

DAFTAR PUSTAKA

- Adhipratiwi. 2001. *Analisis Biaya Produksi Pada Usaha Tani Krisan Pot (Studi Kasus Pada PT. Saung Mirwan, Bogor, Jawa Barat*. Skripsi. Fateta IPB, Bogor.
- Azkenazi N, S Mizrahi, dan Z Berk. 1984. *Heat and mass Transfer in frying*. Di dalam B. M. Mc Kenna (ed.). *Engineering and Food* Vol. 1. Elsevier Applied Science Publ., London
- Biro Pusat Statistik. 2013. *Indikator Pertanian Jawa Timur 2013*. BPS Provinsi Jawa Timur.
- Block Z. 1964. *Frying*. Di dalam M.A Joslyn dan J.J Heid (ed). *Food Process Operation* Vol 3. The AVI Publ. Co., Westport.
- Black, K. 2011. *Business Statistics: For Contemporary Decision Making 7th Edition*. Jhon Wiley and Sons. USA.
- Djarmiko B, dan AB Enie. 1985. *Proses Penggorengan dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Minyak dan Lemak*. Agro Industri press. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fateta. IPB, Bogor
- Gamble, M.H., P. Rice dan J.p. Selman. 1987. *Relation Between Oil Uptake and Moisture Loss During Frying of Potato Slice from CV Record UK Tubers*. *J. of Food Science and Tech* 233-241
- Garayo, Jacoba dan Rosana Moreira. 2001. *Vacuum Frying of Potato Chips*. *Journal of Food Engineering*, Volume 55, Issue 2, November 2002, Pages, 181-191
- Hariyadi P, Eko H, Rizki T, D Tresnakusumah, dan Nana S. 2000. *Penuntun Praktikum Satuan Operasi Industri Pangan*. Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Ketaren S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Komalasari, P. 2001. *Kajian Manajemen Teknologi dan Produksi Bersih Pengolahan Kayu Lapis PT. Kutai Timber Indonesia*. Tesis. Program Studi Manajemen Agribisnis. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Krokida MK, Oreopoulou V, Maroulis ZB dan Marinos Kouris D. 2001. *Colour changes during deep fat frying*. *Journal of Food Engineering*, Volume 48, 219-225

- Lastriyanto A. 1997. Penggorengan Buah secara Vakum (Vaccum frying) dengan Menerapkan Pemvakuman Water Jet. Temu Ilmiah serta Ekspos Alat dan Mesin Pertanian. Cisarua-Bogor, 27 Februari 1997
- Lawson H. 1995. *Food Oils and Fats*. Chapman and Hall Thomson Publ. Co., New York.
- Lawless H.T. 2013. *Quantitative Sensory Analysis: Psychophysics, Models and Intelligent Design*. Wiley Blackweel. West Sussex. UK.
- Mangunwidjaja, D. dan Sailah, I. 2005. *Pengantar Teknologi Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Paramita ND. 1999. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Sawo (Achras sapota. L.)*. Skripsi.FATETA. IPB, Bogor
- Pramudya B, dan Nesia Dewi. 1992. *Ekonomi Teknik*. Fakultas Teknologi dan Mekanisasi Pertanian, IPB, Bogor
- Pinthus EJ, P Weinberg dan IS saguy. 1993. *Creation for Oil Uptake During Deep Fat Frying*. J. Food Sci. Vol 58 (1): 204-206
- Robertson CJ. 1967. The Practice of Deep Fat Frying. J. Food Technol. (1) :3436.
- Sa'id, E.G. 2001. *Manajemen Teknologi Agribisnis*. Kunci Menuju Daya Saing Global Produk Agribisnis. Ghalia Indonesia - MMA IPB. Jakarta
- Sudjud H Rahmadiano. 2000. *Mempelajari Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Buah Cempedak (Atocarpus integer (Thunb) Merr)*. Skripsi. FATETA. IPB, Bogor
- Surya G. 1999. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Buah Salak*. Skripsi. FATETA. IPB, Bogor.

- Varela G. 1988. *Current facts about the Frying of Food*. Di dalam G. Varela, A.E. Bender, dan L.D Morton (ed). *Frying of Food Principles, Changes, New Approaches*. Ellis Horwood Ltd, Chichester.
- Velasco J. 2004. *Formation of short-chain glycerol-bound oxidation compounds and oxidised monomeric triacylglycerols during deep-frying and occurrence in used frying fats*. *European Journal of Lipid Science and Technology* 106: 728-35
- Weis TJ. 1985. *Foods Oils and Their Uses*. Ellis Horwood Ltd. Publ. Chichester England
- Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta