penerbit Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Bewley, J.D. and Black, M. 1985. Seeds Physiology of Development and Germination. Plenum Press. New York.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. *Produksi Tanaman Buah-Buahan 1997-2019*. Badan Pusat Statistik: Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2018. Keripik Buah. Standar Nasional Indonesia. SNI 8370:2018. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta
- Chairuni, A, R., Katsumi, Afrizal, R., Ardiyansyah,. 2018. Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur Sirih  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Talas Sutera (*Colocasia Esculenta L*). Jurnal Biologi Education. Vol 8(2) : 82-91.
- Erni. 2019. Studi Pembuatan Fruit Leather Dami Nangka Dengan Penambahan Karagenan. [Skripsi]. Mataram. Fakultas Pertanian.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fairus, Sirin. 2010. Pengaruh Konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis terhadap Perolehan Glukosa yang Dihasilkan dari Pati Biji Nangka. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, Yogyakarta, 26 Januari 2010.

- Fatkhurahman, R. Atmaka., Basito. 2012. Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). Jurnal Teknosains Pangan . Vol (1)1 : 49-57
- Ganong, WF. 2002. Buku Ajar Fisiologi Kedokteran. 20th ed. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta. Hal : 513
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon Dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Huang, D.J., Chen, H.J., danLin, Y.H. 2005. Antioxidant and Antiproliferatif Activities of Water Spinach (*Ipomeeaquatic Forsk*) Constituents. Botanical Buletin of Academia Sinica.
- Isnaharani, Y. 2009. Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lmk.*) Dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat. Skripsi. IPB. Bogor.
- Jamaluddin, P. 2018. Perpindahan Panas dan Massa Pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan. Makassar: Badan Penerbit Universitas Makassar.
- Keen, J. L. H., Taip, F. S., Ibrahim, M. N., Aziz, N. A., dan Shishir, M. R. I., 2016. Effect of Pre-Treatment on The Physical Properties of Pumpkin Powder. Australian Journal of Basic and Applied Sciences. Vol(7): 10. Hal: 146-151.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press. Hal. 65.
- Kurniawan, Y. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap Karakteristik Mutu Selai Dami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) . [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian
- Lastriyanto A, 2006. Mesin Penggoreng Vakum (*vacuum fryer*). Lastrindo Engineering: Malang.
- 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 2002. *GIZI UNTUK BAYI: Asi, Susu Formula dan Makanan Tambahan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Muchtadi, Deddy. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, Vol. 12(1):61-71.
- Muchtadi, T. R. 1981. Pengaruh Penyimpanan Beku Terhadap Mutu Daging Buah Nangka. [Tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T.R, Sugiyono, dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nofrianti,R.2013.Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*2(1):
- Rahman,A.2018.Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) terhadap Karakteristik Keripik Labu Siam (*Sechiumedule* ). [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Hal 57
- Rahman, S dan Dwiani,. 2021. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih Terhadap Mutu Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Agrotek*, Vol. 8 : 2 Hal. 85-90.
- Rayl, J., 2018. Pengaruh Perbandingan Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var. Ayamurakasi*) dan Sari Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* )terhadap Karakteristik Mutu Sirup Dami Nangka. Dhiploma thesis. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian.Universitas Andalas.
- Roseno, I. 2022. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Bumbu Spekuk Terhadap Karakteristik Cookies Dari Blondo Virgin Coconut Oil (Vco) Dan Tepung Sagu [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- SadasivamS, ManickamA. 1996.*Biochemicalmethods*.2nd. NewDelhi,New AgeInternationalPublishers.p8-194.
- Sapto, Agung Dwi. 2010. Frying Vacuum Machine Design and Vacuum Tube Thermal Analysis Using Catia P3 V5r14.[Skripsi]. Teknologi Industri : Universitas Gunadarma. Jakarta.
- Saputra,R.A.2012.Uji Diameter Pada Alat Peniris Minyak Tipe Sentrifugal. [skripsi]. Program Studi Keteknikan Pertanian, Fakultas Pertanian, USU. Medan.
- 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.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. IPB Press. Hal :97103.
- Shyu, S., L. Hau, and L. S. Hwang. 1998. *Effect of vacuum frying on the oxidativ estability of oils*. Journal of the American Oil Chemists' Society (75): 13931398.
- Simpson, B.B and Ogorzaly, M.C. 2001. *Economic Botany: Plants in Our World, 3<sup>rd</sup> edition*. Mc-Graw Hill Companies Inc. New York
- Siregar, N, E., Setyohadi, Nurmimah,. 2015. Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih (Kalsium Hidroksida) Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Biji Durian. *Jurnal Rekayasa dan Pertanian*. Vol (2):193-197
- Sudarmadji, S., Bambang, H., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- 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.
- Werdhasari A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 3(2):59-68.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta
- 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.
- Yunus, R., Syam, H., Jamaludin. 2017. Pengaruh Persentase Dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih Ca(OH)<sub>2</sub> terhadap Kualitas Keripik Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dengan Vacuum Frying. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 2(1) : 221-233.

- Yusmita, L. dan Wijayanti, R. 2018. Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga (*Mangifera indica* L). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 10 (1): 36-41.
- Zulfi, R. 2019. Pengaruh Perendaman Irisan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*, L.) dengan Larutan  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  Terhadap Karakteristik Keripik Menggunakan Vacuum Frying. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.

