

DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno, F., et al. (2018). Effect of Vacuum Frying on Quality Attributes of Fruits: A Review. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(1), 23–31.
- Badan Standarisasi Nasional. 2019. SNI 7709:2019 tentang Minyak Goreng Sawit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Gardjito, M., Putri, S. E., & Dewi, S. R. (2017). Pengaruh suhu dan waktu penggorengan vakum terhadap kualitas keripik buah tropis. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 8(2), 112-120.
- Handayani, N. A., & Rahayu, E. S. (2018). Karakteristik sensoris dan kimia keripik nangka dengan teknologi vacuum frying. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(3), 45-53.
- Maity, T., Bawa, A. S., & Raju, P. S. (2014). Effect of Vacuum Frying on Changes in Quality Attributes of Jackfruit Chips. *Journal of Food Science and Technology*, 51(6), 1172–1179.
- Nugroho, A. D., & Wati, L. M. (2020). Optimasi parameter vacuum frying untuk menghasilkan keripik buah berkualitas tinggi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Bioproses*, 4(1), 28-35.
- Pandey, A. K., Kumar, S., Ravi, N., Chauhan, O. P., & Patki, P. E. (2020). Use of partial drying and freezing pre-treatments for development of vacuum fried papaya (*Carica papaya* L.) chips. *Journal of food science and technology*, 57(6), 2310–2320. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04269-w>
- Putri, R. A., Sari, D. P., & Maharani, E. T. (2020). Evaluasi tekstur dan penerimaan konsumen terhadap keripik buah hasil vacuum frying. *Indonesian Journal of Food Science*, 15(2), 78-86.
- Santi, Susanto., C, Muhardi, Patasik. M, Nurlina. (2024). Penerapan Algoritma K-Nearest Neighbor (KNN) Dalam Pengklasifikasian Tingkat Kematangan Buah Nangka Berdasarkan Citra Warna Kulit. *Digital Transformation Technology*. 4. 685-692. 10.47709/digitech.v4i1.4550.
- Sari, N. P., Wijaya, C. H., & Budiman, A. (2021). Profil senyawa volatil dan non-volatil keripik nangka dengan metode penggorengan vakum. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 32(1), 67-75.

- Sekararum, T. P. (2021). Pembuatan Keripik Kulit Buah Semangka Dengan Menggunakan Metode Vacuum Frying. *Chemtag Journal of Chemical Engineering*, vol 2. No. 1. ISSN Online: 2721-2750.
- Wijaya, H., & Sari, K. P. (2019). Kinetika pengeringan dan kualitas keripik buah dengan teknologi vacuum frying. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 7(3), 201-208.