

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, K. 2014. Skrining Fitokimia dan Penentuan Aktivitas Antioksidan serta Kandungan Total Fenol Ekstrak Buah Labu Siam (*sechium edule*, (jacq.) Sw.). Jurusan Biologi. Universitas Negeri Malang : Malang. Hal 1-8.
- [AOAC]. 1984. *Official Methods of Analysis of Assosiation of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc. Washington. D.C. p. 185-189.
- Atjung. 1988. Tanaman Hias Memelihara, Menanam dan Gunanya. CV Yasaguna. Jakarta. Hal : 8-17.
- Chooi, Ong Hean, 2007. Buah; Khasiat Manfaat Makanan dan Ubatan. Utusan Publicatoin dan Distributor Snd Bhd. Kuala Lumpur. Hal : 1- 23.
- Djarmiko B, 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.
- Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2010. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Malang. Hal : 102-108.
- Fadia, N. 2014. *Antihypertensive Potential of Chayote Fruit Extract for Hypertension Treatment*. J MAJORITY. 3 (7) : 3-7
- Gaines. 1992. *Instrumental Measurement of Cookie Hardness*. Cereal Chemistry 69:115-119
- Hambali, E., Ani, S., Wahyu, P. 2005. Membuat Keripik sayur. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 83-88.
- Hidayati Ratnaningsih. 1998. Pengaruh Berbagai Proses Penggorengan Vakum Pada Pembuatan Keripik Bengkuang (*Pachyrizus erosus* L.) Terhadap Mutu Produk Akhir. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor. Hal : 3-12
- Iskandar, A. Dan Handayani, M.N. 2016. Karakteristik Saus Paprika (*Capsicum Annuum*) Dengan Penambahan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Sebagai Pewarna Alami. Universitas Pendidikan Indonesia. Fortech. Vol.1 (1) 2016.
- Istanti I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia pangan*. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.

- Kita A, G Lisinska, dan G Gulobowska. 2007. *The effects of oils and frying temperatures on the texture and fat content of potato crisps*. Food chemistry, Volume 102, Issue 1 Pages 1-5. Terhubung berkala] <http://www.sciencedirect.com>.
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Penerbit UI. Jakarta. Hal : 250-260.
- Lastriyanto A. 2006. Mesin Penggorengan Vakum (*Vacuum Fryer*). Lastrindo Engineering : Malang. Halaman 64.
- _____. A.1997. Penggorengan Buah secara Vakum (*Vacuum Frying*) dengan Menerapkan Pemvakuman Water Jet. Temu Ilmiah serta Ekspos Alat dan Mesin Pertanian. Cisarua-Bogor, 27 Februari 1997
- Mariscal B, Bouchoun P 2008. *Comparison between atmosperic and vacuum frying of apple slices*. Food Chemistry 107 :1561-1569.
- Modgil, M., R. Modgil, dan R. Kumar. 2004. Carbohydrate and Mineral Content of Chyote (*Sechium edule*) and Bottle Gourd (*Lagenaria Siceraria*). Hum Ecol. 15(2): 157-159.
- Muchtadi, T. R., 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 3-14.
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Nofrianti R. 2013. Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy. Jurnal Aplikasi Vol. 2 No. 1 Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Nurhudaya, 2011. Rekayasa Proses Pengolahan Vakum (*Vacuum Frying*) dan Pengemasan Keripik Durian Mentawai. [Skripsi] Bogor : fakultas Pertanian IPB.
- Nugraheni, D., Ambarsari, I., dan Setiani, C. 2011. Kajian Mutu Dodol Wartel dan Labu Siam. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah Bukit Tegalepek, Sidomulyo, P.O. Box 101 Ungaran, Jawa Tengah. Hal : 908-909.
- Rahmawati, S. 2008. *Penentuan lama pengeringan pada pembuatan serbuk biji alpukat (*Persea Americana mill*)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Robertson, 1967. *The Practice Or Deep Fat Friying*. Food Technology 21 (1) : 33-36.
- Rukmana, R. 1998. *Budidaya Labu Siam*. Kanisius. Halaman : 2-31
- Rusdin *et al.* 2014. The Effects of Cooking Methods on Proximate Composition and Soluble Protein of Soybean Tempe. *Prosiding. Universitas Sebelas Maret*.

- Sahin, S., dan Sumnu, S.G. 2009. Introduction. In: Sahin, S., dan Sumnu, S.G., editors. *Advances in Deep-Fat Frying of Foods*. CRC Press, 2-3.
- Sartika Ratu Ayu Dewi. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Makara Sains* 13 (1) : 23-28.
- Sediaoetama AD. 1993. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. *IPB Press*. Hal : 97-103.
- Shofyatun. 2012. Optimasi Proses Penggorengan Vakum (*Vacuum Frying*) Keripik Daging Sapi. [Skripsi]. Bogor : IPB.
- Soedarya, A.P. 2009. *Agribisnis Labu Siam*. CV. Pustaka Grafika. Bandung . Hal : 2-170.
- Sudarmadji, Slamet, Haryono, B dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudjud HR. 2000. Mempelajari Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Buah Cempedak (*Artocarpus integer (Thumb) Merr*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
- Suhardjo dan C. M. Kusharto. 1987. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Kanisius. Bogor.
- Sulistyowati, A., 1999. *Membuat Keripik Buah dan Sayur*. Cetakan ke-1. Puspa Swara Jakarta. Hal : 3-45.
- Sunarjono, H, 2010. *Bertanam 30 jenis sayuran*. Cetakan. 12. Penebar Swadaya : Jakarta. Hal : 115-118.
- Suyanti dan Syaifullah. 1998. Pengaruh Blanching dan Cara Penggorengan terhadap Mutu Keripik Pepaya Sisa Sadap. *Buletin Pasca Panen Hortikultura* : Bogor. Volume 1.
- Suyatma, 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor, Page 8-9.
- Widaningrum dan Setyawan. 2009. Standarisasi Keripik Sayuran (Wortel) Sebagai upaya Peningkatan Daya Saing Produk Olahan Hortikultura. *Balai Besar Litbang Pasca panen Pertanian* : Bogor. Hal : 33-35.
- Wijayanti R. 2011. *Kajian Rekayasa Proses Penggorengan Hampa dan Kalayakan Usaha Produksi Keripik Pisang* [tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.

Winarti, 2000. Pengaruh suhu dan waktu penggorengan hampa terhadap mutu keripik mangga Indramayu (*Mangifera indica L.*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.

Yenrina, Rina. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Padang: Andalas University Press. Hal : 3-11.

