

DAFTAR PUSTAKA

- Aksi Agraris Kanisius. 1989. Kacang Tanah. Kanisius. Yogyakarta.
- Albabakani, I.M.D., 2008. *Memetakan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penyerapan Minyak pada Proses Penggorengan Kacang Salut*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Andaka, G. 2009. Optimasi Proses Ekstraksi Minyak Kacang Tanah dengan Pelarut N-heksana. *Jurnal Teknologi*. Vol. 2 (1):80-88
- Block, Z., 1967. Frying Dalam Heid dan M.A. Joslyn (ed). *Fundamentals of Food Processing Operations*. The Avi Publishing Co., Inc, Westport, Connecticut.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H Fleet dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Cahyono, B. 2007. Kacang Tanah Teknik Budidaya, Pengolahan, dan Analisis Usaha Tani. Aneka ilmu. Semarang.
- Damanik, R.M.S. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Kalsium Clorida (CaCl_2) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih*. Laporan Tugas Akhir.
- Darawati, M., dan Pranoto, Y. 2010. Penyalutan Kacang Lemak Rendah Menggunakan Selulosa Eter dengan Pencelupan untuk Mengurangi Penyerapan Minyak Selama Penggorengan dan Meningkatkan Stabilitas Oksidatif Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XXI No.2 Th. 2010
- Dewanti, A.T., 2009. *Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Minyak pada Produk Kacang Salut Selama Penggorengan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2010. Budidaya kacang Tanah. <http://www.deptan.go.id/ditjentan>. [5 Maret 2010]
- Kataren, S., 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. UNI-Press, Jakarta
- Kusbianto, E.D. 2016. *Induksi Mutasi Benih Kacang Tanah (Arachis hypogaea) Varietas Takar 2 dengan Menggunakan Mutagen Ethyl Muthane Sulfonate (EMS)*. Skripsi, Program Studi Magister Agronomi, Fakultas Pertanian, Universitas Jember.
- Marliyati, S.A. 1995. *Pengaruh Pengeringan Terhadap Kadar Senyawa Anti Nutrisi yang Mempengaruhi Ketersediaan Zat Besi serta Fortifikasi Zat Besi pada Rempah*. Tesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Obrien, R.D., 2001. *Fats and Oils Formulating and Processing for Application*. Technomic Publishing Co Inc, Lancaster.
- Pitojo, S. 2005. Benih Kacang Tanah. Kanisius. Yogyakarta.
- Prihatman, K. 2000. *Kacang Tanah (Arachis hypogaea L)*. Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan. Proyek Pemd, Bappenas
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. 2015. *Deskripsi Varietas*. [EdisiOnline]<http://www.puslittan.bogor.net/index.php?bawaan=varietas/gerbang&proses=daftarstok&varietas=1> [diakses pada tanggal 6 april 2016]
- Puslittan. 2007a. *Deskripsi Kacang Tanah Varietas Macan*. <http://www.puslittan.bogor.net>. Diakses pada tanggal 18 September 2009.
- 2007b. *Deskripsi Kacang Tanah Varietas Jepara*. <http://www.puslittan.bogor.net>. Diakses pada tanggal 18 September 2009.
- Putri, K.C.A., dan Susanto, H.W. 2015. Karakteristik Kacang Pres Goreng Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3 No 2 p.681-692.

- Santosa, B.A.S. 1996. Pemanfaatan dan Pengembangan Produk Kacang Tanah Lemak Rendah untuk Menunjang agroindustri Pedesaan. Prosiding Seminar Apresiasi Hasil Pertanian Balai Penelitian Padi. Buku II. Balitpa Sukamandi. hlm. 231.
- Saputra, G.A. 2014. *Apa itu Kacang Tanah, dan apa Ciri-cirinya?*. <http://www.satwa.net/932/mengenal-kacang-tanah.html>, akses: 27 Juni 2015
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Kacang Tanah*. [EdisiOnline]<https://www.scribd.com/mobile/doc/208129754/1896-SNI-01-3921-1995-Kacang-Tanah> [diakses pada tanggal 2 agustus 2017]
- Usmiati, S., dan Utami. T. 2008. Pengaruh Bakteri Probiotik Terhadap Mutu Sari Kacang Tanah Fermentasi. *Jurnal Pascapanen*, 5 (2):27-36
- Yulifianti, R., B.A. Susila dan S. Widowati. 2015. *Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kacang Tanah*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.