

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, T. F. 2021. Analisis Pengaruh Variasi Kecepatan Putaran dan Temperatur pada Proses Pengering Biji Jagung Menggunakan Mesin *Rotary Dryer* dengan Pemanas Gas LPG. *Skripsi*. Politeknik Harapan Bersama-Tegal.
- Angelia, I. O. (2021). Efektivitas Pelilinan Terhadap Perubahan Kualitas Warna Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*). In *SemanTECH (Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora)*, 3(1), 89-97.
- AOAC (American Of Analytical Chemist). 2012. Official Metbods of Analysis of the Association of Official Analysis Chemist. Washington DC (US).
- Arisanta, F. A., & Handriatni, A. (2020). Pengaruh Konsentrasi Asam Salisilat dan Jenis Kemasan Terhadap Daya Simpan Buah Pisang Raja Bulu (*Musa paradisiaca* (L) var. *Sapientum*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*. 16(1), 23-31.
- Asgar, A., & Rahayu, S. T. (2014). Pengaruh suhu penyimpanan dan waktu pengkondisian untuk mempertahankan kualitas kentang kultivar Margahayu. *Berita Biologi*, 13(3), 283-293.
- Bach, A. et al. (2018). "Influence of Soaking Time and Temperature on the Quality of Potato Slices." *Food Research International*.
- Dameswari, A. H., Darmawati, E., & Nugroho, L. P. E. (2017). Kombinasi teknologi kemasan dan bahan tambahan untuk mempertahankan mutu kolang-kaling. *Jurnal Keteknikan Pertanian (JTEP)*, 5(3), 201–208.
- Givari, T. A., Hawa, L. C., & Putranto, A. W. (2022). Teknik dehidrasi osmosis pada pembuatan manisan kulit jeruk (*Osmotic dehydration in the making orange peel fruit candy*). *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(1), 19–32.
- Hadiyono. 1994. Pengaruh Suhu dan Lama *Blanching* Terhadap Kadar B-Karoten Tepung Daun Ubi Kayu (*Manihot utilisima*. pohl). Skripsi. Mataram: Fakultas Pertanian, Universitas Mataram.
- Harris, L. J., & Dunsmore, J. (2016). "Texture Analysis of Foods: Methods and Applications." *Journal of Food Science*.
- Haryanti, P., Sustriawan, B., & Sujiman, S. (2013). Perendaman dalam kalsium klorida dan penggunaan edible coating untuk meningkatkan kualitas french fries dari kentang varietas Tenggo dan Krespo. *Agritech*, 33(1).
- Haryanto, A. (2019). "Efek Garam dan Gula dalam Perendaman Sayuran". *Jurnal Ilmu Pangan*, 10(2), 45-53.
- Huxsoll, C. C., & Bolin, H. R. (2020). *Processing and distribution alternatives for minimally processed fruits and vegetables*. *Food Technology*, 43(2), 124-128.
- Koesmartaviani, L. R. (2015). *Peningkatan kualitas dan umur simpan kentang (Solanum tuberosum L.) kupas dengan pemberian edible coating dari pektin kulit buah kakao (Theobroma cacao L.)* (Doctoral dissertation, Uajy).
- Mandei, J. H., & Nuryadi, A. M. (2017). the Effect of Submersion and Potato Type on the Quality of. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 9 No. 2 Desember 2017* : 123-136, 9(2), 123–136.
- Muchtadi TR, Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Cetakan Keempat. Alfabeta, Bandung.

- Medho, M. S., & Muhamad, E. V. (2019). Pengaruh blanching terhadap perubahan nilai nutrisi mikro tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *PARTNER*, 24(2), 1010–1019.
- Purnomo, E., Widodo, S., Suedy, A., Haryanti, S., & Biologi, J. (2014). Perubahan Morfologi Umbi Kentang Konsumsi (*Solanum tuberosum* L. Var Granola) Setelah Perlakuan Cara Dan Waktu Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Biologi*, 3(1), 40–48.
- Rojas Grau, M.A., Sobrino-Lopez, A., Tapia, M.A., Martin-Belloso, A. 2006. Browning Inhibition in Fresh-cut 'Fuji' Apple Slices by Natural Antibrowning Agents. *Journal of Food Science* Vol. 71, Issue 1.
- Rohima, I. E., Marthia, N., & Ikrawan, Y. (2023). Pengaruh Lama Penyimpanan dan Cahaya Terhadap Mutu Umbi Kentang (*Solanum Tuberosum* L.) Kultivar Medians yang Ditanam pada Dataran Medium dan Tinggi. *Jurnal Agrosience*, 13(2), 108-123.
- Saputrayadi, A., & Marianah, M. (2018). Kajian Mutu Stik Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Dengan Lama Perendaman Dalam Natrium Bisulfit. *Jurnal Agrotek UMMAT*, 5(1), 11-18.
- Sari, D. (2021). *Teknik Pengolahan Kentang*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Sartika, S., Hayati, R., & Kesumawati, E. (2018). Kajian Kandungan Vitamin C dan Organoleptik dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe Vera* L.) Terhadap Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Prosiding Seminar Nasional Biologi, Teknologi dan Kependidikan*, 3(1), 257-265.
- Suyanto, E. (2018). "Peran Asam dalam Pengolahan Pangan". *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1), 34-40.
- Tanjung, R. (2018). "Karakteristik Kentang Siap Panen dan Penerapannya dalam Industri Makanan".
- Ulf, H. L., Falahiyah, R., & Singgih, S. (2020). Uji osmosis pada kentang dan wortel menggunakan larutan NaCl. *Jurnal Sainsmat*, 9(2), 110–116.
- Wandini, R. R., Wardhani, S. N., Lubis, S. K., Dewi, A., & Risqi, W. (2022). Upaya Meningkatkan Hasil Belajar dengan Memahami Berbagai Sifat Perubahan Fisika dan Kimia dengan Metode Eksperimen/Percobaan. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4(3), 1986–1989.
- Winarno FG, Fardiaz dan Fardiaz D. 1981. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Zhao, W., Shehzad, H., Yan, S., Li, J., & Wang, Q. (2017). Pretreatment asam asetat meningkatkan kekerasan irisan kentang yang dimasak. *Food Chemistry*, 228, 204–210.
- Santoso, D., & Egra, S. (2022). *Teknologi Penanganan Pascapanen*. Syiah Kuala University Press.).
- Kusumiyati, N. R., & Sutari, W. (2017). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kualitas kentang olahan (*Solanum tuberosum* L.) kultivar atlantik. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(2).
- Irfan, I., Zaidiyah, Z., & Fitri, N. (2022). Pengaruh jenis kentang dan konsentrasi asam sitrat terhadap mutu tepung kentang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 72-80.

- Inggrid, M., Lokasurya, D.S., Santoso, H., Hartanto, Y., 2018. Pengaruh Penambahan Zat Anti-browning Alami pada Kentang. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia. UPN Veteran Yogyakarta, Yogyakarta
- Semariyani, A., Suriati, L., & Rudianta, I. N. (2016). Kajian Mengenai Susut Berat Dan Karakteristik Kentang Yang Disimpan Pada Suhu Rendah. *Gema Agro*, 16(36), 43-55

