

DAFTAR PUSTAKA

- Aeny, Srinur. 2012 . *Analisa Pengaruh Perendaman CaCl_2 Terhadap Sifat Organoleptik Keripik Terung Kopek Ungu*. Universitas Diponogoro Semarang. Semarang
- Anonymous.2006. <http://infomesin.com/calpus-Fg-Pengganti-Air-Kapur-Sirih.html>.
(20 Desember 2015)
- Argo,D.B.,dkk. 2011. *Mesin Penggorengan Hampa dan Penerapannya Pada Industri Kripik Buah*. <http://www.Dikti.org/p3m/abtrak/ristek/>.
- Astawan, M. 1991. *Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademi Pressindo. Jakarta
- Bahalwan. 2006. *Membuat Air Kpur Sirih*. www.ncc.Blog.com (20 Desember 2015)
- Fellows, P.J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York.
- Haryono, B. 1979. *Pengamatan Komposisi Kimia Kerupuk Udang guna Mencari Sifat-Sifat Parameter Mutu*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Jarot, R. , 2007. Kripik Buah <http://www.forum.com> komunikasi dan konsultasi universitas Semarang.com (4 Februari 2017)
- Kartika, et. al. 1998. *Pedoman Uji Indrawi*. Yogyakarta: Penerbit UGM.
- Ketaren, S. 1986 . *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit UI-Press. Jakarta.
- Krissetiana, H., 1995. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Moehyi, S. 1992 . *penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Radyaswati, 2005. *Penggunaan Labu Kuning dalam Pembuatan Saos Sambal*. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Satuhu, S., 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Setiowati, A., 2001. *Membuat Keripik Buah dan Sayur*. Puspaswara. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Akshara. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Liberty. Jogjakarta.
- Wahyu, Rekna. 2012. *Pengaruh Fersentase dan Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih (CaOH_2) Terhadap Kualitas Kripik Talas Ketan*. Universitas Yudharta. Pasuruan.
- Widawati, E & Damayanti, W. 2007. *Aneka Pangan dari Labu Kuning*. Jakarta: Trubus Agrisarana.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia. Jakarta
- Winarno. F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yudo, Sudarto. 1993. *Budidaya Waluh*. Kanisius Yogyakarta.