

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adma K., Kadirman dan Jamaludin. 2015. Penerapan Sistem Osmotic Dehydration Untuk Mengurangi Kadar Lemak Keripik Buah Pada Penggorengan Tekanan Hampa Udara. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, vol.1 (2015): 22-29.
- Agarry, S.E., Durojaiye, A.O., and Afolabi, T.J. (2005). Effect of pretreatment on the drying rates and drying time of potato. *Journal of Food Technology*, 3(3):361-364.
- Chrisandy Purwanto *dkk.*, (2013). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning Dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013*.
- Christensen, C. M & Z. M. Vickers. (1981). *Relationships of Chewing Sounds to Judgments of Food Cripness. Journal of Food Science*, 46:574-578.
- Dewi Diyah Utami., 2004. Karakteristik Fisik dan Nilai pH Cochtail Buah Pepaya Bangkok dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda pada Suhu Ruang Pendingin.
- Estiasih, T, Ahmadi, kgs. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fatah, M. A. dan Bachtiar, Yusuf. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology Principles and Practice 2nd ed.* CRC Press LLC. USA.
- Fennema, O.R 1996. *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Hajare, S., V. Dolane, R. Shasidar, S.S. Saroj, A. Sharma, and Bandekar. 2006. Radiation processing of minimally processed pineapple *Ananas comosus*: Effect on nutritional and sensory quality. *J.Food Sci.* (71): 501–505.
- Harsojuwono, B.A., I G N Agung, M S P Mahardika, 2009. Upaya memanfaatkan Umbi-umbian menjadi Olahan Pangan untuk Pencegahan dan Konsumsi Penderita Penyakit Diabetes Mellitus. Laporan Penelitian Strategis Nasional. Fak. Tekn. Pertanian. Univ. Udayana. Denpasar

- Kusumaningastuti, R. (2017). Pengaruh Penambahan Angkak Terhadap Daya Putus, Karakteristik Kimia dan Sensori Pada MiJagung (Skripsi). Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Lailatun H *dkk.*, (2015). Pengaruh Jenis Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Keripik Ketela Ungu. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 3, No.3, 11-22.
- Lee, S.K. & Kader, A.A. 2000. Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. *Postharvest Biology and Technology*, 20, 207-220.
- Mahmud, T.M.M., A.A.E. Raqeeb, S.S.R. Omar, A.R.Z. Mohamed & A.E.A. Rahman. 2008. Effects of different concentrations and applications of calcium on storage life and physicochemical characteristics of pappaya (*Carica papaya L.*) *American Journal of Agricultural and Biological Sciences* 3: 526-533.
- Muchtadi, T. R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Petunjuk Laboratorium. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Parker R. 2003. *Introduction to Food Science*. United States of America : Delmar, Thomson Learning.
- Podsdek, A. 2007. Natural antioxidants and antioxidant capacity of Brassica vegetables: A review. *LWT-Food Science and Technology*, 40, 1-11.
- Prabasini, H., D. Ishartani, & D. Rahardian. (2013). Kajian Sifat Kimia dan Fisik tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 2, No. 2, 93-102.
- Prayitno, 2002, *Fungsi Air Kapur Dalam Pengolahan Makanan*. www.scribd.com/doc/115986702/Fungsi-Air-Kapur-Dalam-Pengolahan-Makanan, diakses 20 Juni 2013.
- Pujihastuti, Isti. 2009. *Teknologi Pengawetan Buah Tomat Dengan Metode Freeze Drying*. Semarang:UNDIP
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal-Kementrian Pertanian. 2015. *OUTLOOK NANAS*.ISSN: 1907-1507.
- Ridhayani Yunus, Husain Syam, Jamaluddin. (2017). Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ Terhadap Kualitas Keripik

- Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan *Vacuum Frying*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3: S221-S233.
- Rosenthal, A.J. (1999). *Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publication, Inc. Maryland.
- Rukmana R. 1995. Nanas, budidaya dan pasca panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Siregar, N.F., Setyohadi, dan Nurminah, M. 2015. Pengaruh konsentrasi kapur sirih (kalsium hidroksida) dan lama perendaman terhadap mutu keripik biji durian. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 3 (2): 193-197.
- Soengkowati, A. M. (2001). Pengolahan Keripik Buah Dengan Suhu Rendah dan Tekanan Rendah. Balai Pengembangan Industri. Semarang.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono dan Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi I. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Liberty.
- Suprapti ML. 2001. Membuat Aneka Olahan Nanas. Puspa Swara. Jakarta.
- Suryani Lili., (2016). Pengaruh Konsentrasi Natrium metabisulfit dan Metode Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin C dan organoleptik Sale Pisang.
- Winarno, F.G. & W.M. Aman. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yunus R dkk. 2017. Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ Terhadap Kualitas Keripik Pepaya Dengan *Vacuum Frying*. Vol.3 (2017).