

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah R. 2016. Perbedaan teknik penggorengan terhadap kadar protein terlarut dan daya terima abon jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Adiyoga, W., A. Asgar., dan R. Suherman. 1999. Perilaku Konsumen Dalam Membeli Produk Keripik Kentang. *Jurnal Hortikultura* 9(3): 266-274.
- Aldila M. 2012. Investigasi perubahan karakteristik minyak jelantah melalui efek paparan plasma lucutan korona. (Skripsi). Universitas Indonesia. Depok.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Apriyantono, A, D., Ferdiaz, N.L. Puspitasari, Sudarnawati dan Budiyanto S. 1989. Petunjuk Laboratorium : Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Arpah. 2001. Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Asgar A, Rahayu ST. 2014. Pengaruh suhu penyimpanan dan waktu pengkondisian untuk mempertahankan kualitas kentang kultivar margahayu. *J. Food Sci.*, 13(3):283-293.
- Asgar A. 2013. Kualitas Umbi beberapa klon kentang (*Solanum tuberosum L.*) Dataran medium untuk keripik. *J. Food Sci.*, 12(1):29-37.
- Asgar A. 2013. Kualitas umbi beberapa klon kentang (*Solanum tuberosum L.*) dataran medium untuk keripik. *J. FoodSci.*12(1):29-37.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 2005. Official Method of Analysis of Association of Analytical Chemists. The Association of Analytical Chemists Inc., Arlington, Virginia, USA.
- Astrid W, Waluyo S, dan Novita DD. 2013. Prediksi umur simpan kerupuk kemplang dalam kemasan plastik polipropilene beberapa ketebalan. *J. Food Sci.*, 2(2):105-114.
- Astuti S.W. 2010. Aplikasi *Edible Coating* berbahan dasar derivat selulosa terhadap kualitas kentang dari tiga varietas. (Skripsi). Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Atmadja G.S. 2006. Pengembangan produk pangan berbahan dasar jagung *Qualityprotein maize (Zea mays L.)* dengan menggunakan teknologi ekstrusi. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bello AB, Segovia PG, and Monzo JM. 2010. Vacuum Frying Process of Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*) Fillets. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 11(4): 630-636.

- Budiman, A. 1999. Kebutuhan bahan baku untuk produksi olahan kentang. PT. Indofood Frito-Lay Corp. Makalah Seminar Kebutuhan dan Peluang untuk Pengembangan PHAT Kentang. Bogor Maret 1999.
- Carpenter, R.P., Lyon, D.H., Hasdell, T.A. (2000) Guidelines for Sensory Analysis in food Product Development and Quality Control. PP: 71-91. Gaithersburg: Aspen Publisher, Inc.
- Choe, E. dan Min, D.B. 2006. Mechanisms and Factors for Edible Oil Oxidation. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. Institute of Food Technologists. 5 : 169-186.
- Dewi MM, Bintoro N, dan Rahardjo B. 2012. Kinetika perubahan ketengikan (Rancidity) kacang goreng selama proses penyimpanan. J. Agritech, Vol. 32, No. 1.
- Fiardy A. 2013. Penentuan umur simpan keripik ubi jalar dan keripik talas dalam kemasan plastik dan aluminium foil. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Guy R. 2001. Extrusion Cooking Technologies and Applications. Washington DC: Woodhead Publishing Limited Cambridge England, CRC Press.
- Hamida E. 2010. Oksidasi lemak pada dendeng kering oven selama penyimpanan yang diuji setelah mengalami penggorengan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hani A.M. 2012. Pengeringan lapisan tipis kentang (*Solanum tuberosum*.L.) Varietas Granola. (Skripsi). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Nurhasnawati H. Supriningrum R. Caesariana. 2015. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang gorenga di Jl.A.W.Sjahanie Samarinda. J.Ilmiah, 1(1), 25-30. Akademi Farmasi Samarinda.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. Dalam Jurnal Litbang Pertanian, 27(4).
- Hutasoit H. 2009. Penentuan Umur Simpan *Fish Snack* (Produk Ekstrusi) menggunakan metode akselerasi dengan pendekatan kadar air kritis dan metode konvensional. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Indrasari MA. 2009. Pengemasan atmosfer termodifikasi seledri (*Apium graveolens* L.). (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Irawan RS. 1992. Kajian Sifat Fisik dan Thermal dalam Fenomena Transport Proses Penggorengan Pangan. Skripsi FATETA IPB. Bogor.
- Karleen S. 2010. Optimalisasi proses pembuatan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* (L.) Lam) dan aplikasinya dalam pembuatan keripik simulasi (*simulated chips*). (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Kita A, Lisinska G, and Gulobowska G. 2007. The Effect of Oils and Frying Temperature on the Texture and Fat Content of Potato Crisps. *Food Chemistry* 102: 1-5.
- Kumar A, et al., (2004) large-scale mutagenesis of the yeasts genome using a Tn7-derived multipurpose transposon. *Genome Res* 14(10A):1975-86.
- Kurniawan H, dan Suganda T. 2014. Uji kualitas ubi beberapa klon kentang hasil persilangan untuk bahan baku keripik. *Jurnal Agro* Vol. 1, No. 1.
- Kusumawati, Aditya. 2013. Kualitas Es Krim Gembili (*Dioscorea esculenta* Lour) Dengan Penambahan Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss). Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mailangkay DNI. 2002. Pengaruh pengemasan vakum dan non vakum terhadap perubahan mutu kimia dan sifat organoleptik keripik pisang selama penyimpanan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Maligan JM et al., 2011. Keripik umbi inferior aneka bentuk dan rasa. Universitas Brawijaya, Malang.
- Muchtadi, Tien, Sugiyono, dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta
- Mudjisiho R., D Hindiarto., Z dan Noor. 2001. Pengaruh kemasan plastik terhadap mutu sawut kering selama penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pertanian* . 20 (1): 55-65.
- Nagara RMS. 2016. Validasi metode pendugaan umur simpan keripik kentang dengan metode kadar air kritis. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Novita DD, Waluyo S, dan Wulandari A. 2013. Prediksi umur simpan kerupuk kemplang dalam kemasan plastik polipropilen beberapa ketebalan. *J. Food Sci.*, 2(2):105-144.
- Nur M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). 14(1):1-11.
- Nursiti. 2017. Pendugaan Umur simpan Keripik Singkong Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Test* (ASLT) Model *Arrhenius*. (Tesis). Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Pantastico, Er. B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. Kamariyani, (penerjemah); Gembong, T., (editor). 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub-Tropika*. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 887 hal.

- Purnomo, H. 1997. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Jakarta: PT Grasindo.
- Puspita CR. 2016. Pendugaan umur simpan keripik pisang kepok putih (*Musaacuminata Sp.*) dalam berbagai jenis kemasan dengan model pendekatan Arrhenius. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Putri AFE. 2009. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi pada lama *post mortem* yang berbeda dengan penambahan karagenan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Putri R.A. 2012. Pengaruh kadar air terhadap tekstur dan warna keripik pisang kepok (*Musa Parasidiaca foratypica*). (Skripsi). Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Rahayu, E. 2007. Pengaruh Kemasan, Kondisi Ruang Simpan dan Periode Simpan terhadap Viabilitas Benih Caisin. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Ridwansyah, Rusmarilin H, dan Murni A. 2017. Pendugaan umur simpan kerupuk bawang kentang dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *J. Food Sci.*, 5(1):11-25.
- Risnajati. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap PH, Daya Ikat Air dan susut masak karkas Broiler yang dikemas plastik *Polyethylene*. 13(6):309-315.
- Riyadi.Sugeng. 2007.Keperawatan Kesehatan Masyarakat. Jakarta: Salemba Medika
- Rosalina, Y. dan E. Silvia.2015.Kajian Perubahan Mutu selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan Keripik Ikan Beledang dalam Kemasan Polypropylene Rigid. *J. Tekn. dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 7 No. 1:1 – 6.
- Sahin S, Sastry SK, and Bayindirli L. 1999. The Determinations of Convective Heat Transfer Coefficient During Frying. *Journal of Food Engineering*.
- Sammet, K., R. Duehlmeire, H. P. Sallmann, C.von Canstein, T.von Mueffling and B.Nowak. 2006. Assesment of the antioxidative potential of dietary supplementation with a tocopherol in low nitrite salami type sausages. *Meat Sci*. 72:270-279
- Sanjaya Y. 2007. Pengaruh lama perputaran Spinner dalam pembuatan keripik salak (*salacca edulis reinw*) terhadap pendugaan umur sipan dengan kemasan plastik *oriented polypropylene (OPP)*, *Metalized (C0-PP/Me)* dan *Alumunium foil*. (skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sari IRP. 2015. Aktifitas antioksidan *Theobromine* selama penyimpanan daging sapi bali hasil penggemukan yang diberi pakan kulit biji kakao. (Skripsi). Universitas Hasanuddin, Makasar.

- Sari K.T. 2010. Pengaruh metode *Blanching* dan perendaman dalam kalsium klorida (CaCl_2) untuk meningkatkan kualitas *French fries* dari kentang varietas Tenggo dan Crespo. (Skripsi). Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Sartika RAD. 2009. Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (*Deep frying*) terhadap pembentukan asam lemak trans. *J. Food Sci.*, 13(1):23-28.
- Septianingrum E. 2008. Perkiraan umur simpan tepung gaplek yang dikemas dalam berbagai kemasan plastik berdasarkan kurva Isoterm sorpsi lembab. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sinaga RM, Hartuti N. 1998. Keripik kentang salah satu diversifikasi produk. Balai penelitian tanaman sayuran. Bandung.
- Sinaga, R.M. 1992. Pengaruh Jenis Kemasan dan Minyak Goreng terhadap Mutu Keripik Kentang (*Solanum tuberosum* L.). *Bul. Penel. Hort.* XXII (1):26-38.
- Soekarto, 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Soekarto, ST, 2007. Penelitian organoleptik untuk industri. Bharata karya aksara, Jakarta.
- Sofari E, Asgar A, Rahayu ST, dan Kusumana M. 2011. Uji kualitas umbi beberapa klon untuk keripik. *J.hort.* 21(1):51-59.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta.
- Trisdyani H, Supriadi A, Kartasih A, dan Asgar A. 2010. Pengaruh lama pengeringan lama penyimpanan, suhu dan lama pengeringan kentang terhadap kualitas keripik kentang putih (Effect of storage, temperature and drying duration of potato chip quality). *J. Food Sci.*, 10:217-226.
- Triyanto E., B.W.H.E. Prasetyono, dan S. Mukodiningsih. 2013. Pengaruh Bahan Pengemas dan Lama Simpan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Wafer Pakan komplit Berbasis limbah Agroindustri. *Animal Agriculture Journal*, 2. (1) : 400- 409.
- 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* 42: 1164-1173.
- Valentina O. 2009. Analisis nilai tambah ubi kayu sebagai bahan baku keripik singkong di Kabupaten Karanganyar (kasus pada KUB wanita tani makmur). (skripsi). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Whistler, F.R. and Miller, J. N. 1997. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist*. Academic, Inc. London.

- Wibowo. 2006. Peningkatan Kualitas Keripik Kentang Varietas Granola dengan Pengolahan Sederhana. *J. Akta Agronesia*. 9(2): 102-109.
- Wijayanti R, Budiatra IW, dan Hasbulloh R. 2011. Kajian Rekayasa Proses Pengorengan Hampa dan Kelayakan Usaha Produksi Keripik Pisang. *J.Food sci.*, 25(2):133-140.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

