

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, I., A. Rohanah dan B. Daulay. 2013. Uji Berbagai Komoditas Pertanian Menggunakan Alat Penggoreng Vakum (*Vacuum Frying*) Tipe Vacuum Pump (The Effect of Variety of Agricultural Comodity During Vacuum Pump Frying). 3(3): 67–70.
- Anonim. 2007. Mesin Pengemas Vacuum. <http://www.situsmesin.com/mesin-pengemas-vacuum.html>. Diakses tanggal 08 Januari 2011.
- Anonim. 2007. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Surabaya: Bina Ilmu.
- Damayanti, N. 2012. Pembuatan Keripik Waluh (*Cucurbita moschata*) Menggunakan Alat *Vacuum Fryer* dengan Variabel Waktu dan Suhu. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hendarsty, H. K. 2003. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kansius.
- Heriansya, Deki. 2008. Substitusi Ubi Jalar pada Produksi Donat (*Ipomoea batatas*). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Irhami, B. R. Katsum, Irfan. Pengaruh Tekanan dan Lama Penggorengan (*Vacuum Frying*) terhadap Mutu Keripik Sukun (*Antrocapus Artilis*). Universitas Serambi Mekkah. Aceh.
- Lastriyanto, A. 1997. Penggorengan Buah secara Vakum (*Vacuum Frying*) dengan Menerapkan Penvakum “Water Jet”. Temu Ilmiah Alat Pertanian. Bogor.
- Lestari, U. T. 2011. Keripik Buah dan Keripik Sayur dengan Mesin *Vacuum Frying*. Stimik Amikom. Yogyakarta.
- Masriani, R. 2005. Pengolahan Sekunder Buah-buahan Menggunakan *Vacuum Frying*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Kalimantan Tengah.
- Mizrahi, S dan M. Karel. 1997. Accelerated Stability Test of Moisture Sensitive Product in Permeable Packages by Programing Rate of Moisture Increase. Journal of Food Science 51 No 5: 1333-1336.
- Mulyadi. 1984. Akutansi Biaya untuk Manajemen BPFE. Yogyakarta
- Ranonto, N. R. dan A. R Razak. 2015. Retensi Karoten dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) (The Retention of

Carotene in All of Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata* Durch), 4(1). 104–110.

Sandranuta, D. 2012. Pengaruh Waktu dan Suhu pada Pembuatan Keripik Bengkoang dengan *Vacuum Frying*. Universitas Diponegoro. Semarang.

Septiyani, F. E. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu pada Pembuatan Keripik Buncis dengan *Vacuum Frying* (Influence of Temperature and Time on Making Chips Beans with Vacuum Frying). Universitas Diponegoro, Semarang.

Shyu, S., L. Hau dan L. S. Hwang. 1998. Effect of Vacuum Frying on The Oxidative Stability of Oils. *Journal of American Oil Chemical Society* 75: 1393-1398.

Sinaga, S. 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan. Tidak Diterbitkan.

Sudarto, Yudo. 2000. Budidaya Waluh. Yogyakarta: Kanisius.

Sulistiyowati, A. 1999. Membuat Keripik Buah dan Sayur. Jakarta: Puspa Swara.

Sulistiyowati, A. 2004. Membuat Keripik Buah dan Sayur. Jakarta: Puspa Swara.

Suparlan. 2012. Pengembangan Teknologi Pengolahan Makanan Ringan (*Vacuum Frying, Deep Frying* dan *Spinner*) untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Olahan di Banjarnegara. Program Insentif Riset Terapan. Banten

Vanty, I. R . 2011. Pembuatan dan Analisa Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Jurnal Sains dan Teknik Kimia*.

Winarno, F. G. 1983. Enzim Pangan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2002. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.