

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI-01-4315-1996. Keripik pisang. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI-01-4852-1998. Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI CAC/RCP 1:2011. Rekomendasi nasional kode praktis prinsip umum higiene pangan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI-3741:2013. Minyak goreng. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Daulay, S. S. 2000. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan implementasinya dalam industri Pangan. Jakarta: *Pusdiklat Industri*.
- Kamsiati, E. 2010. Peluang pengembangan teknologi pengolahan keripik buah dengan menggunakan penggoreng vakum. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(2).
- Karouw, S., Suparmo, S., Hastuti, P., dan Utami, T. 2013. Sintesis ester rantai medium dari minyak kelapa dengan cara metanolisis kimiawi. *Agritech*, 33(2).
- Karouw, S., dan Indrawanto, C. 2016. Perubahan mutu minyak kelapa dan minyak sawit selama penggorengan. *Buletin Palma*, 16(1), 1-7.
- Kasmawan, I. G. A. 2016. *Penerapan teknin vakum dalam penggorengan dan pengemasan vakum (vacuum frying and packaging)*. (Karya Tulis Ilmiah, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana).
- Prabawati, S., Suyanti, dan Setyabudi, D. A. 2008. Teknologi pasca panen dan teknik pengolahan buah pisang. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.