

## DAFTAR PUSTAKA

- Agar, I., Massantini, R., Hess-Pierce, B. and Kader, A.A. (1999) 'Postharvest CO<sub>2</sub> and Ethylene Production and Quality Maintenance of Fresh-cut Kiwifruit Slices', *Journal of Food Science*, 64:433–440
- Almatsier, J. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama Jakarta
- Anggraini, K. 2005. Pengaruh Metode Blanching dan Pencelupan dalam Lemak Jenuh terhadap Kualitas French Fries Kentang Varietas Hertha dan Granola. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Anonim. 2009. Produksi Buah-buahan Menurut Provinsi (Ton), 2009. [http://www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?tabel=1&daftar=1&id\\_subyek=55&notab=2](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?tabel=1&daftar=1&id_subyek=55&notab=2). Diakses pada tanggal 11 september 2012.
- Anonim. 2011. Diversifikasi Hasil Olahan Pisang. [http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/106/jtptunimus-gdl-madhyastap-5256-3\\_bab2.pdf](http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/106/jtptunimus-gdl-madhyastap-5256-3_bab2.pdf). Diakses pada tanggal 13 Desember 2011.
- Antarlina, S.S. dan Y. Rina. 2005. Pengolahan Keripik Buah-buahan Lokal Kalimantan Menggunakan Penggoreng Vakum. hlm. 1113–1126. *Dalam J. Munarso, S. Prabawati, Abubakar, Setyajit. Risfaheri, F. Kusnandar, dan F. Suaib (Ed.). Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Buku II: Alsin, Sosek dan Kebijakan, 7–8 September 2005. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian dan Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.*
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni, Bandung.
- Badan Pusat Statistik. 2010. Produksi Buah-buahan Menurut Provinsi. <http://bps.go.id>. di akses pada tanggal 25 september 2012.
- Baker, B. A, 1997. Reassessment of Some Fruit and Vegetable Pectin Levels. *J. Food Sci.* 62 (2) : 225-229
- Be miller, J.N. and K.C Huber. 2007. *Carbohydrate in Food Chemistry* 4<sup>th</sup> edition. Edited by srinivasm, D, K.L. Perkin, O.R Fennema, CCR Press. Bocaaracton

- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Lampung. 2008. Data Penyebaran Industri Kecil dan Menengah Propinsi Lampung Tahun 2007. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Lampung. Bandar Lampung.
- Fatah, M. A dan Y. Bachtiar. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practise*. Ellis Horwood, London. 505 pp.
- Haryanto, F. 1998. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kamsiati, E. 2010. Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah dengan Menggunakan Penggoreng Vakum. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Tengah. Palangkaraya.
- Karo-karo, T. 2005. *Studi Pembuatan Keripik Wortel*. Jurnal Sistem Teknik Industri 6(3):130–136. [http://usupress.usu.ac.id/files/Sistem Teknik Industri 206:203 20Juli2005.pdf](http://usupress.usu.ac.id/files/Sistem_Teknik_Industri_206:203_20Juli2005.pdf) . Diakses pada tanggal 8 September 2011.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta. 314 hlm.
- Khrisdianto, V. S. 2007. Studi Pengolahan Keripik Terung (*Solanum melongena*) Kajian Perendaman  $\text{CaCl}_2$  dan Lama Pembekuan Serta Penentuan Prakiraan Harga Pokok Produksi (HPP). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- King Jr., A.D. and H.R. Bolin. 1989. 'Physiological and Microbiological Storage Stability of Minimally Processed Fruits and Vegetables', *Food Technology*, 42:132–135, 139.
- Luna-Guzman, I. and D.M. Barrett. 2000. 'Comparison of Calcium Chloride and Calcium Lactate Effectiveness in Maintaining Shelf Stability and Quality of Fresh-cut Cantaloupes', *Postharvest Biology and Technology*, 19:61-72.
- Lampung Post. 2012. Bisnis Pisang Kembali Bergairah. Edisi 6 Maret 2012.
- Mardini. 2007. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Buah Nenas dengan Penambahan Kalsium Sitrat Malat (CCM) dan Pektin. Universitas Sriwijaya. Yokyakarta
- Maresa, R.D. 2009. Mempelajari Pengaruh Perlakuan Suhu Terhadap Kualitas Keripik Pisang Muli Model Semprong dengan Penggorengan Vakum (*vacuum fryer*). (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung. 130 hal.

- Manganaris GA, M Vasilakakis, G Diamantidis, Mignani I (2005). Effect of Calcium Additives on Physicochemical Aspects of Cell Wall Pectin and Sensory Attributes of Canned Peach (*Prunus persica* (L) Batsch cv Andross). *Food Chem.*, 100: 1385-1392.
- Manolopoulou dan Varzakas, 2011. Effect of Storage Conditions on the Sensory Quality, Colour and Texture of Fresh-Cut Minimally Processed Cabbage with the Addition of Ascorbic Acid, Citric Acid and Calcium Chloride. *Food and Nutrition Sciences*. Yunani. 2:956-963.
- Menegristek. 2010. Pisang. Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta.
- Moreira, *et al* 2009. The Effect of a De-oiling Mechanism on the Production of High Quality Vacuum Fried Potato Chips. *Journal of Food Engineering* 92:297-304.
- Pinthus. E.J., P Weinberg and I.S. Saguy. 1993. Effective Water Diffusivity in Deep-Fat Fried Restructured Potato Product. *Int. J.Food Sci. Tecnol.* 32: 235-240.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. UI-press. 472 hal
- Prabawati, S., Suyanti dan D. A. Setyabudi. 2008. Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Bisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Rahmanto, G. D. 2005. Pengaruh Perendaman dalam CaCl<sub>2</sub> dan Lama *Blanching* Terhadap Kualitas Keripik Kentang Varietas Granola. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. 55 hlm.
- Rahmawati. R. M. Ria, N. Susiani 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Patil (*Apsium erustenrns*) Penyusun Biologi Fakultas MIPA Universitas Lembaga jimberan Bali. Bali
- Ratnawulan, D. 1996. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Larutan Kalsium serta Metode Pengeringan terhadap Mutu Keripik Kentang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 58 hal.
- Saputra, S.M. 2012. Provinsi Lampung Tetap Andalan Penghasil Pisang. <http://www.bisnis.com/articles/provinsi-lampung-tetap-andalan-penghasil-pisang>. di akses pada tanggal 25 september 2012.
- Shyu, S., L.Hau & , S Hwang. 1998. Effect of Vacuum Frying on the Oxidative Stability of Oils. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 75:1393-1398.

- Siregar, H.P., D.D. Hidayat, dan Sudirman. 2004. Evaluasi Unit Proses *Vacuum Frying* Skala Industri Kecil dan Menengah. hlm. I-4-1 s.d. I-4-5. Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses 2004. [http://125.163.204.22/download/ebooks\\_kimia/makalah/Vakum% 20frying](http://125.163.204.22/download/ebooks_kimia/makalah/Vakum%20frying). Diakses pada tanggal 8 September 2011.
- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta.
- Tias, E.B.W. 2011. Pola dan Laju Respirasi Serta Perubahan Mutu Buah Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Cv. 'Muli' dalam Teknik Pengemasan Aktif pada Berbagai Volume Kemasan dan Konsentrasi Kitosan. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 47 hlm.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 253 hlm.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahan*. M - Brio Press. Bogor.