

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, S. 2011. *Studi Pembuatan Roti Dengan Subtitusitepung Pisang Kapok (Musa Paradisiaca Formatypica)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Asmawit Dan Hidayati. 2014. *Pengaruh Suhu Penggorengan Dan Ketebalan Irisan Buah Terhadap Karakteristik Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum*. Jurnal Litbang Volume 4 No.2. Balai Riset Dan Standart Industry Pontianak.
- Badan Standardisasi Nasional . 1996. SNI 01-4315-1996 Tentang keripik pisang. Jakarta: BSN
- Direktorat gizi departemen kesehatan RI. 1981. Kandungan nilai gizi pisang. Jakarta: Dinas Kesehatan RI.
- Gayutomo, Ignasius L.W. 2006. *Optimasi Suhu Dan Waktu Vacuum Frying Dalam Peningkatan Kualitas Keripik Nangka (Artocarpus Heterophlly Lamk)*. Skripsi. Semarang: Universitas Katolik
- Haryanto, Didit., Oti Nawansi dan Fira N. 2013. *Penyusunan Draft Standart Operating Procedure (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus Di Salah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung)*. Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian Vol 18 No.2. Fakultas Pertanian; Universitas Lampung
- Husna, Jamiatul. 2016. *Produksi Dan Pemasaran Keripik Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Menggunakan Teknologi Vacuum Frying*. Laporan akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Lidiawati, Erna. 2016. *Pengaruh Dosis Karbid ( $\text{CaC}_2$ ) Dan Jenis Kemasan Terhadap Kualitas Buah Pisang Ambon (Musa Paradisiaca L. Var)*. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Dharma Wacana.
- Lolodatu, Elina S. 2015. *Kualitas Non Flaky Crackers Coklat Dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kapok Kuning*. Skripsi; Universitas Atmajaya Yogyakarta
- Manik, Maria G. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Bengkuang*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Pande, Ni putu H., Made Ria D., dan Ni Luh Arpiwi. 2017. *Kandungan gula tereduksi dan vitamin C dalam buah pisang nangka (musa paradica forma typical) setelah pemeraman dengan ethrel dan daun tanaman*. Jurnal simbiosis vol 2 No. 64-68. Jurusan FMIPA; Universitas Udayana

- Prabawati, Sulusi. Suyanti Dan Dondy A. S. 2008. *Teknologi Pascapanen Dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.
- Prasetyo, Wiratama M. 2017. *Penentuan Waktu Panen Pisang Mas Kirana Berdasarkan Satuan Panas*. Institute Pertanian Bogor.
- Putri, Annisa R. 2014 *Pengaruh Kadar Air Terhadap Warna dan Tekstur Keripik Isang Kapok(Musa Parasidiaca Formatica)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makasar
- Rahmad, Suhartono M. sobir, dan heri H.2012.*Teknologi Sehat Budidaya Pisang*. Cetakan Pertama. Bogor: Pusat Kajian Hortikultura Tropika Kampus IPB Branangsiang
- Shinta, Agustina. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Cetakan pertama. Malang. Tim UB press
- Siregar, Nurdin E. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih (Kalsium Hidroksida) Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Biji Durian*. J. Rekayasa Pangan Dan Pert, Vol 3 No 2. Usu Medan.
- Tumbel, Nicolas, Dan Supardi M, 2017.*Pengaruh Suhu Dan Waktu Enggorengan Teradap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Vol 9 No. 1. Balai Riset Dan Standardisasi Industry Manado
- Wijayanti, Ruri., I Wayan B., Dan Rokhan H. 2011. *Rekayasa Proses Penggorengan Hampa Dan Kelayakan Usaha Produksi Keripik Pisang*. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol 25 No. 8.