

DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1996. Keripik Singkong. SNI 01-4305-1996. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 1973. *Energy and Protein Requirements*. Geneva : Report of Joint FAO/WHO/UN Expert Consultation.
- Agrasasmita, TU. 2008. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. [skripsi]. FTP. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc. Washington.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Praktikum Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Arinahatien, S. 2005. *Pemanfaatan Tepung Daging Tulang Leher Ayam Pedaging pada Pembuatan Makanan Ringan (Snack) untuk Meningkatkan Nilai Gizi*. [skripsi]. Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan Bogor*. ITB Press. Hal : 550.
- Dhakal, D, Pisut K, Anita L, Muhammad BS dan Anil KA. 2018. *Optimization of collagen extraction from chicken feet by papain hydrolysis and synthesis of chicken feet collagen based biopolymeric fiber*. Journal of Food Bioscience. 30 : 21 – 23.
- Djarmiko B, Enih A. B. 1985. *Proses Penggorengan dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisiko-Kimia Minyak dan Lemak*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fateta IPB. Bogor. Hal : 45-68.
- Dziezak, J, D. 1990. *Phosphates Improve Many Food*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Elinda, Y. 2007. *Produksi Keripik Daging dengan Perlakuan Jenis Tepung yang Digoreng Vakum*. [tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 43-44.
- Garayo, J. dan Moreira, R. 2002. *Vacuum frying of Potato Chips*. Food Engineering. 55 : 181-191.
- Hambali, E., A. Suryani dan W. Purnama. 2009 *Membuat Keripik Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 83-88.

- Hardianto, V. 2002. *Pembuatan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging Menggunakan Pengering Drum (Drum Dryer) dengan Penambahan Bahan Pemutih (Bleaching Agent)*. [skripsi]. Fakultas Peternakan Institut Pertanian. Bogor.
- Hartati, I. 2010. *Kajian Produksi Kolagen dari Limbah Sisik Ikan Secara Ekstraksi Enzimatis*. Jurnal Penelitian Vol. 6, No.1. Universitas Wahid Hasyim. Semarang. Vol 6 (1) : 32 – 36.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance*. Marylan: Aspen publisher Inc.
- Hidayat, T. 2011. *Profil Asam Amino Kerang Bulu*. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 31-32.
- Hidayati, R. 1998. *Pengaruh Berbagai Proses Prapenggorengan Vakum Pada Pembuatan Keripik Bengkuang (*Pachyrizus erosus* L.) Terhadap Mutu Produk Akhir*. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 90 : 23-38.
- Iskandar, A. dan Handayani, M.N. 2016. *Karakteristik Saus Paprika (*Capsicum Annum*) dengan Penambahan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) sebagai Pewarna Alami*. Universitas Pendidikan Indonesia. Fortech. Vol.1 (1) 2016.
- Kamsiati, E. 2010. *Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah dengan Menggunakan Penggoreng Vakum*. Jurnal Litbang Pertanian. Vol 29 (2) : 73-77.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta. Hal : 250-260.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta. Hal : 138-142.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. 264 : 242.
- Lastriyanto, A. 2006. *Mesin Penggoreng Vakum (Vacuum Fryer)*. Lastrindo Engineering. Malang.
- Liu, D. C. 2002. *Better Utilization of by-Products from The Meat Industry*. Department of Animal Science National Chung-Hsing University, Taichung.
- Mariscal, B. dan P. Bouchoun 2008. *Comparison between atmospheric and vacuum frying of apple slices*. Food Chemistry 107 : 1561-1569.
- Matsumoto, J. J. and S. F. Noguchi. 1992. *Cryostabilization of Protein in Surimi*. In: T. C. Lanier, C. M. Lee (1992). *Surimi Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York.

- Matz, SA. 1984. *Snack Food Technology*. 2nd Edition. AVI Pub. Co., Inc. Westfort, Connecticut.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta. Bandung. 190 Hal.
- Muchtadi, T. R., 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 3-14.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan Ayustaningwarno, F., 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal : 57.
- Nurhudaya. 2011. *Rekayasa Proses Pengolahan Vakum (Vacuum Frying) dan Pengemasan Keripik Durian Mentawai*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurainy, F., Siti N, Otik N dan Rahmad H. 2013. *Pengaruh Konsentrasi CaCl₂ dan Lama Perendaman terhadap Sifat Organoleptik Keripik Pisang Muli (Musa Paradisiaca L.) dengan Penggorengan Vakum (Vacuum Frying)*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Lampung. Vol 18 (1) : 80 - 83.
- Peranginangin, R. S, Wibowo., Y. Nuri dan Fawza. 1999. *Teknologi Pengolahan Surimi*. Balai Penelitian Perikanan Laut Slipi. Jakarta.
- Purnomo, E. 1992. *Penyamakan Kulit Kaki Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Putri, K. 2011. *Pemanfaatan Rumput Lut Coklat (Sargasum sp) Sebagai Serbuk Minuman Pelangsing Tubuh*. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 11-12.
- 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 Frying*. Food Technology 21 (1) : 33-36.
- Romadoni, BS. 2012. *Perancangan Mesin Peniris Minyak Pada Kacang Telur*. Laporan Proyek Akhir. Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik. UNY. Yogyakarta.
- Saputra RA. 2010. *Uji Diameter Pada Alat Peniris Minyak Tipe Sentrifugal*. Skripsi. Program Studi Keteknikan Pertanian, Fakultas Pertanian, USU. Medan.

- Sartika, R. A. D. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans*. Makara Sains 13 (1) : 23-28.
- Setyaningsih, D, A. Apriyanto dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal : 138 hal.
- Shobikhah, S. 2014 *Eksperiment Pembuatan Kastengel dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam sebagai Upaya Peningkatan Gizi*. [skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang. Hal: 17 – 46.
- Shofiyatun, F. N. 2012. *Optimasi Proses Penggorengan Vakum (Vacuum Frying) Keripik Daging Sapi*. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 3 - 11.
- Shyu, S., L. Hau & L. S. Hwang. 1998. *Effect of vacuum frying on the oxidative stability of oils*. Journal of American Oil Chemical Society, 75 : 1393-1398.
- Siahaan D. 1988. *Mengkaji Pengaruh Sumpelmentasi Protein Terhadap Karakteristik Fisika Kimia dan Organoleptik Keripik Sagu*. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 144.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Anallisa 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]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 62 : 28.
- Sugito, Hermanto dan Arfah 2013. *Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggorengan Hampa (Vakum) terhadap Karakteristik Keripik Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Agroindustri. Vol 3 (2) : 86 – 87.
- Sulistyowati, A., 1999. *Membuat Keripik Buah dan Sayur*. Cetakan ke-1. Jakarta : Puspa Swara. Hal : 3-45.
- Susanto, T., B. Saneto. 1997. *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.

- Suyanti dan Syaifullah. 1998. *Pengaruh Blanching dan Cara Penggorengan terhadap Mutu Keripik Pepaya Sisa Sadap*. Buletin Pasca Panen Hortikultura : Bogor. Vol 1.
- Tiawan, J. Sumiyanto dan R. Hidayat. 2011. *Rancang Bangun Mesin Penggoreng Vakum Bagi Industri Kecil Pedesaan Korban Gunung Merapi*. Makalah PPM (Penelitian Pengabdian Masyarakat). UNY. Yogyakarta.
- Tornberg, E. 2005. *Effect of Heat on Meat Proteins Implication Structure and Quality of Meat Products*. *Meat Science*. Vol 70 (3) : 493-508.
- Usmiati, S. 2009. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Widaningrum dan Seyawan. 2009. *Standarisasi Keripik Sayuran (Wortel) sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Produk Olahan Hortikultura*. Bogor : Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor. Hal : 33 -35.
- Widyaningsih, D. 2009. *Sodium TriPolyPhospate (STTP) sebagai Pengganti Garam Bleng pada Kerupuk Puli*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Wijayanti, R. 2011. *Kajian Rekayasa Proses Penggorengan Hampa dan Kelayakan Usaha Produksi Keripik Pisang*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 132 : 8-9.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal : 253.
- Winarti. 2010. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa terhadap Mutu Keripik Mangga Indramayu (Mangifera indica L.)*. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 35.

