

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc. Washington.
- Adi, P. 2006. *Tanaman obat Pelancar Air Seni*. Depok: Penebar Swadaya. p5-15, 23-24.
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. Hal 78
- Agrasasmita, T.U. 2008. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemis Varietas Beras Beramilosar endah dan Tinggi*. FTP. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal 46-52.
- Agriani, C. G. 2012. *Efek Ekstraksi Batang Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi, L.) Terhadap Kadar Gula Darah Tikus Putih (Rattus norvegicus) Yang Diinduksi Aloksan*. [Skripsi]. Surakarta. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret.
- 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.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ardananuridin, A. (2004). *Uji Efektivitas Dekok Bunga Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) Sebagai Antimikroba Terhadap Bakteri Salmonella typhi Secara In Vitro*. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 20(1): 30-34.
- Arland. 2006. IPTEK OBAT:  
Belimbing Wuluh. [www.mencintaiislam@yahoo.com/belimbimngwuluh](http://www.mencintaiislam@yahoo.com/belimbimngwuluh). Diakses tanggal 20 November 2017.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI-Press: Jakarta.
- Astawan, M. dan Wahyuni. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna*. Akademi Pressindo. Jakarta.
- Bachtiar, Y. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Penerbit Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Carina C, Wignyanto W, Putri WI. 2012. Pengembangan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai manisan kering dengan kajian konsentrasi perendaman air kapur  $\text{Ca(OH)}_2$  dan lama waktu pengeringan. *Jurnal Industri*. 1(3):195-203.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

- Djamil, R dan T. Anelia. 2009. Penapisan Fitokimia, Uji BSLT, dan Uji Antioksidan Ekstrak Metanol beberapa Spesies Papilionaceae. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. Vol(7):2. Hal: 65-71
- Djati miko, 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.
- Dwi Sapto, Agung. 2010. *Frying Vacuum Machine Design and Vacuum Tube Thermal Analysis Using Catia P3 V5r14*. Teknologi Industri: Universitas Gunadarma Jakarta.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Hambali, Suryani, dan Purnama. 2005. *Membuat Keripik Sayur*. Penerbar Swadaya: Jakarta. Hal: 39
- Herlih. 1993. *Pengaruh Air Perasan Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) terhadap Kadar Kolesterol Serum Darah Tikus Putih*. [http://warintek.ristek.go.id/pangan\\_kesehatan/tanaman\\_obat/pt/buku08.pdf](http://warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/tanaman_obat/pt/buku08.pdf) Diakses pada 08 Desember 2017.
- Huang, D.J., Chen, H.J., dan Lin, Y.H. 2005. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Water Spinach (Ipomea aquatica Forsk) contituens*. Biotanical Buletin of Academia Sinica.
- Iptek. 2007. *Belimbing Asam*. [http://www.ipitek.net.id/ind/pd\\_tanobat/view.php?id=69](http://www.ipitek.net.id/ind/pd_tanobat/view.php?id=69). Diakses pada 25 November 2017.
- 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.
- Jarod, R. 2007. *Keripik Buah*. <http://www.ForumKomunikasidanKonsultasiUniversitasSemarang.com>. Diakses pada 03 Desember 2017.
- Kartasapoetra, G dan Marsetyo. 2005. *Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- 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*. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.

- Lastrianto A. 2006. *MesinPenggorenganVakum (Vacuum Fryer)*. Malang: Lastrindo Engineering.
- Lin, P. 1994.*BertanamBelimbing*.PenebarSwadaya, Jakarta.
- Nofrianti, R. 2013. Metode Freeze Drying BikinKeripik Makin Crunchy.JurnalAplikasi Vol. 2 No. 1 TeknologiPangan.
- Parikesit, M.2011.*KhasiatdanManfaatBelimbingWuluh*.Surabaya:Stomata.:5-18.
- Permadi, A. 2006.*Tanamanobat*.Depok.PenebarSwadaya .Hal. 24.
- Rachmat, W., T. Wiwin, dan R. Denny. 2015. EfekPenambahanBelimbingWuluhdalamRansumterhadapPerforman, Karkasdan Income Over Feed Cost AyamKampung. FakultasPeternakanUniversitasPadjadjaran. Bandung. 40(2) : 86-91
- Rahman, A. 2018.PengaruhSuhuPenggorenganHampa( *Vaccum Frying* ) terhadapKarakteristikKeripikLabu Siam( *Sechiu medule* ). [Skripsi]. Padang. FakultasTeknologiHasilPertanian.UniversitasAndalas. Hal 57
- Setyaningsih, D., A. Apriyantondan M. P. Sari. 2010. *AnalisisSensoriuntukIndustriPangandan Agro*. Bogor. IPB Press.Hal : 97-103.
- Shyu, S., L. Hau, and L. S. Hwang. 1998. Effect of vacuum frying on the oxidative stability of oils. *Journal of the American Oil Chemists' Society* (75): 1393-1398.
- Soekarto, T.S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Soetanto, N.E. 1998.*ManisanBuah-buahan 3 Ceremai, Belimbing,JambuBiji*. Kanisius: Yogyakarta.
- Sofia, D. *AntioksidandanRadikalbebas, situs Web Kimia Indonesia (online)*, ([http: www.chemistry.org](http://www.chemistry.org), diakses 28 Maret 2018.
- Sriyono, 2012.*PembuatanKeripikUmbiTalas (ColocasiaGigantueum) denganVariabel Lama WaktuPenggorenganMenggunakanAlat Vacuum Fraying*.TugasAkhir Program Diploma FakultasTeknikUniversitasDiponegoro:Semarang
- Sudarmaji, Slamet, Haryono, B danSuhardi. 1997. *ProsedurAnalisaUntukBahanMakanandanPertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulistyowati, A. 2001.*MembuatKeripikBuahdanSayur*.PuspaSwara,Jakarta.
- Sunaryo,  
2014.*RancangBangunMesinPenggorenganVakum&PelatihanDiversifikasi OlahanSalakPondoh* Di

*Desa Pekandangan Kabupaten Banjarnegara*. Program Studi Teknik Manufaktur Universitas Sains Al-Qur'an (UNSIQ): Wonosobo.

- Sundari, D., Almasyhuri., dan Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4) : 235-242.
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu: Surabaya. 206 hal
- Tohir, K. A. 1981. *Pedoman Bercocok Tanam Buah-Buahan*. Pradnya Paramita, Jakarta. 328 hal.
- Triswandari, N. 2006. *Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi)-Jahe (Zingiber officinale) dan Pengujian Stabilitasnya selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Bogor : Teknologi Pertanian IPB. 51 hal.
- 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. 159 hal.
- Zakaria, Z.A., Zaiton, H., Henie, E.F.P., Jais, A. M.M., and Zainuddin, E.N.H., 2007, In Vitro Antibacterial Activity of Averrhoa bilimbi L. Leaves and Fruits Extracts, *International journal of Tropical Medicine*, (Online), 2(3):96-100, (<http://www.medwelljournals.com/fulltext/ijtm/2007/96-100.pdf>, diakses 01 Desember 2017).
- Zanora, Yusma., (1999), *Penentuan Lama Perendaman Dalam Kalsium Hidroksida (Ca(OH)<sub>2</sub>) dan Lama Pengeringan Manisan Nangka (Artocarpus heterophyllus) Kering*, Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.