

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2000. Meningkatkan Produksi Kacang Tanah di Lahan Sawah dan Lahan Kering. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aminah, S. 2010. "*Bilanga Peroksida Minyak Goreng Curah Dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan*". Dalam Jurnal Pangan Dan Gizi, 1. Hal. 10.
- Arundon T, *et al.* 2009. "*Effects of packaging, packing condition and storage temperature on quality and shelf-life of seasoned tuna meat product*". In Journal Asian Food Agro Industry 2 (4). P 148-158
- Astanto, K., A. Winarno dan Sunardi. 1993. "*Kacang Tanah*". Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Penelitian Tanaman Pangan, Malang.
- Azizah, Z., R. Rasyid, dan D. Kartina. 2016. "*Pengaruh Pengulangan dan Lama Penyimpanan terhadap Ketengikan Minyak Kelapa dengan Metode Asam Thiobarbiturat (TBA)*". Dalam Jurnal Farmasi Higea, 8. Hal 195.
- Bailey JE, Ollis DF. 1988. "*Dasar-Dasar Rekayasa Biokimia*". Darwis AA, Liesbetini, Sailah I, Herlina L, penerjemah. Bogor: PAU, IPB
- Budiyanto, M.P. 2012. "*Pengaruh Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan terhadap Mutu dan Umur Simpan Produk Keju Lunak Rendah Lemak*". Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Darawati, M., dan Y. Pranoto. 2010. "*Penyalutan Kacang Rendah Lemak Menggunakan Selulosa Eter dengan Pencelupan untuk Mengurangi Penyerapan Minyak Selama Penggorengan dan Meningkatkan Stabilitas Oksidatif Selama Penyimpanan*". Dalam Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 21. Hal 108.
- Fahroji, dan Hendri. 2016. "*Kinerja Beberapa Tipe Moisture Meter dalam Penentuan Kadar Air Padi*". Dalam Jurnal Lahan Suboptimal, 5 (1). Hal 64.
- Herlina, N. Dan M. H. S. Ginting. 2002. "*Lemak Dan Minyak*". Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara.

- Kurniawan, H. 2014. "*Model Matematik Perubahan Kadar Air untuk Memprediksi Umur Simpan Gula Semut dalam Kemasan*". Universitas Gadjah Mada.
- Lea, C.H. 1962. "*The oxidative Deterioration of Food Lipids*". In Symposium on Food : Lipids and Their Oxidation. P. 3-28.
- Maharani, D. M., N. Bintoro, Dan B. Rahardjo. 2012. "*Kinetika Perubahan Ketengikan (Rancidity) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan*". Dalam Jurnal Agritech, 32. Hal. 17-18.
- Muchtadi TR. 1989. "*Teknologi Pengolahan Pangan*". Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Nawar, W.W. 1996. "Lipids". In Fennema O.R (ed). Food Chemistry. P 255-264
- Negrone, M., D'Agustina, A., and Arnoldi, A. 2001. "*Effects of Olive Oil, Canola, and Sunflower Oils on the Formation of Volatiles from the Maillard Reaction of lysinewith Xylose and Glucose*". In Journal Agric Food Chem, 49. P 43–45.
- Ory, R. L., St Angelo, A. J., Gwo, Y.Y., Flick, G.J. dan Mod, R. R. 1985. Oxidation-induced changes in foods.
- Patte HE, Young. 1982. Peanuts Science ang Technology. American Peanut Research and Education. Soc., Inc., Yoakum, Texas.
- Pranoto, Y., D. W. Marseno, Dan Haryadi. 2012. "*Perkiraan Umur Simpan Kacang Rendah Lemak Dilapisi Dengan Carboxymethyl Cellulose Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT)*". Dalam Jurnal Agritech, 32. Hal. 302.
- Robertson G.L. 1993. "*Food Packaging : Principals and Practice*". New York: Marcel Dekker Inc.
- Rusdi M.F. 2008. "*Pengaruh Penambahan dan Perlakuan pH Terhadap Karakteristik Edible Film Gluten*". Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang
- Santosa, B.A.S. 2010. "*Inovasi Teknologi Defeating: Peluang Peningkatan Diversifikasi Produk Kacang Tanah Dalam Industri Pangan*". Dalam Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian, 3. Hal. 201.

- Sembiring, M., R. Sipayung, Dan F. E. Sitepu. 2014. "*Pertumbuhan Dan Produksi Kacang Tanah Dengan Pemberian Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit Pada Frekuensi Pembunbunan Yang Berbeda*". Dalam Jurnal Online Agroekoteknolog, 2. Hal. 599.
- Setiawan, H. A. 2005. Penentuan Umur Simpan Produk Biskuit Marie Dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Siswanto, W. Dan S.A. Mulasari. 2015. "*Pengaruh Frekuensi Penggorengan Terhadap Peningkatan Peroksida Minyak Goreng Curah Dan Fortifikasi Vitamin A*". Dalam Jurnalkesmas, 9. Hal. 5. Soekarto, T. S. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Solihin, Muhtarudin, dan Rudy Sutrisna. 2015. "*Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-Umbian*". Dalam Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 3(2). Hal. 50.
- Suroso, A.S. 2013. "*Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam, dan Kadar Ari*". Badan Litbangkes, Kemenkes RI.
- Suryani, E., W.H Susanto, Dan N. Wijayanti. 2016. "*Karakteristik Fisik Kimia Karakteristik Fisik Kimia Minyak Kacang Tanah*", 4. Hal. 120.
- Warner, K. 2002. Chemistry of Frying Oils. U.S. Departemen of Agriculture, Peoria, Illinois dalam Akoh C.C., Min B.D., ed. 2002. Food Lipids: Chemistry, Nutrition, and Biotechnology. 2nd Ed. Marcell Dekker. Inc. New York.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta