

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, K.A., 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cenadi, Christine Suharto. (2000). Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. Dikutip dari <http://dgi-indonesia.com/wpcontent/uploads/2009/03/dkv00020203.pdf>.
- Desrosier, N. W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Hapsari, Hapi dkk (2008), Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usahan Pengolahan Salak Manonjaya, Jurnal Agrikultura vol 19 nomor 3 tahun 2008, ISSN 0853-2885, Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran.
- Ketaren, S. 2008 . Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Ketaren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan. UI Pres. Jakarta
- Nazaruddin., dan R. Kristiawati. 1992. 18 Varietas Salak. PT.Penebar Swadaya Anggota IKAPI.
- SNI- 3741-1995. Standar Mutu Minyak Goreng, Jakarta.
- Soetomo, Moch, H.A. 2001. Teknik Bertanam Salak.
- Sunaryo, Rancangan Bangun Mesin Penggorengan Vacuum & Pelatihan Diversifikasi Olahan Salak Pondoh di Desa Pekandangan Kabupaten Banjarnegara, Jurnal PPKM III (2014) 190-196, ISSN: 2354-869X, Program Studi Teknik Manufaktur Universitas Sains Al-Qur'an (UNSIQ) Wonosobo.
- Syarief, R., S. Santausa, St. Ismayana B. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. Pedoman Budidaya Secara Hidroponik.
- Wijana, dkk. 2005. Teknopangan, Mengolah Minyak Goreng Bekas. Penerbit Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.