

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, I., Dase, H. and Nurtama., 2024. *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bumi Aksara.
- Ahmad, S.R., Moulia, M.N. and Varton, S.L., 2022. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penggorengan Keripik Tempe Terhadap Mutu Dan Penerimaan Konsumen. *Pro Food*, 8(2).
- Alamsyah, Y., 2013. *30 Resep & Peluang Usaha Snack Kering Dalam Kemasan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Anisa, A., Raupong, R. 2018. Analisis Regresi Robust Menggunakan Kuadrat Terkecil Terpangkas untuk Pendugaan Parameter. *Jurnal Matematika, Statistika Dan Komputasi*, 6(2), 92–106.
- Anonymous., 2023. *Data dan Statistik UMKM Indonesia*. Diakses dari: <https://kadin.id/data-dan-statistik/umkm-indonesia/>
- Apriyantono, A., Sari, M. and Setyaningsih, D., 2010. *Analisis Sensori Pangan dan Ago*. IPB Press.
- Asmawit, A. and Hidayati, H., 2014. Pengaruh Suhu Penggorengan dan Ketebalan Irisan Buah Terhadap Karakteristik Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 15-121.
- Augustyn, G.H. and Tetelepta, G., 2024. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Jus Pisang Tongkang Langit (*Musa troglodytarum L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(5).
- Badan Pusat Statistik., 2024. *Perkembangan Indeks Produksi Triwulanan Industri Mikro dan Kecil 2023*.

- Badan Standardisasi Nasional., 1993. *Keripik Pisang. (SNI 01-4315-19 01-4315-1993)*.
- Badan Perencanaan, Pembangunan, Riset, dan Inovasi Daerah Yogyakarta. 2025. *Laporan Perkembangan UMKM di Provinsi DIY Tahun 2023–2024*. Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta
- Bouchon, P., 2009. Understanding oil absorption during deep-fat frying, *Advances in Food and Nutrition Research*, 57, 209–234
- Cahyadi, R., 2016. Inovasi kualitas pelayanan publik pemerintah daerah. *Fiat Justicia Jurnal Ilmu Hukum Fakultas Hukum Universitas Lampung*, 10(3): 569-586.
- Dwiani, A., and Rahman, S., 2021. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman dalam larutan kapur sirih terhadap mutu keripik pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 85-90.
- Febriansyah, R., Pratama, A. and Gumilar, J., 2019. Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap rendemen, kadar air dan kadar abu gelatin ceker itik (*Anas platyrhynchos Javanica*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1), 1-10.
- Gacula, M.C., 1993. Design and analysis of Sensory Optimization. Food and Nutrition Press, USA.
- Garcés-Moncayo, M. F., Guevara-Viejó, F., Valenzuela-Cobos, J. D., Galindo-Villardón, P., & Vicente-Galindo, P. 2025. Modeling of the physicochemical and nutritional composition of *Musa paradisiaca* (Williams variety) at different ripening stages in Ecuador. *Agriculture*, Vol.15(10), pp. 1025.



- Hapsari, A., Sani, E. Y., And Fitriana, I., 2020. Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Fisikokimia (Kadar Lemak, Kadar Air, Tekstur) dan Uji Organoleptik Keripik Pisang Awak Dengan Vaccum Frying Abstrak. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(1), 1-7.
- Hariyadi, P., 2022. Tekstur: Tantangan reformulasi pangan olahan. *Foodreview Indonesia*, 17(7), 22-29.
- Harsita, A. and Amam, A., 2019. Analisis sikap konsumen terhadap atribut produk olahan singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1): 19-27.
- Ismed, I., 2016. Analisis proksimat keripik wortel (*Daucus carota*, l.) pada suhu dan lama penggorengan yang berbeda menggunakan mesin vacuum frying. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 25-32. ‘
- Krishnaiah, K. and Shahabudeen, P., 2012. *Applied Design of Experiments and Taguchi Methods*. PHI Learning.
- Kristamtini, K. Wiranti, W. and Sutarno, S., 2018. Variation of Pigment and Anthocyanin Content of Local Black Rice from Yogyakarta on Two Altitude, 24(2), 97-106.
- Kurniawan, S. Y., Ariami, P., & Rohmi, R. 2023. SI PINTER Sebagai Alat Penghitung Koloni Bakteri Penunjang Laboratorium Mikrobiologi. *Jurnal Biotek*, 11(1), 87-97.
- Lastriyanto, A., Maharani, D.M., Hendrawan, Y. and Nisaaâ, R., 2019. Pengaruh Suhu dan Ketebalan Irisan Bakso Udang Terhadap Sifat Kimia Keripik Bakso Udang Menggunakan Mesin Vacuum Frying. *Journal of Tropical Agricultural*

Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem, 7(1), 78-86.

Lembong, E. and Utama, G.L., 2021. Potensi pewarna dari bit merah (*Beta vulgaris* L.) sebagai antioksidan. *Jurnal Agercolere*, 3(1), 7-13.

Mujiyanto. M., 2022. Rancang Bangun Aplikasi Game Edukasi Pengenalan Kata Kerja Aktif dan Pasif Menggunakan Construct 2. *Jurnal Informatika dan Rekayasa Perangkat Lunak*, 3(2)185-201.

Muralidharan, C., Subramanian, K., & Karuppiyah, K. 2014. Optimization of machining parameters in turning of GFRP using Taguchi method and grey relational analysis', *International Journal of Advanced Manufacturing Technology*, 65(5–8), pp. 1193–1203.

Nurul, A., 2018. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman dengan Larutan Kalsium Hidroksida Terhadap Mutu Sensori Produk Vacuum Frying Buah Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.

Nopriyanti, M., Arahman, E., Adimarta, T. and Idola, A.D., 2024. Pembuatan Keripik Dari Pelepah Pisang Kepok (Kajian Konsentrasi Kapur Sirih dan Lama Perendaman). *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 4(1), 43-49.

Olsen, L., Davis, C., 2009. Thermogravimetric Analysis of Water Content in Materials. *Journal of Analytical Chemistry*, 82(6): 123-134.

Pamungkas, E., Hadinata, R. and Utomo, E.B., 2021. Aplikasi Mesin Pengiris dan Modifikasi Kemasan untuk Meningkatkan Produksi dan Daya Jual Keripik Pisang di Desa Winongan Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Tecnoscienza*, 6(1), pp.190-202.

Pradhana, M. and Aminah, S., 2007. Pengaruh lama pengeringan dan cara penirisan terhadap kadar lemak, kadar air dan sifat organoleptik keripik pisang raja

- nangka. *Jurnal Diploma Gizi dan SI Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang*, pp.1-6.
- Pomeranz, Y. and Meloan, C.E., 1994. *Food Analysis: Theory and Practice*. 3rd ed. New York: Springer.
- Ratnadi, R. and Suprianto, E., 2020. Pengendalian kualitas produksi menggunakan alat bantu statistik (seven tools) dalam upaya menekan tingkat kerusakan produk. *Jurnal: Industri Elektro dan Penerbangan*, 6(2).
- Roy, R.K., 2010. *A Primer on the Taguchi Method*. 2nd ed. Milwaukee, Wisconsin: Society of Manufacturing Engineers (SME)
- Rusdi, M., Susanto, T.A. and Dullah, M.J., 2022. Rancang Bangun Mesin Pengiris Pisang untuk Pembuatan Keripik Pisang Terintegrasi dengan Penggorengan. In Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M), Vol. 7, No. 1, pp. 169-174.
- Rohmah, M., 2012. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung dan pati pisang kapas (*Musa comuculata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 8(1), pp. 20–24.
- Sardi, A., Wahab, D., and Syukri, M., 2016. Pengaruh Lama Perendaman dan Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptik Keripik Bonggol Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(1), 99-105.
- Satuhu, S. and Supriyadi, A., 2008. *Pisang: Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar (Edisi Revisi)*. Penebar Swadaya.
- Selvi, S., 2023. Pengaruh Suhu dan Tekana Terhadap Hasil Penggorengan Keripik Pisang Muli (*Musa acuminata*) Model Semprong Menggunakan Vacuum Fryer.
- Sutoni, A., 2018. Uji kuat tekan dan daya serap pada batako dengan menggunakan metode Taguchi. *Jurnal Sistem dan Manajemen Industri*, 2(2): 93-100.



- Stefanie, S.Y., Condro, N. and Mano, N., 2023. Analisis Kadar Lemak Pada Produk Coklat Di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura. *Jurnal Pertanian Terpadu Santo Thomas Aquinas*, 2(1), pp.19-25.
- Sucipto, I. H., 2015. Pengaruh Perendaman Larutan Garam Dan Pembekuan Terhadap Mutu Keripik Mangga.
- Tumbel, N. and Manurung, S., 2021. Analisis Mutu Keripik Salak Metode Penggoreng Vakum. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 13(1), pp.34-43.
- Wijayanti, R., Budiastra, I. W., & Hasbullah, R., 2011. Kajian rekayasa proses penggorengan hampa dan kelayakan usaha produksi keripik pisang. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 25(2).
- Yudiasuti, S.O.N., Wahyono, A., Budiati, T. and Arsiwi, M.D., 2023. *Metode Produksi Bakso Nabati Eucheuma cottonii*. Penerbit NEM.