

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbot, Judih A and F. Roger Harker, 2005. **Texture**. The Horticulture and Food Research Instead Of New Zaeland
- Anonim. 2009. Tabel produksi buah-buahan Indonesia. <http://www.bps.go.id>. [14 Juli 2010].
- Anonim 2012a, Karakteristik Buah Melinjo, <http://www.wikipedia.co.id> [29 Maret 2013].
- Anonim 2012b, Sifat-Sifat Buah Melinjo, <http://www.wordpress.com> [29 Maret 2013]
- Anonim, 2004. **Buletin Teknopro Holtikultura Edisi 72**, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kota.
- Anonim, 2007, **Teori dasar Warna**, pada situs : <http://www.indoforum.org/t38722>, Diakses tanggal 8 November 2011.
- Antarlina, S.S., Y. Rina, S. Umar dan Rukayah. 2004. **Pengolahan Buah Dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri Di Kalimantan**. *Dalam* Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri. Puslitbang Sosek Pertanian : 724-746
- Blumethal, M.M. 1996. Frying technology. Di dalam: Bailey's Industrial Oil and Fat Technology; Edible Oil and Fat Product: Product and Application Technology.
- Buckle, K.A, dkk, 2010. **Ilmu Pangan**. Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta. Cahyadi, Wisnu, 2008. **Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan**. Bumi Aksara, Jakarta.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M. 1988. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh: Hari
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2009. Indikator Ekonomi Kabupaten Kepulauan Mentawai 2009.

- Deman, Jhon M, 1997. **Kimia Makanan**. Institut Teknologi Bandung, Bandung. Desrosier, Ph.D, Norman W., 1988. **Teknologi Pengawetan Pangan** Universitas Indonesia-Press. Jakarta.
- Djatismiko B, dan AB Enie. 1994. Proses Penggorengan dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Minyak dan Lemak. Agro Industri press. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fateta. IPB, Bogor.
- Estiasih, Teti dan Kgs Ahmadi, 2009. **Teknologi Pengolahan Pangan**. Bumi Aksara. Jakarta.
- Haryoto F. 1998. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Sifat Fisik dan mutu produk pangan.
- Khomsan dan Anwar, 2008. **Ilmu dan Teknologi Pangan**. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Khomsan, Ali dan Faisal Anwar, 2008. **Sehat Itu Mudah**. Hikmah. Jakarta.
- Ketaren S. 1989. Pengantar Teknologi minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press.
- Muchtadi, Tien R. Dan Sugiyono, 1992. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi TR. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. 3rd ed. Bogor: Institut Pertanian, Bogor.
- Pantastico, ER. B., 1986. **Fisiologi Pasca Panen (Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika)**. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Singh, R. Paul and Dennis R. Heldman, 2009. **Introduction to Food Engineering**. Academic Press, Elsevier.
- Soekarman. 2002, Karakteristik tanaman pangan, Bogor : Institute Pertanian Bogor
- Sultany, Rubianty dan Berty Kaseger, 1985. **Kimia Pangan**. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur

Sulusi Prabawati, Suyanti dan Dondy A Setyabudi, 2008, **Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah**, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan.

Tim Peneliti Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. 1990. Perubahan Sifat Fisikokimia Dan Penggorengan Vakum [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Winarno, F.G., 1992. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT.Gramedia Utama, Jakarta.

Winarno FG. 1999. Minyak Goreng dalam Menu Masyarakat. Jakarta: Balai Pustaka.

Winarti A. 2000. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Mutu Keripik

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Organoleptik Pada Penelitian Pedahuluan

NO	PANELIS	SAMPEL	
		A1	A2
1	P01	1	2
2	P02	1	2
3	P03	1	2
4	P04	1	1
5	P05	1	3
6	P06	1	2
7	P07	1	1
8	P08	1	3
RATA-RATA		1	2

Lampiran 2a. Hasil Uji Beda Segitiga Pada Penelitian Pendahuluan

No	Panelis	Sampel		
		118	258	333
1	P01	0	1	0
2	P02	0	1	0
3	P03	0	1	0
4	P04	0	0	1
5	P05	0	1	0
6	P06	1	0	0
7	P07	0	1	0
8	P08	1	0	0
Jumlah		2	5	1

Lampiran 2b. Tabel Hasil Uji Beda Segitiga Terhadap Biji Melinjo Utuh Goreng

PANELIS	UJI BEDA SEGITIGA	
	BENAR	SALAH
P01		
P02		
P03		
P04		
P05		
P06		
P07		
P08		
<b>JUMLAH</b>	<b>5</b>	<b>3</b>

Sumber: Data Primer Penelitian, 2013

Lampiran 3. Hasil Analisa Kimia terhadap Kadar Air Biji Melinjo Utuh Goreng

SAMPEL	ULANGAN			RATA-RATA
	I	II	III	
A1	4,1175	6,0217	5,7134	5,2842
A2	8,9742	10,345	9,8954	9,7382

Lampiran 4a. Hasil Uji Organoleptik terhadap Warna Biji Melinjo Utuh Goreng

NO	PANELIS	SAMPEL	
		A1	A2
1	P01	3	3
2	P02	3	2
3	P03	2	1
4	P04	3	2
5	P05	2	3
6	P06	4	1
7	P07	3	2
8	P08	1	3
9	P09	3	3
10	P10	3	2
RATA-RATA		<b>2,7</b>	<b>2,2</b>

Lampiran 4b. Hasil Uji Organoleptik terhadap Rasa Biji Melinjo Utuh Goreng

NO	PANELIS	SAMPEL	
		A1	A2
1	P01	3	3
2	P02	1	3
3	P03	3	2
4	P04	2	3
5	P05	2	2
6	P06	1	1
7	P07	2	3
8	P08	3	3
9	P09	2	2
10	P10	2	3
RATA-RATA		<b>2,1</b>	<b>2,5</b>

Lampiran 4c. Hasil Uji Organoleptik terhadap Aroma Biji Melinjo Utuh Goreng

NO	PANELIS	SAMPEL	
		A1	A2
1	P01	3	3
2	P02	3	2
3	P03	3	3
4	P04	3	2
5	P05	4	3
6	P06	4	4
7	P07	4	4
8	P08	3	4
9	P09	3	3
10	P10	2	2
RATA-RATA		<b>3,2</b>	<b>3,0</b>

Lampiran 4d. Hasil Uji Organoleptik terhadap Tekstur Biji Melinjo Utuh Goreng

NO	PANELIS	SAMPEL	
		A1	A2
1	P01	2	4
2	P02	1	4
3	P03	2	4
4	P04	1	3
5	P05	1	3
6	P06	3	4
7	P07	1	3
8	P08	2	4
9	P09	2	3
10	P10	1	3
RATA-RATA		<b>1,6</b>	<b>3,5</b>

Lampiran 5a. Hasil Uji Beda Segitiga terhadap Biji Melinjo Utuh Goreng

No	Panelis	Sampel		
		384	274	496
1	P01	1	0	0
2	P02	1	0	0
3	P03	0	0	1
4	P04	0	0	1
5	P05	0	0	1
6	P06	0	0	1
7	P07	0	1	0
8	P08	0	0	1
9	P09	0	0	1
10	P10	0	0	1
Jumlah		2	1	7

Lampiran 5b. Tabel Hasil Uji Beda Segitiga Terhadap Biji Melinjo Utuh Goreng

PANELIS	UJI BEDA SEGITIGA	
	BENAR	SALAH
P01		
P02		
P03		
P04		
P05		
P06		
P07		
P08		
P09		
P10		
<b>JUMLAH</b>	<b>7</b>	<b>3</b>

Sumber: Data Primer Penelitian, 2013

Lampiran 6. Hasil Tekstur Analyzer terhadap Daya Patah Biji Melinjo Utuh Goreng

Sampel	Fx <sub>D</sub> /s (N/m)			Total	Rata-Rata
	ulangan 1	ulangan 2	ulangan 3		
A1	123,93	155,54	143,90	423,37	141,12
A2	103,63	202,11	82,50	388,24	129,41