

DAFTAR PUSTAKA

- Admoko, T, P, H. Dkk. 2017. *Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu. Vol 8. No 2.
- Aventi. 2015. *Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah*. Seminar Nasional cendekiawan. ISSN:2460-8696.
- Irawan RS. 1992. *Kajian Sifat Fisik dan Thermal dalam Fenomena Trasport Proses Pengorengan Pangan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Ketaren S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kusnandar F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta (ID): Dian Rakyat.
- Lindani, amelia. 2016. *Perbandingan Pengukuran Kadar Air Moisture Analyzer dengan Metode Oven Pada Produk Biskuit Sandwich Cookies di PT Mondelez Indonesia Manufacturing*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Ratnaningsih. dkk. 2007. *Kajian Penguapan Air Dan Penyerapan Minyak Pada Penggorengan Ubi Jalar (*Impomoea Batatas L*) Dengan Metode DEEP-FAT FRYING*. AGRITECH, Vol. 27, No 1.
- Tumbel, N. Manurung, S. 2017. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vacuum*. Manado: Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 9. No 1. ISSN No 2085-580X.Hal.9-22