



- Amerine, M.A., R.M. Pangborn, dan E.B Rossler. 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press. New York.
- Argo, B.D. 1999. *Rekayasa Mesin Penggoreng Hampa Semi Kontinyu dan Penerapannya pada Industri Kripik Buah (PHB IX tahun anggaran 2000/2001)*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Borman, Garry L. dan Ragland, Kenneth W. 1998. *Combustion Engineering*. McGraw Hill. Singapore.
- Bourne, M.C. 1982. *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement*. Academic Press. New York, London.
- Christensen, C. M., dan Vickers, Z. M. 1981. *Relationship of Chewing Sounds to Judgement of Food Crispness*. J Food Sci, 46 : 574.
- Clary, C. D., 1996. Research Bulletin : *Use of Liquid Media for Dehydration of Seedles Grapes*. CATI Publication.
- Earle, R.L. 1969. *Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan*. Sastra Hudaya. Bogor.
- Frank, K. 1994. *Prinsip-Prinsip Pindah Panas*. Alih Bahasa: Arko Priyono. Edisi Ketiga. Erlangga. Jakarta.
- Gere, J. A. dan S. P. Timoshenko. 1957. *Mekanika Bahan (terjemahan)*. Penerbit Airlangga. Jakarta.
- Holman, J.P. 1988. *Thermodynamic*. 4<sup>th</sup>. McGraw Hill Book Company. New York.
- Hui, Y. H. 1996. *Balley's Industrial Oil and Fat Products*. 5<sup>th</sup> Edition Volume III *Edible Oil and Fat Products : Product and Application Technology*. John Wiley and Sons Inc. New York USA.
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kremer, A.A and B.A. Twigg. 1970. *Quality Control for Food Industry*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport Connecticut.



- Krokida, M. K., Oreopoulou, V., & Maroulis, Z. B. 1999. *Water Loss and Oil Uptakes a Function of Frying Time*. Journal of Food Engineering. 44. 39-46.
- Lastriyanto, A. 1998. *Mesin Penggoreng Hampa Sistem Water Jet Kajian Teknis, Ekonomis, dan model Penerapannya pada Industri Kecil*. Jurusan Teknik Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Lastriyanto, Anang; Irwanto A. Kohar; Muzakkir. 2000. "Karakteristik Penggoreng Vakum, Studi Kasus pada Penggoreng Vakum Buah Nanas dengan Mesin Penggoreng Vakum Sistem Jet Air (Water Jet)". Makalah, dalam Seminar Nasional Teknik Pertanian. IPB. Bogor.
- Kartika, Bambang. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta
- Krupanyamat, Vichit dan Bhumuratana, Saharinda. 1999. *Effect of Operating Condition on Product Quality of Vegetable Vacuum Frying*. [www.kmut.ac.th](http://www.kmut.ac.th).
- Kulshresta, S. K. 1989. *Thermodinamika Terpakai, Teknik Uap dan Panas*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Matz, S. A. 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Co.Inc. Westport, Connecticut.
- Moreira, Rosana G ; Perez, M. Elena Castell; Barrufet, Maria A. 1999. *Deep Fat Frying ; Fundamental and Application*. Aspen Publisher Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Nurqoidah, Yusita. 2003. "Penentuan titik Optimum dalam usaha Peningkatan Nilai Ekonomi Jamur Tiram Abu-Abu, Studi Kasus di PT Wanandi Multifarm Yogyakarta". Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UGM. Yogyakarta.
- Rahardjo, A. 1998. "Pilih Buah Untuk Keripik". Trubus, Edisi Desember 1998 No. 349 Tahun XXIX.
- Samson, J. A. 1989. *Tropical Fruits*. Longman Singapore Publisher (Pte) Ltd. Singapore.
- Sjaifullah. 1996. *Petunjuk Memilih Buah Segar*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sulistyowati, A. 1999. *Membuat Keripik Buah dan Sayur*. Puspa Swara. Bogor.