

## DAFTAR PUSTAKA

- Adedeji, A.A., Ngadi, M. 2018. Impact of freezing method, frying and storage on fat absorption kinetics and structural changes of parfried potato. *Journal of Food Engineering* 218:24–32. DOI:10.1016/j.jfoodeng.2017.08.024.
- Adedeji, A.A., Ngadi, M. 2018. Impact of freezing method, frying and storage on fat absorption kinetics and structural changes of parfried potato. *Journal of Food Engineering* 218:24–32. DOI:10.1016/j.jfoodeng.2017.08.024
- Albertos, I., Martin-Diana, A.B., Sanz, M.A., Barat, J.M., Diez, A.M., Jaime I., Rico, D. 2016. Effect of highpressure processing or freezing technologies as pretreatment in vacuum fried carrot snacks. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 33:115–122. DOI:10.1016/j.ifset.2015.11.004.
- Badan Standarisasi Nasional. 2019. SNI 7709:2019 tentang Minyak Goreng Sawit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Hidayat, A., & Pratiwi, D. (2019). Stabilitas warna dan pigmen karotenoid pada buah nangka selama proses pembekuan. *Agroindustrial Technology Journal*, 14(1), 33-40.
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi. 2000. Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I. Central Grafika. Jakarta.
- Laeliyah, L., & Januar, J. (2019). Analisis Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Agroindustri UD Dua Dewi di kabupaten Jember. *UNEJ e-Proceeding*.
- Negara J. K., Sio A. K., Rifkhan., Arifin M., Oktaviani A. Y., Wihansah R. R. S., Yusuf M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Teknologi Hasil Peternakan*, vol.04, No. 2
- Nurainy, F., Nurdjanah, S., Nawansih, O., Hidayat, R. 2013. Pengaruh konsentrasi CaCl<sub>2</sub> dan lama perendaman terhadap sifat sensorik keripik pisang muli (*Musa paradisiaca* L.) dengan penggorengan vakum (Vacuum Frying). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 18(1):78- 90. DOI:10.23960/Jtihp.V18i1.78%20-%2090.
- 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>
- Pandey, A.K., Kumar, S., Ravi, P.E., Patki. 2020. Use of partial drying and freezing pre-treatments for development of vacuum fried papaya (*Carica papaya* L.) chips. *Journal Food Science Technology* 57:2310–2320. DOI:10.1007/s13197-020-04269-w.
- Putri, A. D., Kurniawan, A., & Lestari, R. (2021). *Effect of Freezing Pretreatment on the Quality of Jackfruit Chips Processed by Vacuum Frying*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(3), e15123. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15123>
- Rachmawati, L., Yuliana, & Setyawan, I. (2022). Karakteristik tekstur keripik buah hasil penggorengan vakum dengan variasi pra-perlakuan pembekuan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Indonesia*, 10(3), 101-108.
- Ramdani, S., Nurhayati, & Sari, W. (2021). Perlakuan pra-pembekuan dan pengaruhnya terhadap kualitas flavor buah tropis. *Jurnal Agroindustri dan Teknologi Pangan*, 6(2), 75-82.
- Ribut Suryanto. (2018). PENGARUH TINGKAT KEMATANGAN BUAH NANGKA TERHADAP KUALITAS FISIK KRIPIK NANGKA (*ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS* L.). *JURNAL AgroSainTa* - Nomor 1, Tahun 2018.
- Santi, Susanto., C, Muhandi, 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.
- 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.

- Sutanto, M. 2009. Inovasi Pangan Beku Siap Saji. Kulinologi, Edisi April Vol. 1: 03. PT. Media Pangan Indonesia. Bogor.
- Tumbel. N., & Manurung. S. (2017). PENGARUH SUHU DAN WAKTU PENGGORENGAN TERHADAP MUTU KERIPIK NANAS MENGGUNAKAN PENGGORENG VAKUM. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 9 No. 1 Juni 2017 : 9-22 ISSN No.2085-580X.