

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1984. *Official Methods of Analysis of Assosiation of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc. Washington. Hal 321-322.
- Andarwulan, Nuri dan S. Koswara. 1992. *Kimia Vitamin*. Raja Wali. Jakarta. Hal 38-251.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari N, Sadarwani dan, Budiyanto S.1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor. Hal 40.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Pt. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal-5
- Blackweel dan Wiley. 2012. *Food Biochemistry and Food Proccesing*. New York. Hal 167-181.
- Block. Z. 1964. *Vacuum Frying*. Di dalam: Joslyn MA and Heid JJ, editor. *Food Process Operation. Westport: The AVI Publ. Co.* Vol.03
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 Penetapan Kadar Serat Kasar.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01- 4305-1996 Keripik Singkong.
- Cahyono B, 2001. *Kubis bunga dan Brokoli*. Kanisius, Yogyakarta. Hal 12-14
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan Bogor*. ITB Press. Hal 550
- De Pee, 1996. *Rappraisal of the role of the vegetables in the vitamin A status of mothers in central Java, Indonesia*. *Am J clin nutr* 68 : 1068-1074
- Desrosier, W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta. Hal 296.
- 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.
- Dhalimartha S,. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*, Puspa Swara, Jakarta. Jilid 2. Hal 26.
- Deubhanon, M.1996. *Nutrition Problems of south East Asia Proc*. Tokyo. Hal 16.
- Ferry I. 2016. *Pengaruh Teknik Penggorengan Terhadap Kadar Gizi Mutu Organoleptik Sale Pisang*, Fakultas Farmasi. Universitas Halu Oleo. Vol 4.

- Hallstrom, B. 2002. *Heat and Mass Transfer in Industrial Cooking*. Di dalam: Linko P, et.al.(editor). *Food Process Engineering*. London: Applied Science Publ. Troncoso E, and Pedreschi F. 2009. Modeling Water Loss and Oil Uptake During Vacuum Frying of Pre-Treated Potato Slices. *Journal of Food Science and Technology*. Vol 1 No 42: 1164-1173
- Huang, Yu-Ching, Chang, Yung, Huang, dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry*. Hal 96.
- Hambali, E., Ani, S., Wahyu, P. 2009. *Membuat Keripik sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 83-88.
- Jati Sumannto P, Wayan B, dan Usman A. 2012. Optimasi Proses Penggorengan Hampa dan Penyimpanan Keripik Ikan Pepetek *Jurnal Keteknik Pertanian* Vol 26, No 01.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit UI. Jakarta. Hal : 250-260
- Kamsiati E. 2010. Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah Dengan menggunakan Penggoreng Vakum. *Jurnal Litbang pertanian*. Vol 29 (2) :73-77.
- Kumalaningsih, S. Suprayogi. 2006. Tamarillo (Terung Belanda). Surabaya : Trubus Agrisarana Vol 4. No 01.
- Lanny L, 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta. Hal 89-103.
- Lastriyanto A. 1997. *Mesin Penggorengan Vakum (Vacuum Fryer)*. Lastrindo Engineering. Malang. Hal 64.
- Magdalena. 2007. Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kandungan Pigmen Serta Vitamin A Daun Singkong dan daun singkong karet. *Indo J. Chemistry*. Diponegoro. Vol 7 (1) 105 – 110
- Mariscal B, Bouchon P, 2008. *Comparison between atmospheric and vacuum frying of apple slices*. *Food Chemistry*. London. Vol 107 : 1561-1569.
- Mulyati, N.D.1994. *Mempelajari Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Stabilitas Karoten Pada Beberapa Sayuran Hijau*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 05.
- Muchtadi, T. R., 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 3-14.

- Novita, K dan Ayustaningwarno, 2014. Kandungan Serat, Vitamin C, Aktifitas Antioksidan dan Organoleptik Keripik Ampas Brokoli Panggang. *Journal of Nutriion Collage*. Vol 3. No.3. Hal 378-385
- Nofrianti R. 2013. Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. IPB. Bogor. Vol. 2 No. 1.
- Nurhudaya, 2011. Rekayasa Proses Penggorengan Vakum (*Vacuum Frying*) dan Pengemasan Keripik Durian Mentawai. Skripsi Fakultas teknologi Pertanian Bogor. Bogor. Hal 6-8.
- Nurcholis. 2013. <http://mnucrcholis.lecture.ub.ac.id/files/20/01/2013-pengolahan-termal-III-penggorengan-ekstruksi-pemanggangan-pdf>.
- Otles S, Cagindi O. 2008. *Carotenoid as Natural Colorant*. In: *Socaciu C (ed). Food Colorants Chemical And Functional Properties*. Boca raton: CRC Press. Francis.
- Putri, K. 2011. Pemanfaatan Rumput laut Coklat (*Sargasum sp*) Sebagai Serbuk Minuman Pelangsing Tubuh. Sripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi Hal 9.
- Palupi NS., Zakaria FR dan Prangdimurti E. 2007. Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan, modul e-learning ENBP. IPB: Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB. Hal 11-12
- Pinthus EJ, P Weinberg dan IS saguy. 1993. *Creation for Oil Uptake During Deep Fat Frying*. *J. Food Sci.* Vol 58 (1): 204-206.
- Rizka, AZ, 2016. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Permen Marshmellow dengan Penambahan Brokoli. *Journal of nutrition college*. Vol 5. No 1. Hal. 20-27
- Romadoni, BS, 2012. Perancangan Mesin Peniris Minyak Pad Kacang Telur .Laporan Pryek Akhir. Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, UNY. Yogyakarta. Skripsi Hal 29-30.
- Rukmana, R. 1995. Budidaya Kubis dan Tanaman Brokoli, Kanisius. Jakarta. Hal 64-96.
- Saputra RA. 2012. Uji Diameter Pada Alat Peniris Minyak Tipe Sentrifugal. Program Studi Keteknikan Pertanian, Fakultas Pertanian, USU. Medan. Skripsi Hal 34-35.
- Setyawan N dan Widaningrum. 2013. Standarisasi Keripik Sayuran (Wortel) Sebagai upaya Peningkatan Daya Saing Produk Olahan Hortikultura. Balai Besar Litbang Pasca panen Pertanian. Bogor. Hal 33-35.

- Setyaningsih, D, A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal 97-103.
- Susanto T, Saneto B. 1997. Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Pertanian . Surabaya. Bina Ilmu. Hal 189.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik. Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 144.
- Shofyatun. 2012. Optimasi Proses Penggorengan Vakum (*Vacuum Frying*) Keripik Daging Sapi. IPB. Bogor. Skripsi Hal 40-43.
- Sulistyowati, A., 2001. Membuat Keripik Buah dan Sayur. Cetakan ke-1. Puspa Swara Jakarta.Jakarta. Hal 3-45.
- Tornberg. E. 2005. *Effects of Heat on Meat Proteins Implication on Structure and Quality of Meat Products. Meat Science. Vol 70 (3) :493-508*
- Troncoso E, and Pedreschi F. 2009. *Modeling Water Loss and Oil Uptake During Vacuum Frying of Pre-Treated Potato Slices. Journal of Food Science and Technology . Vol42: 1164-1173*
- Tiwan, Sumiyanto J, Hidayah R, 2011. Rancang Bangun Mesin Penggoreng Vakum Bagi Industri Kecil Pedesaan Korban Gunung merapi. Makalah PPM (Penelitian Pengabdian Masyarakat). UNY. Yogyakarta.
- Winarti, 2010. Pengaruh suhu dan waktu penggorengan hampa terhadap mutu keripik mangga Indramayu (*Mangifera indica L.*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hal 35.
- Winarsi, W. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal. Kanisius. Yogyakarta. Hal 13-81
- Wijayanti R. 2011. Kajian Rekayasa Proses Penggorengan Hampa dan Kalayakan Usaha Produksi Keripik Pisang [tesis]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 8-9
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 253
- Wirakusumah, Emma S, 2006. Jus Buah dan Sayuran (cetakan 3). Penebar Plus, Jakarta.
- Yamaguchi dan Vincent, E, 1998. Sayuran Dunia Prinsip, Produksi dan Gizi. (penerjemah), Herison C, (editor) Nikosolihin S. Universitas Indonesia, Hal 77.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang. Hal 3-11.