

## DAFTAR PUSTAKA

- (BSN). Badan Standardisasi Nasional. (2006). *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- (BSN). Badan Standardisasi Nasional. (2018). *Keripik Buah (SNI 8370: 2018)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- (BSN). Badan Standardisasi Nasional. (2019). *Minyak Goreng Sawit (SNI 7709:2019)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- (USDA), U. S. D. A. (2018). *Nutrient Database Fore Standart Reference of Raw Sample 100 g*. Retrieved from <https://Ndb.Nal.USda.Gov/Ndb/>.
- Afriani, A. (2017). Karakteristik Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 85-88.
- Ananingsih, Afina., Kusmiati, A., & Hapsari, T. D.. (2018). Rantai pasokan dan nilai tambah edamame goreng vakum di ud. Raja keripik kabupaten jember supply chain and value added of vacuum fried green soybeans at ud. Raja keripik, in jember. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, Vol.1 No. 2.
- Arah, I. K., Kumah, E. K., Anku, E. K., & Amaglo, H. (2015). An overview of post-harvest losses in tomato production in Africa: causes and possible prevention strategies. *Journal of Biology, Agriculture and Healthcare*, 5(16), 78-88.
- Damar, A. (2010). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keripik Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2), 45-53.
- Devseren, E. (2021). Quality attributes of *vacuum*-fried fruits and vegetables: A comprehensive review on color, texture, and oil uptake. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(8).
- Dueik, V., & Bouchon, P. (2011). Vacuum frying as a route to produce novel snacks with desired quality attributes according to new health trends. *Journal of Food Science*, 76(2).
- Estiasih, T. & Ahmadi, K. (2016). *Komponen Minor dan Enzimatis Komoditas Kacang-kacangan*. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan Purnawarman*, 11(1), 32-40.

- Fibri, D. L. N., Frastika, S., & Chayati, I. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Produk Pangan Olahan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(2), 65-72.
- Garayo, J., & Moreira, R. (2002). Vacuum frying of potato chips: Structural and quality characteristics. *Journal of Food Engineering*, 55(2), 181-191.
- Gerald, S. M. (2001). Efficacy of Washing and Sanitizing Methods for Disinfection of Fresh Fruit and Vegetable Products. *Food Technology and Biotechnology*, 39(4), 305–311.
- Hadi, Kesia, N. S. (2020). Fruit Leather dari Beberapa Jenis Mangga (*Mangifera indica* L.,) dengan Perbedaan Konsentrasi GUM. *JITIPARI*, 26-36.
- Immanningsih, N., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Palupi, N. S., (2013). Perendaman Asam dan Blanching Uap Mempertahankan Antosianin dan Polifenol Tepung *Dioscorea alata* Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2), 121–128.
- Karmila., Tahir, M., & Antuli, Z. (2024). Pengaruh *Blanching* Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Frozen Food Sayur Terung (*Solanum Melongena* L) dan Penyimpanan. *Jambura Journal Of Food Technology*. Vol. 6, No. 2.
- Khalilah, Rizkiana., (2019). Pengaruh Lama Pembekuan Terhadap Kualitas Sensorik Dan Fisik Pada Edamame Dengan Penggorengan Vakum. (Skripsi). Politeknik Negeri Jember.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2020). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Metode Pengolahan terhadap Karakteristik Sensori, Retensi Cita Rasa Alami, dan Tingkat Penerimaan Konsumen pada Produk Sayuran Hijau. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 95-104.
- Kartika, S. D., Basito, B., & Anam, C. (2021). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keripik Simulasi Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1), 12-23.
- Martianto, D., Andarwulan, N., & Putranda, Y. (2018). Retensi fortifikan vitamin A dan  $\beta$ -karoten dalam minyak goreng sawit selama pemasakan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2), 127–136.
- Manurung, M. M., Suaniti, N. M., & Dharma Putra, K. G. (2018). Perubahan kualitas minyak goreng akibat lamanya pemanasan. *Jurnal Kimia*, 12(1), 59–63.

- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Mishra, B. B., Gautam, S., & Sharma, A. (2012). Purification and characterization of polyphenol oxidase (PPO) from legumes and its inactivation using thermal pre-treatments. *Food Chemistry*, 134(3). Hal 1351-1361.
- Nadhiroh, Umi., & Susanto, Wahono Hadi. (2017). Pengaruh Volume Minyak Goreng dan Bentuk Biji Edamame (*Glycine max (L). Merrill*) terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1), 26-37.
- Nurhayati, N., Marseno, D., Setyabudi, F. M. C., & Supriyanto. (2018). Pengaruh *Steam Blanching* terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3).
- Prawira, Rian., Taufik, Yusman., & Sumartini. (2023). Kajian Perbandingan Konsentrasi Tepung Porang dengan Tepung Terigu dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Cookies* Fortifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 10(3), 93-101.
- Pratama, R. A., Wijayanti, S. D., & Yusrini, N. L. A. (2023). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Karakteristik Sensoris Tekstur Produk Pangan Hasil Penggorengan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(1), 45-53.
- Pratama, R. A., Wijayanti, S. D., & Yusrini, N. L. A. (2020). Penentuan Formulasi Terbaik pada Pembuatan Produk Pangan Menggunakan Metode Indeks Efektivitas De Garmo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 145-154.
- Putri, A. S., Rohadi, & Rukmana, F. A. (2022). Pengaruh *Blanching* dan Kondisi Pemanasan terhadap Kestabilan Pigmen Klorofil dan Degradasi Warna Sayuran Hijau. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), 125-133.
- Putra, T. D. (2025). Optimalisasi Tekanan Vakum dan Massa Pada Proses Freeze Drying Terhadap Kadar Air Ikan. *Mars: Jurnal Teknik Mesin, Industri, Elektro dan Ilmu Komputer*, 86-94.
- Pratama, R. A., Wijayanti, S. D., & Yusrini, N. L. A. (2020). Penentuan Formulasi Terbaik pada Pembuatan Produk Pangan Menggunakan Metode Indeks Efektivitas De Garmo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 145-154.

- Rahayu, W. P., Nuraida, L., & Nurjanah, S. (2020). Evaluasi Sensoris dalam Industri Pangan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(1), 45-52.
- Rahmadi, I., Nasution, S., Mareta, D.T., Permana, L., Talitha, Z.A., Saputri, A., Nurdin, S.U. (2021). Nilai Mutu Keripik Buah Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Standardisasi*, 303-312.
- Rini, I. A., Purwanto, A., & Purnomo, H. (2020). Perubahan Mikrostruktur, Kerusakan Dinding Sel, dan Aktivitas Enzimatis Komoditas Hortikultura Akibat Perlakuan Suhu Pembekuan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 140-149.
- Sari, N. P., Rahayu, A. S., & Wijaya, C. H. (2021). Identifikasi Senyawa Volatil Penentu Aroma Langu (*Beany Flavor*) dan Aroma Gurih pada Produk Olahan Kacang-Kacangan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 34-41.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2019). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Metode Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Keripik Polong-Polongan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 54-62.
- Setyowati, Tri., & Mulyani, Sri. (2021). Pengaruh suhu dan lama *blanching* terhadap kadar klorofil, aktivitas enzim *polifenol oksidase*, dan karakteristik sensoris sayuran hijau olahan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(2), 112-121.
- Simanjuntak, Kristiani., Sinaga, Hotnida., & Karo-Karo, Terip. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Terigu dan Penambahan Bubuk Daun Kelor terhadap Karakteristik Mutu *Cookies*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 11(2), 124-132.
- Susana, M. (2024). Teknologi Penanganan Pasca Panen dan Diversifikasi Produk Olahan Kedelai Sayur (Edamame). *Jurnal Publikasi Ilmu Pertanian*, 19(1), 12-20.
- Sutardi, Agnes M., & Murdiati, Agnes. (2021). Karakteristik pindah panas konveksi dan kinetika dehidrasi komoditas pangan olahan lokal pada mesin penggorengan vakum. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(1), 45-56.
- Taiwo, K. A., & Baik, O. D. (2007). Effects of pre-treatments on dehydration kinetics and quality of vacuum fried fruits and vegetables. *Food Chemistry*, 104(2). Hal 541-549.

- Tarwendah, Ivani Putri. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Tumuka, Marlin., Fatima, Feti., & Tanauma, Adey. (2021). Analisis Kandungan Klorofil dan Sifat Organoleptik Sayuran Hijau Akibat Pengaruh Suhu dan Waktu *Blanching*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 45-53.
- Wariyah, Ch., & Riyanto. (2021). Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Produk Pangan dengan Perlakuan Pendahuluan dan Penggorengan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 75-83.
- Wariyah, Ch., & Hakim, L. (2023). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Kondisi Bahan Baku Terhadap Karakteristik Sensori, Fisikokimia, dan Sisa Rasa (*Aftertaste*) Produk Pangan Gorengan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 34(2), 112-120.
- Wibowo, Ari., Vera, Nur., Haris, M. Ichsan., (2021). Efek Pencairan Daging dengan Berbagai Metode Thawing terhadap Karakteristik Kualitas Daging Sapi Beku. *Peternakan Mulawarman: Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 4(1), 6-13.
- Winarno, F.G. (2018). Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.