

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., Waluyo, S., Warji, Tamrin., 2013. *Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Koefisien Difusi dan Sifat Fisik Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Dalam Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Vol 2, No. 1 :35-42. Universitas Lampung.
- Albabakani, D. M. I., 2008. *Memetakan Faktor-Faktor Yang Mempelajari Penyerapan Minyak Pada Proses Penggorengan Kacang Salut*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. *Kacang Tanah*. https://id.wikipedia.org/wiki/Kacang_tanah, akses: [27 Juni 2015].
- AOAC, Association of Official Analytical Chemyst. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astawan, M., 2006. *Membuat Mie dan Buhin*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Budiyah, 2004. *Pemanfaatan Pati dan Protein Jagung (Corn Gluten Meal) dalam Pembuatan Mie Jagung Instan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Carolina, D., 2008. *Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Iodin dari Minyak Hasil Ekstraksi Kacang Tanah dengan Pelarut n-Heksana*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Cibro, M.A., 2008. *Respon Beberapa Varietas Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.) Terhadap Pemakaian Mikoriza pada Berbagai Cara Pengolahan Tanah*. Program Studi Agronomi. Universitas Sumatera Utara.
- Darawati, M. 2010. *Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.)*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2016/01/kacang-tanah-arachis-hypogaea-l/>

- Darawati, Made dan Pranoto, Yudi., 2010. *Penyalutan Kacang Rendah Lemak Menggunakan Selulosa Eter dengan Pencelupan untuk Mengurangi Penyerapan Minyak Selama Penggorengan dan Meningkatkan Stabilitas Oksidatif Selama Penyimpanan*. Jurusan Teknologi dan Industri Pangan, vol. 21, no. 2, hlm. 108-116.
- Departemen Kesehatan RI., 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bratara Karya Aksara, Jakarta.
- Dewanti, T.A. 2009. *Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Minyak pada Produk Kacang Salut Selama Penggorengan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Dalimunthe, H., Novelina., Aisman. Tanpa Tahun. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Donat Kentang Ready To Cook Setelah Proses Pembekuan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Limau Manis Padang.
- Eddy, S., dan Lilik. N. 2007. *Membuat Aneka Roti* , Penebar Swadaya , Jakarta.
- Emerson, N., 2010. *Pengaruh Komposisi Konsentrat Sirsak dan Kacang Tanah dan Banyaknya Emulsifier Terhadap Mutu Mentega Kacang Campuran (MIXED PEANUT BUTTER)*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Florentina. 2016. *Karakteristik Pati Beras Prigelatinisasi Terhadap Penurunan Penyerapan Minyak dalam Proses Penggorengan*. Tesis. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Haryanto, F. 1998. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Bengkuang (Pachyhzus erosus L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Martinius. Trisno, J. Fuad, A. 2011. *Uji Konsentrasi Air Rebusan Daun Ruku-Ruku (Ocimum sanctum Linn. : Labiatae) Untuk Pengendalian Penyakit Karat Daun Yang Disebabkan Oleh Jamur Puccinia arachidis Spe. Pada Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.)*. Dalam Jurnal Manggaro, vol. 12, no. 1, hlm. 1-9.

- Matondang, A.P. 2010. *Pengaruh Komposisi Kacang Mete dan Kacang Tanah Serta Lama Penyanggraian Terhadap Mutu Mentega Kacang Campur (Mixed Peanut Butter)*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Manurung, O. 2011. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Mutu Keripik Ikan Lemburu*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Paramitha, A.R.A. 2012. *Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Pranoto, Y. dan Marseno, D. J. Haryadi. 2012. *Perkiraan Umur Simpan Kacang Rendah Lemak Dilapisi dengan Carboxymethyl Cellulose Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT)*. Dalam Jurnal Agritech, vol. 32, no. 3, Agustus, hlm. 301-307.
- Prabawati, S., Suyanti, dan D.A. Setyabudi. 2008. "Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang". (Penyunting W. Broto). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Ramadhan, K. 2009. *Aplikasi Pati Sagu Termodifikasi Heat Moisture Treatment untuk Pembuatan Bihun Instan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Roseliana, S. A., 2008, *Optimasi Formulasi Bahan Baku Flakes Kedelai dengan Menggunakan Aplikasi Program Linier*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik. UNPAS. Bandung.
- Rosyanti, R.S. 2000. *Optimasi Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Safitri, A.A. 2012. *Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.

- Salamah, U. 2007. *Hubungan Kualitas Minyak Goreng yang Digunakan Secara Berulang Terhadap Umur Simpan Keripik Sosis Ayam*. Tesis. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, B. A. S., 2010. *Inovasi Teknologi Defatting: Peluang Peningkatan Diversifikasi Produk Kacang Tanah Dalam Industri Pertanian*. Dalam Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian, 3(3): 199-211.
- Sawitri, L., A. Rohanah, dan S. Panggabean. 2014. *Uji Pengepres Minyak (Oil Press) pada Beberapa Komoditi*. Jurnal Rekayasa dan Pertanian., vol. 2, no. 4, hal. 102 – 108.
- Vincent, E., dan M. Yamaguchi. 1997. *Sayuran Dunia Edisi Pertama*. ITB Press, Bandung.
- Winarti, A. 2000. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Mutu Keripik Mangga Indramayu (Mangifera indica L.)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Zahra, S.L., B. Dwiloka, dan S. Mulyani. 2013. *Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng*. Dalam Jurnal Animal Agriculture, vol. 2, no. 1, P. 253 – 260.