

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti., Catur, B. H., dan Intan, N. T. 2018. Pendugaan Umur Suman Keripik Tempe Sagu dalam Pengemas Aluminium Foil. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(1), 12-18.
- Anggraini, R., Yuniarti, E., & Fitriana, I. (2022). Pengaruh Lama Pembekuan pada Penggorengan Vakum Keripik Pisang Kepok terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik. Universitas Semarang. Retrieved from
- Arif, A. B. J. (2022). Konveyor untuk klasifikasi kualitas buah pisang menggunakan image processing [Undergraduate thesis, Universitas Jember]. UNEJ Repository.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2024). Teknologi Proses Pendinginan dan Pembekuan pada Produk Pangan: Strategi Efektif bagi Pelaku Usaha Pangan Olahan. BPOM.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2022. Jakarta: BPS.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 7422:2009 — Pisang. Jakarta: BSN.
- Da Silva, P. F., & Moreira, R. G. (2008). Vacuum frying of foods: A review. *Journal of Food Engineering*, 86(4), 552–563.
- Dadzie, B. K., & Orchard, J. E. (1997). Routine post-harvest screening of banana/plantain hybrids: Criteria and methods. International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI).
- Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. (2009). Standar Prosedur Operasional (SPO) Pengolahan Pisang. Departemen Pertanian Republik Indonesia.
- Espito & Thrower, RJ (1991). *Machine Design Vacuum Frying*, NewYork: delmar Publisher, Inc
- European Food Safety Authority. (2016). Scientific Opinion on the safety of frozen foods. *EFSA Journal*, 14(5), 4501.
- Fatharani, A., Yuwana, & Sidebang, B. (2025). Edukasi proses penanganan pascapanen produk buah segar sebagai bahan baku pembuatan produk olahan. *Jurnal Abdi Insani*, 12(2).
- Febriani, C. A. (2023). Gambaran sistem penyimpanan bahan makanan basah dan kering di instalasi gizi RSUD X. Poltekkes Kemenkes Riau.

- Fellows, P. J. (2009). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (3rd ed.). Woodhead Publishing.
- Fellows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Woodhead Publishing.
- Hairiyah, N., Amalia, R. R., & Luliyanti, E. (2019). Analisis Statistical Quality Control (SQC) pada Produksi Roti di Aremania Bakery. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(1), 41–48.
- Ilham, Muhammad Nur. 2012. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Menggunakan Statistical Processing Control (SPC) Pada Pt. Bosowa Media Grafika. Skripsi. Makassar: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Hasanuddin.
- Kemas Mukhammad Fawwaz, dkk. Inovasi Adjustable Fruit Slicer untuk Menunjang Efisiensi dan Efektivitas Proses Produksi di UMKM NICE DRY. *Jurnal Graha Pengabdian*, Vol. 6 No. 4, 2024.
- Khairunnisa, A., Hanifah, S. N., Amalia, J., Juhana, B. B., & Primasari, A. (2025). Minyak kelapa dan potensi sifat fungsionalnya untuk kesehatan dan industri pangan. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 10(3), 295–308.
- Kittichotsawat, Y., Tippayawong, N., & Tippayawong, K. Y. (2023). Improvement of coffee production performance via integrated lean and automated mechanization techniques. *Cogent Food and Agriculture*, 9(2).
- Marina, A. M., Che Man, Y. B., & Amin, I. (2009). Virgin coconut oil: emerging functional food oil. *Trends in Food Science & Technology*, 20(10), 481–487.
- Mukhtar, S. & Nurif, M. (2015). Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora* 8(2): 181 - 191.
- Nurkhalishah, T. D., & Syah, M. A. (2021). Sosialisasi Pengenalan dan Pendampingan Sortasi dan Grading pada Pedagang Sayur di Desa Claket, Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Karya Pengabdian Masyarakat*, Universitas Samawa.
- Putra, A., & Wahid, M. (2021). Analisis Kelayakan Teknis Mesin Press Hidrolik. UPN Veteran Jakarta.
- Rahayu, S., et al. (2020). Efisiensi produksi makanan dengan teknologi spinner. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(3), 45-52.
- Rahman, M. S., & Perera, C. O. (2007). Heat transfer in food processing. In M. S. Rahman (Ed.), *Handbook of Food Preservation* (pp. 501–520). CRC Press.

- Sari, S. Y. (2023). Pengaruh Suhu dan Tekanan terhadap Hasil Penggorengan Keripik Pisang Muli (*Musa acuminata*) Model Semprong Menggunakan Vacuum Frying. Universitas Lampung.
- Sebayang, N. S., Alhannanasir, A., Tamba, K. B., Anggriani, T., Linda, M., Pramuja, M. O., & Mahotra, I. (2025). Gizi dan Pengolahan Pangan dengan Metode Pendinginan dan Pembekuan. Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Suhardijono, & Syamsiah. (1987). Teknologi Pengolahan Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Sutrisno, S., & Rahmawati, M. R. (2023). Pengaruh Metode Pembekuan Terhadap Mutu Buah Pisang Mas Kirana Terolah Minimal. IPB University Repository.
- Tarwiyah. (2001). Teknologi Pengolahan Kelapa. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Triardianto, D., & Bintoro, N. (2024). Analisis korelasi parameter fisik pasca panen buah pisang kepok selama penyimpanan dengan metode Principal Component Analysis (PCA). Jurnal Teknologi Pertanian Terapan, 6(1), 1–10.
- Wijayanti, R., Budiastara, I. W., & Hasbullah, R. (2014). Kajian Rekayasa Proses Penggorengan Hampa dan Kelayakan Usaha Produksi Keripik Pisang. Jurnal Keteknikan Pertanian, IPB University
- Wills, R. B. H., McGlasson, W. B., Graham, D., & Joyce, D. C. (2007). Postharvest: An introduction to the physiology and handling of fruit, vegetables and ornamentals (5th ed.). CAB International.
- Wulandari, R., dkk. Pengaruh Suhu dan Kelembapan terhadap Mutu Produk Pangan Kering Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi Pangan, Vol. 12 No. 2, 2021.
- Zhang, M., Tang, J., Mujumdar, A. S., & Wang, S. (2018). Trends in fruit and vegetable processing by freezing and frying. Food Engineering Reviews, 10(3), 123–135.