

## DAFTAR PUSTAKA

- [ABM] Academy of Breastfeeding Medicine Protocol Committee. 2011. ABM Clinical Protocol #9: *Use of Galactogogues in Initiating or Augmenting the Rate of Maternal Milk Secretion (First Revision)*. Breastfeeding Medicine 6 (1). DOI: 10.1089/bfm.2011.9998.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- AOAC. 1984. *Official Methodes of Anlysis*. Association of Analytical Chemist.. AOAC Inc. Washington.
- \_\_\_\_\_. 1995. *Official Methods of Analysis*, 16th ed. AOAC International. Maryland.
- Apriyantono,A.1989. *Analisa Pangan*. IPB Press. Bogor
- Asmawit dan Hidayati. 2014. Pengaruh Suhu Penggorengan dan Ketebalan Irisan Buah Terhadap Karakteristik Keripik Nanas menggunakan Penggorengan Vakum. Balai riset dan Standarisasi Industri. Pontianak.
- Blumenthal MM. and Stier RF. 1991. *Optimization Off Deep Fat Frying Operations*. Trend Food Sci.
- Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat. 2014. Jantung Pisang Kaya Serat dan Manfaat.<http://dishut.jabarprov.go.id/?mod=detilBerita&idMenuKiri=&idBerita=3740>. 07 Juli 2017.
- Elke Naumann, Angelina B van Rees, Gunilla O' nning, Rickard O'ste, Markus Wydra, and Ronald P Mensink. Glucan Incorporated into a Fruit Drink Effectively Lowers Serum LDL-Cholesterol Concentrations. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 2006;83:601-5.
- Fiardila, F. 2015. Pengaruh Penambahan Gelatin Sapi terhadap Karakteristik Mutu Permen Jelly Pala. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 55 hal.
- Gaines. 1992. Instrumental Measurement of Cookie Hardness. *Cereal Chemistry* 69:115-119
- Hallstrom, B. 1980. Heat and Mass Transfer in Industrial Cooking di dalam P. Linko et al (eds) *Food Process Engineering* vol I. Applied Science Publ. London.
- Kementerian Pertanian. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Direktorat Jenderal Hortikultura. Jakarta. 315 hal.

- Ketaren S.1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Rengga dan H. Suyitno.2010. Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*.8(2)
- Lastriyanto, A. 1997. Penggorengan Buah secara Vakum (*Vacuum Frying*) dengan Menerapkan Pemvakuman Water Jet. Temu Ilmiah serta Ekspos Alat dan Mesin Pertanian. Cisarua-Bogor.
- \_\_\_\_\_. 2006. *Mesin Penggorengan Vakum (Vacuum Fryer)*. Lastrindo Engineering. Malang.
- Lawrence RA. 2005. *A Guide for the Medical Profesion 6th Edition*. Philadelphia (US): Elsevier Mosby.
- Lawson, H. 1995. *Food Oils and Fats*. Chapman and Hall Thomson Publ. Co., New York.
- McLellan, M.R., Lind dan Kime. 1995. Hue Angle Determinations and Statistical Analysis for Multiquadrant Hunter L,a,b Data. *Journal of Food Quality* 18 (1995) 235-240.
- Muchtadi TR.2008 . *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munadjim. 1982. *Teknologi Pengolahan Pisang*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Murtiana, T. 2011. Pengaruh Konsumsi Daun Katuk dengan Peningkatan Produksi ASI pada Ibu Menyusui di Wilayah Puskesmas Sawah Lebar Kota Bengkulu Tahun 2011. [Skripsi]. Jurusan Kebidanan, Politeknik Kesehatan Bengkulu, Bengkulu.
- Novitasari, A., Afim, A. M. S., Apriliani, L. W., Purnamasari, D., Hapsari, E., dan Ardiyani, N. D. 2013. Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa sp.*). *Jurnal Kesmadaska* 96-99.
- Nurhudaya, 2011. Rekayasa Proses Pengolahan Vakum (*Vacuum Frying*) dan Pengemasan Keripik Durian Mentawai. [Skripsi] Bogor : fakultas Pertanian IPB.
- Oroszvari, B.K., I. Sjöholm and E. Tornberg. 2005. The Mechanisms Controlling Heat and Mass Transfer on Frying of Beefburgers: I. The Influence of the Composition and Comminution of Meat Raw Material. *J. Of Food Engineering*. 67 (4) : 499-506
- Paramita, N.D. 1999. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa (*vacuum frying*) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Sawo (*Achras*

- sapota,L). [skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. 62 hal.
- Pazmino-Duran, E.A., Giusti, M.M., Wrolstad, R.E. dan Gloria, M.B.A. (2001). Anthocyanins from banana bracts (*Musa paradisiaca*) as potential food colorant. *Food Chemistry* 73: 327-332.
- Pinthus, E.J., P. Weinberg dan I.S. Saguy. 1995. Oil uptake in deep fat frying as affected by porosity. *J.food Sci.* 60(4): 767-769.
- Putro, B. E. dan Rosita, T. 2006. *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Rahman A, 2018. Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) terhadap Karakteristik Keripik Labu Siam (*Sechium edule*). [Skripsi] Padang : Fakultas Teknologi Pertanian UNAND.
- Rahmawati, S. 2008. Penentuan lama pengeringan pada pembuatan serbuk biji alpukat (*Persea Americana mill*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Robertson, C. J. 1967. The Practice of deep fat frying. *Food technology*. Vol. 21 (1) ; 34-36
- Rossel, J.B. 2001. *Frying*. Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington, Cambridge. England.
- Santosa, E.Z. 2009. Abon Nabati Berbasis Jantung Pisang (Vegetable Floss Based on Inflorescence of Banana. [Skripsi]. UNIKA Soegijapranata. Semarang.
- Satuhu, S., Ahmad Supriyadi. 2008. *Budi Daya, Pengolahan dan Prospek Pasar Pisang*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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..
- 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.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1996. *Keripik Singkong*. SNI 01-4305-1996. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Bogor. Institut Pertanian Bogor. 144 hal.
- Sudarmadji, Slamet, Haryono, B dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta..

- Sulistyowati, A., 1999. *Membuat Keripik Buah dan Sayur*. Cetakan ke-1. Puspa Swara Jakarta. 54 hal.
- Suyanti dan Supriyadi, A. 2008. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suyanti dan Syaifullah. 1998. Pengaruh Blanching dan Cara Penggorengan terhadap Mutu Keripik Pepaya Sisa Sadap. *Buletin Pasca Panen Hortikultura : Bogor*. Volume 1.
- Widaningrum, Setyawan.N, dan Setyabudi D.A. 2008. Pengaruh Cara Pembubuan dan Suhu Penggorengan Vakum Terhadap Sifat Kimia dan Sensosri Keripik Buncis (*Phaseolus radiatus*) Muda. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. 5(2) : 45-54.
- 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, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. Hal : 3-11.

