

DAFTAR PUSTAKA

- Akinpelu, O.R., Idowu, M.A., Sobukola, O.P., Henshaw, F., Sanni, S.A., Bodunde, G., Agbonlahor, M., Munoz, L. 2014. Optimization of processing conditions for vacuum frying of high quality fried plantain chips using response surface methodology (RSM). *Food Science Biotechnology* 23:1121–1128. DOI:10.1007/s10068-014-0153-x
- Agustin, R., Estiasih, T., & Wardani, A. K. (2017). PENURUNAN OKSALAT PADA PROSES PERENDAMAN UMBI KIMPUL (XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM) DI BERBAGAI KONSENTRASI ASAM ASETAT. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(3), 191-200.
- A Nazarruddin - 2018 – Pengaruh konsentrasi Natrium Bikarbonat dan Lama Perendaman Dalam Pembuatan Tepung Mocas Dari Talas (*Colocasia Esculenta*) repository.umsu.ac.id
- Angky Wahyu Putranto, Bambang Dwi Argo, Nur Komar. 2013. Pengaruh Perendaman Natrium Bikarbonat(Nahco) Dan Suhu Penggorengan Terhadap Nilai Kekerasan Keripik Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya
- Analisis Mutu Kerupuk Talas Dengan Perlakuan Bahan Dasar Dan Penambahan Nahco3 Quality Analysis Of Taro Chips With Treatment Of Basic Materials And Nahco3 Addition Selvia Oktaviani 1) Program Studi Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu. (2018)
- Arum, A.P.Y., 2012.*Pengaruh Waktu dan Suhu Pada Pembuatan Keripik Melon Dengan Vacuum Frying*. Tugas Akhir, Program Diploma Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang(Diakses pada tanggal 04 April 2019).
- Badriyah, 2015 *Potensi Kadar Vitamin C keripik Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Keripik Nanas*, Usd Repository, Yogyakarta
- Grace, 1977. Vacuum frying of potato chips. *J. of Food Processing Engineering*. 552): 181-191(Diakses pada tanggal 04 April 2019).
- Deglas, W. (2018). Kajian karakteristik sifat fisiko kimia dan organoleptik keripik singkong variasi konsentrasi larutan natrium bikarbonat (NaHCO₃) dengan proses pendahuluan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 157-163.
- Dueik, V. & Bouchon, P. (2011). Development of healthy low-fat snacks: Understanding the mechanisms of quality changes during atmospheric and vacuum frying. *Food Reviews International*, 27(4), 408-432.

- Dewi, S. K., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2017). Pengurangan kadar oksalat pada umbi talas dengan penambahan arang aktif pada metode pengukusan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2).
- Herpandi*, Indah Widiastuti, Wulandari, Cynthia Aprita Sari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya,
- Harnum, H. (2016). Analisis Nilai Tambah Keripik Talas Priangan Pada “Industri Rumah Tangga Darmatian Product” Di Kota Palu. *AGROTEKBIS: E-JURNAL ILMU PERTANIAN*, 4(6), 725-731.
- Hendra Mahendra¹, Wisynu Ari Gutama² 1) Mahasiswa Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya Malang E-mail : mahendra170494@gmail.com 2) Dosen Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Herpandi, Widiastuti I, Wulandari, Sari CA. 2019. Efektivitas natrium bikarbonat (NaHCO₃) terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori keripik tulang ikan putak (*Notopterus notopterus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 263-272.
- Hu, J., Zeng, H., Deng, Ch., Wang, P., Fan, L., Zheng, B., Zhang, Yi, 2019. Optimization of vacuum frying condition for producing silver carp surimi chips. *Food Science Nutrition* 7:2517–2526. DOI: 10.1002/fsn3.1077.\
- Iswari, NMC. 2013. *Optimasi Suhu Dan Waktu Penggorengan Hampa (Vacuum Frying) Dalam Produksi Keripik Ubi Jalar Mentawai*. [Skripsi]. Bogor: Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor (Diakses pada tanggal 04 April 2019).
- Kumala, Imtihan Widhah (2021) Pengaruh Proporsi Tepung talas Termodifikasi dan Tepung kacang Tunggak Dengan Penambahan Natrium Bikarbonat (NaHCO₃) Terhadap Sifat Fisiokimia Flakes. Undergraduate thesis, UPN Veteran Jatim.
- Marinih. 2005. Pembuatan keripik kimpul bumbu balado dengan tingkat pedas yang berbeda. Tugas Akhir. Universitas Negeri Semarang. Semarang. Marjenah. 2006. Hubungan antara jarak tanam dengan tinggi dan diameter tanaman jati (*Tectona grandis* Linn.f) di Kalimantan Timur. *J. Rimba Kalimantan Fakultas Kehutanan Unmul* 11(1):21-26.

- Nikmawatususanti Yusuf¹ *, Sri Purwaningsih² , Wini Trilaksani² ¹ Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo
² Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB Bogor Diterima 7 Oktober 2011/Disetujui 24 Januari 2012
- Paghal A, Navridhi, Chhokar V, Khatkar BS. 2011. Effects of minor ingredients on quality of cookies. *Annals of Agri-Bio Research*. 16(1): 79-84
- Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas Effect of Pumpkin Flour and Addition of Sodium Bicarbonate on Taro Flakes Characteristics Ika Winda Purnamasari¹* , Widya Dwi Rukmi Putri¹ ¹) Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang Jl. Veteran, Malang 65145
- Putranto, A.W., Argo, B.D., & Komar, N. (2013). Pengaruh perendaman natrium bikarbonat (NaHCO₃) dan suhu penggorengan terhadap nilai kekerasan keripik kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2), 105-114.
- Putri, Annisa R. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (*Musa parasidiaca formatypica*). Makassar: universitas Hasanuddin
- Rosentrater, K. A. (2018). Development of Gluten-Free Egg Pasta based on Amaranth, Maize and Sorghum. *Journal of Food Research*, 7(6), 16. <https://doi.org/10.5539/jfr.v7n6p16>
- Rosidal , Jariyah¹ dan Pamungkas, O.W² . ¹) Staf Pengajar Jurusan Teknologi Pangan, FTI, ²)Alumni Jurusan Teknologi Pangan , FTI, UPN "Veteran" Jawa Timur UPN "Veteran" Jawa Timur. Jl. Rungkut Madya, Surabaya, 60294. Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Keripik Simulasi Talas (Kajian Proporsi Talas:Tepung Tapioka Dan Penambahan Nahco₃) *J.Rekapanan*, Vol.11, No.2, Desember 2016
- Sabahannur, S., & Zulfikar. (2021). Analisis Pengaruh Pra-Perlakuan (CaCl₂ dan Pembekuan) terhadap Kualitas Keripik Salak (*Salacca zalacca*) Goreng Vakum. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(4), 109–118.
- Sabahannur, Suraedah Alimuddin, Hanifa Nikmah Studi Pengaruh dan Lama Penggorengan Terhadap Kualitas Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Penggorengan Vacum. Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muslim Indonesia, Jl. Urip Sumoharjo, km. 5. Makassar, Indonesia

- Shinta, D. S., Susilowati dan Buhasor, T. K. 1995. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Secara Berulang Terhadap Mutu Keripik Ubi Kayu. *Warta Industri Hasil Pertanian*. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Kecil hasil Pertanian. Bogor
- Sothornvit, R. (2011). Edible coating and postfrying centrifuge step effect on quality of vacuum-fried banana chips. *Journal of Food Engineering*, 107(3-4): 319-325.
- Sri Nur Aeny. 2012. Analisa Pengaruh Perendaman Larutan CaCl_2 Terhadap Sifat Organoleptik Kripik Terung Kopek Ungu (*Solanum melongena* L.) Dengan Sistem Penggorengan Hampa. Semarang. Program Diploma Fakultas Teknik Universitas Diponegoro
- Sriyono, Sriyono (2012) *Pembuatan Keripik Umbi Talas (Colocasia Giganteum) Dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacuum Fryer (Pembuatan Talas Root Crispy Chips (Colocasia Giganteum) Dengan Variable Long Time Fryer Menggunakan Mesin Vacuum Fryer)*. Skripsi, Undip.
- Suprana, YA (2012). Pembuatan keripik pepaya menggunakan metode penggorengan vakuum dengan variabel suhu dan waktu. Tugas Akhir Fakultas Teknik, UNDIP, Semarang.
- Suryadi, Rohanah A, Harahap LA. 2016. Uji suhu penggorengan keripik salak pada alat penggorengan vakum (vacuum frying) tipe vacuum pump. *JurnalRekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(1): 116-121.
- Taro Pudding, Snack From Bogor City] Julia Ratnawulan Skawanti1) , Yuviani Kusumawardhani2) 1)Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor, Jl. Curug mekar no 17, Yasmin, Bogor
- Tarzi, B.G., Bassiri, A., Ghavami, M. & Bamenimoghadam, M. (2011). Process optimization in vacuum frying of mushroom using response surface methodology. *World Applied Sciences Journal*, 14(7), 960-966.
- Veradila, P. E. W. (2005). Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) dan Kuning Telur Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Biskuit Ambon. *Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang*.
- Wahyuni, R. (2012). Pengaruh Persentase Dan Lama Perendaman Dalam Kapur Sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ Terhadap Kualitas Keripik Talas Ketan. *Jurnal. Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan*.

Wijayanti R, Budiastra IW, danHasbullah R. 2011. Kajian rekayasaprosespenggorenganhampadanusaha produksi keripik pisang.JTEP 25(2):133-140.