

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., & Edyson. 2016. Peningkatan kualitas dan produktivitas stik fungsional lidah buaya. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(3): 118–123. <https://doi.org/10.35891/tp.v7i3.516>.
- Anggraeni, V. P., Ina, P. T., & Pratiwi, I. D. P. K. 2021. Pengaruh penambahan puree buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) terhadap karakteristik permen karamel susu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3): 436–447.
- Apriliani, Ii. N. 2016. Pengaruh kalium pada pertumbuhan dan hasil dua varietas tanaman ubi jalar (*Ipomea batatas* (L.) Lamb). *Jurnal Produksi Tanaman*: 4(4), 264–270. Retrieved from <http://protan.studentjournal.ub.ac.id/index.php/protan/article/view/290>.
- Aqwanita, N., Sabahannur, S., & Alimuddin, S. 2022. Pengaruh berbagai konsentrasi dan lama perendaman kalsium klorida (CaCl_2) terhadap mutu keripik buncis (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan sistim penggorengan vakum. *AGrotekMAS Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Peranian*, 3(3): 90–101. <https://doi.org/10.33096/agrotekmas.v3i3.272>.
- Arifsyah, J., Dewi, D. P., & Wahyuningsih, S. 2022. Pengaruh substitusi tepung talas (*Colocasia esculenta*) dan tepung beras merah (*Oryza nivara*) terhadap kadar proksimat dan kadar zat besi pada mochi. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(2): 141–150.
- Arisandy, O. M. P., & Estiasih, T. 2016. Beras tiruan berbasis tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): Kajian pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1): 253–261. Retrieved from <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/326>.
- Arum, R. H., Dewayani, W., Syamsuri, R., & Septianti, E. 2021. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan perendam terhadap mutu keripik kentang varietas Super John. *Jurnal Pengkajian Pengembangan Teknologi Pertanian*, 24(1): 55–65.
- Astuti, T. W., Yuliani, & Rahmadi, A. 2019. Studi perendaman kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) dalam larutan bahan pengeras pada pengolahan manisan kering. *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1): 19–28.
- Azara, R. 2017. Pembuatan dan analisis sifat fisikokimia gelatin dari limbah kulit ikan kerapu (*Ephinephelus* sp.). *Jurnal Rekapangan*, 11(1): 62–69.
- Daniah, W., Julianti, E., & Suhaidi, I. 2017. Pengaruh perlakuan awal (pre treatment) terhadap karakteristik kimia dan fungsional tepung ubi jalar ungu. *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(3): 541–547.

- Dewi, L. C., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. 2015. Penanganan pasca panen kelapa sawit (penyemprotan dengan natrium benzoat dan kalium sorbat terhadap mutu CPO). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2): 489–498.
- Dwiloka, B., Setiani, B. E., & Karuniasih, D. 2021. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap penyerapan minyak, bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada ayam goreng. *Science Technology and Management Journal*, 1(1): 13-17.
- Engelen, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal of Agritech Science*, 2(1): 10–15.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. 2017. Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris manisan kering labu siam (*Sechium edule* sw.) dengan pemanfaatan pewarna alami dari ekstrak rosela ungu (*Hibiscus sabdariffa* l.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1): 50–66.
- Fauziah, F., Rasyid, R., & Fadhlany, R. 2015. Pengaruh proses pengolahan terhadap kadar beta karoten pada ubi jalar varietas ungu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) dengan metode spektrofotometri visibel. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2): 152–161.
- Harahap, S. E., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., & Maharijaya, A. 2018. Karakterisasi kerenyahan dan kekerasan beberapa genotipe kentang (*Solanum tuberosum* L.) hasil pemuliaan. *Jurnal Pangan*, 26(3): 1–7.
- Hudi, L., Ismayanti, F. A., & Nurbaya, S. R. 2018. Characteristics of french fries from cocoyam (*Xanthosoma Sagittifolium*) using various edible coating and concentration of calcium chloride (CaCl_2). *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 420(1): 1–7. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/420/1/012070>.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Yayasan Humaniora (Vol. 1).
- Ilyasa, A. T., Susatyo, E. B., & Prasetya, A. T. 2016. Penurunan kadar ion Pb^{2+} dan Cd^{2+} pada kerang dengan menggunakan filtrat kulit nanas. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 5(3): 211–216.
- Indarto, C., Maflahah, I., Farida Asfan, D., Firmansyah, A., Fansuri, H., Rahman, A., ... Timur, J. 2024. Penerapan metoda deep fat frying dan rekayasa proses melalui pemanfaatan enzim protease untuk perbaikan karakteristik produk gorengan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 10(1): 59–67. Retrieved from <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v10i1.23005>.
- Indriyani, N. M. D., Wartini, N. M., & Suwariani, N. P. 2018. Stabilitas karotenoid ekstrak pewarna buah pandan (*pandanus tectorius*) pada suhu dan pH awal penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(3): 211. <https://doi.org/10.24843/jrma.2018.v06.i03.p04>.

- Inggrid, M., & Soebandy, W. P. 2019. Penghambatan browning pada ekstrak apel malang dengan asam organik. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan,"* (April), 1–7.
- Irfan, Zahidiyah, & Fitri, N. 2022. Pengaruh jenis kentang dan konsentrasi asam sitrat terhadap mutu tepung kentang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(02): 97–102.
- Isnaini, R., Nurminah, M., & Lubis, Z. 2019. The effect of edible coating application based on cassava starch and calcium chloride concentration on the quality of orange sweet potatoes french fries The effect of edible coating application based on cassava starch and calcium chloride concentration on. *International Conference on Agriculture and Food Security (AEFS)*, 454(2020): 1–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/454/1/012110>.
- ISO 8586:2012. *Sensory Analysis- General Guidelines For The Selection, Training, And Monitoring of Selected Assessors And Expert Sensory Assessors*.
- Jati, I. R. A., Kisima, A., Ristiarini, S., & Suseno, T. I. P. 2020. Effects of different soaking time using calcium chloride extracted from eggshell on physicochemical and organoleptic properties of sweet potato chips. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 443(1) 012050). IOP Publishing.
- Junianto, & Danella, A. P. 2024. Analisis roksimat dan fisik rolade ikan nila merah. *Jurnal Serambi Engineering*, 9(4): 10987–10993.
- Kartikawati, D., Ilminingtyas, D., & Nurtekto. 2017. Pengaruh perendaman larutan kalsium klorida terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan french fries labu kuning (Cucurbita moschata Durch). *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 6(2): 2302–2752.
- Kementerian Pertanian. 2024. *Laporan Tahunan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. Kementrian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan*. Retrieved from <https://tanamanpangan.pertanian.go.id/assets/front/uploads/document/LAPORANTAHUNAN2023.pdf>.
- Khalaf, H. H. ., Sharoba, A. ., El-Desouky, A. ., El-Bassiony, K. R. ., & Afifi, S. A. 2015. Effect of some pre-treatments on acrylamide concentration in potato chips. *Annals of Agric . Sci ., Moshtohor*, 53(2): 211–220.
- Lalu, N., Une, S., & Bait, Y. 2023. Pengaruh waktu perendaman asam sitrat terhadap peningkatan kualitas fisik tepung pisang kepok (musa paradisaca) di UMKM miss putungo. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(2): 195-205.
- Lepar, D. M. E., Oessoe, Y. Y. E., & Sumual, M. F. 2023. Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisik dan kimia tepung kentang (Solanum tuberosum L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(2): 99–109. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i2.54532>.
- Listina, L., Priyono, S., & Maherawati, M. 2022. Karakteristik fisikokimia dan

- sensori kentang yang digoreng dengan beberapa jenis minyak nabati. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1): 14–23. <https://doi.org/10.33005/jtp.v16i1.2821>.
- Mahardika, R., Riyadi, P. H., & Suhaeli, F. A. 2016. Pengaruh lama waktu perendaman kerang hijau (*Perna viridis*) menggunakan buah tomat (*Lycopersicon esculentum*) terhadap penurunan kadar logam timbal (Pb). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 5(4): 43–50.
- Manasika, A., & Widjanarko, S. B. 2015. Ekstraksi pigmen karotenoid labu kabocha menggunakan metode ultrasonik (Kajian rasio bahan : Pelarut dan lama ekstraksi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3): 928–938.
- Mandei, J. H., & Nuryadi, A. M. 2017. Pengaruh cara perendaman dan jenis kentang terhadap mutu keripik kentang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 123–136. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/286015-pengaruh-cara-perendaman-dan-jenis-kentang-af2224c2.pdf>.
- Martianto, D., Andarwulan, N., & Putranda, Y. 2018. Retensi fortifikasi vitamin A Dan B-Karoten dalam minyak goreng sawit selama pemasakan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(2): 127–136. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.2.127>.
- Meriska, Y. 2022. Kadar beta karoten pada tepung wortel (*Daucus carota* L.) dengan perlakuan perbedaan suhu dan lama pengeringan. *Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*.
- Moniharapon, E., Nendissa, S. J., & Laiyan, D. 2017. Karakterisasi sifat kimia tepung kacang lawa merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Agrotekno : Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1): 21–26. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.1.21>.
- Munawaroh, P. S. S. J., Putri, W. D. R., & Hapsari, L. (2018). Karakteristik fries uwi putih (*Dioscorea alata*) dengan kajian konsentrasi kalsium klorida dan lama blanching. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1): 33–42. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2018.019.01.4>.
- Naibaho, M. Y., Putra, I. N. K., & Nocianitri, K. A. 2024. Pengaruh penambahan ubi jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L). Lam cv . Cilembu) terhadap nilai gizi dan sifat sensoris dodol ketan. *ITEPA : Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(1): 49–63.
- Nawaz, A., Li, E., Khalifa, I., Walayat, N., Liu, J., Irshad, S., ... Lorenzo, J. M. 2021. Effect of Different Processing Methods on Quality , Structure , Oxidative Properties and Water Distribution Properties of Fish. *Foods*, 10(2467): 1–13.
- Ningrum Mustika, M., & Nirmala, J. 2023. Penentuan difusivitas beta karoten dalam berbagai pelarut pada ekstrak maaserasi labu kuning. *Jurnal Integritas Proses*, 12(1): 22–27.
- Nizori, A., & Mishra, V. 2018. The effects of frying time and temperatures on fatty

- acids profile of blanched potato chips. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 2(1): 17–20.
- Nizori, A., Sihombing, N., & Surhaini. 2020. Karakteristik ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan berbagai konsentrasi asam sitrat sebagai pewarna alami makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2): 228–233. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.228>.
- Noer, S. W. M., Wijaya, M., & Kadirman. 2017. Pemanfaatan tepung ubi jalar (*Ipomoea Batatas L*) berbagai varietas sebagai bahan baku kue bolu kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: 60–71.
- Nuriyah, L., Saroja, G., Ghufro, M., Razanata, A., & Rosid, N. F. 2018. Karakteristik kuat tarik dan elongasi bioplastik berbahan pati Ubi jalar Cilembu dengan variasi jenis pemlastis. *Natural B*, 4(4): 177–182.
- Nurpitriani, Susilo, B., & Nugroho, W. A. 2015. Studi aplikasi edible coating dan konsentrasi CaCl_2 pada *french fries* ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(2): 64–73.
- Oyedeji, A. B., Sobukola, O. P., Henshaw, F., Adegunwa, M. O., Ijabadeniyi, O. A., Sanni, L. O., & Tomlins, K. I. 2017. Effect of frying treatments on texture and colour parameters of deep fat fried yellow fleshed cassava chips. *Journal of Food Quality*, 2017.
- Paiki, S. N. P., Irman, Sarungallo, Z. L., Latumahina, R. M. M., Susanti, C. M. E., Sinaga, N. I., & Irbayanti, D. N. 2018. Pengaruh blansing dan perendaman asam sitrat terhadap mutu fisik dan kandungan gizi tepung buah pandan tikar (*Pandanus tectorius* Park.). *Agritechnology*, 1(2): 76–83. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v1i2.20>.
- Panggua, K. M., & Amarullah, A. 2019. Perbandingan komposisi media tanam terhadap pertumbuhan dan produksi ubi jalar Cilembu (*Ipomoea batatas L.*). *J-PEN Borneo: Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(1): 1–9.
- Pawase, P., Phule, M., Vidyapeeth, K., Chavan, U. D., Phule, M., & Vidyapeeth, K. 2021. Effect of blanching on nutritional quality of different pearl millet cultivars effect of blanching on nutritional quality of different pearl millet cultivars. *Biological Forum-An International Journal*, 13(1): 1–11.
- Permata, M. I., Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. 2022. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap sifat kimia, fisika, dan hedonik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2): 48–55.
- Polnaya, F. J., Huwae, A. A., Tetelepta, G., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., ... Poka, K. 2018. Karakteristik Sifat fisiko-kimia dan fungsional pati sagu ihur (*Metroxylon sylvestre*) dimodifikasi dengan hidrolisis asam physico-chemical and functional properties of ihur sago (*Metroxylon sylvestre*) starch by modified acid. *Jurnal Agritech*, 38(1): 7–15.
- Pratiwi, R. A. 2020. Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan : Review.

Jurnal Triton, 11(2): 42–50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>.

- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. 2019. Upaya peningkatan nilai gizi pangan melalui optimalisasi potensi tepung kulit pisang raja, pisang kepok, dan pisang ambon. *Journal Gipas*, 3(1): 49–63. Retrieved from <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>.
- Purwanti, R., Fadilah, R., & Yanto, S. 2019. Pengaruh metode dan lama pengolahan terhadap analisis mutu ubi jalar orange (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume*, 5(Maret): 251–261.
- Puspaningtyas, D. E., Sari, P. M., Kusuma, N. H., & SB, D. H. 2019. Analisis potensi prebiotik growol : Kajian berdasarkan perubahan karbihidrat pangan. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 42(2): 83–90. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v42i2.390>.
- Putra, R. ., Nazaruddin, & Werdiningsih, W. 2018. Pengaruh konsentrasi starter sourdough terhadap mutu roti. *Universitas Mataram Repository*.
- Putri, S. A., Masithahi, E. D., & Saputra, E. 2023. Pengaruh lama perendaman asam sitrat terhadap kadar logam berat timbal (Pb) pada daging lorjuk (*Solen* sp.). *Journal of Marine and Coastal Science*, 12(1): 1–9. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v12i1.37150>.
- Qodri, U. L. 2023. Pengukuran β -karoten pada daging labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch) menggunakan pelarut etanol, metanol dan heksan. *Jurnal Syntax Admiration*, 4(7): 989–999.
- Rahman, T., Erwan, R. C., Herminati, A., & Turmala, E. 2017. Formulasi dan evaluasi sensori Tepung bumbu ayam goreng berbasis tepung singkong termodifikasi. *Jurnal Pangan Bulog*, 26(2): 1–15.
- Rosanna, Octora, Y., Ahza, A. B., & Syah, D. 2015. Prapemanasan meningkatkan kerenyahan keripik singkong dan ubi jalar ungu. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, 26(1): 72–79. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.72>.
- Sabahannur, S., & Zulfikar. 2021. Analisis pengaruh pra-perlakuan (CaCl_2 dan pembekuan) terhadap kualitas keripik salak (*Salacca zalacca*) goreng vakum. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(4): 109–118.
- Salim, D. B. V. 2023. Study of frying methods for *french fries* to minimize fat and acrylamide content. *Zigma*, 38(2): 133–141. Retrieved from <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/zigma/article/view/5178>.
- Saputrayadi, A., & Marianah, M. 2018. Kajian mutu stik kentang (*Solanum Tuberrasum* L.) dengan lama perendaman dalam natrium bisulfit. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1): 11-18.
- Scabra, A. R., Marzuki, M., Cokrowati, N., Setyono, B. D. H., & Mulyani, L. F. 2021. Increasing solution of calcium through the addition of ketapang leaf *Terminalia catappa* in fresh water medium for vannamei shrimp. *Jurnal*

Perikanan, 11(1): 35–49.

- Sman, R. G. M. Van Der, & Schenk, E. 2024. Current research in food science causal factors concerning the texture of *french fries* manufactured at industrial scale. *Current Research in Food Science*, 8(December): 100706. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2024.100706>.
- Sutanto, S., Rahman, R., & Abriana, A. 2016. Pengaruh pengulangan penggorengan terhadap kandungan asam lemak bebas dan viskositas minyak hasil penggorengan. *Jurnal Ecosystem*, 16(3): 498–514.
- Taufik, I. I., & Guntarti, A. 2016. Comparison of reduction sugar analysis method in cilembu sweet potato (*Ipomoea batatas* l.) using luff schoorl and anthrone method. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Manusia*, 7(5): 219–226.
- Tjandra, D., Suseno, T. I. P., & Jati, I. R. A. P. 2019. Physicochemical characteristics of sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) chips pre-treated by commercial and eggshell extracted calcium chloride. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 255(2019): 1–6. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/255/1/012011>.
- Torres, A., Aguilar-Osorio, G., Camacho, M., Basurto, F., & Navarro-Ocana, A. 2021. Characterization of polyphenol oxidase from purple sweet potato (*Ipomoea batatas* L. Lam) and its affinity towards acylated anthocyanins and caffeoylquinic acid derivatives. *Food Chemistry*, 356(March): 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129709>.
- Touffet, M., Trystram, G., & Vitrac, O. 2020. Revisiting the mechanisms of oil uptake during deep frying. *Food and Bioprocess Processing*. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2020.06.007>.
- Tsouvaltzis, P., & Brecht, J. K. 2016. Inhibition of enzymatic browning of fresh-cut potato by immersion in citric acid is not solely due to pH reduction of the solution. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(2): 1–9. <https://doi.org/10.1111/jfpp.12829>.
- Utusan, M., Koapaha, I. T., & Ludong, I. M. M. 2016. Pengaruh tingkat kematangan dan konsentrasi CaCl₂ terhadap karakteristik fisikokimia dan tingkat kesukaan *french fries* pisang goroho (*Musa acuminata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(4): 1–16.
- Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. 2015. Pengaruh jenis pelarut dan lama ekstraksi terhadap ekstrak karotenoid labu kuning dengan metode gelombang ultrasonik. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2): 390–401.
- Wardhani, D. H., Yuliana, A. E., & Dewi, A. S. 2016. Natrium metabisulfit sebagai anti-browning agent pada pencoklatan enzimatis rebung ori (*Bambusa Arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4): 140–145. <https://doi.org/10.17728/jatp.202>.
- Wei, C. K., Ni, Z. J., Thakur, K., Liao, A. M., Huang, J. H., & Wei, Z. J. 2019.

- Color and flavor of flaxseed protein hydrolysates Maillard reaction products: effect of cysteine, initial pH, and thermal treatment. *International Journal of Food Properties*, 22(1): 84–99. <https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1573830>.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. 2015. Mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2): 417–423.
- Winahyu, D. A., Ulfa, A. M., & Lestari, R. I. 2021. Penetapan kadar beta karoten pada kulit buah naga merah dan kulit buah naga putih dengan menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Analis Farmasi*, 6(1): 25–29. <https://doi.org/10.33024/jaf.v6i1.5486>.
- Wiranata, G., Yuwono, S. S., & Purwantiningrum, I. 2016. Pengaruh lama pelayuan dan suhu pengeringan terhadap kualitas produk apel celup anna (*Malus domestica*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1): 449–457.
- Yamsaengsung, R., & Saibandith, B. 2020. *Deep Fat Frying of food. Deep Fat Frying of Food*. Virginia Tech Publishing. https://doi.org/10.21061/intro_biosystemsengineering/frying_food.
- Yan, C., McClements, D. J., Zou, L., & Liu, W. 2019. A stable high internal phase emulsion fabricated with OSA-modified starch: An improvement in β -carotene stability and bioaccessibility. *Food and Function*, 10(9): 5446–5460. <https://doi.org/10.1039/c9fo00508k>.
- Yuniati, R., Nurtari, R. Y., Annaafi, A. D., Priguna, T. M., Anggita, V. D., Kusumaningrum, N., ... Diponegoro, U. 2024. Pengaruh pemanasan dan pengasaman terhadap albumin ekstrak ikan gabus. *JPHPI*, 27(2): 104–111.
- Zuroidah, A., Ratih, K. W., & Arifiyana, D. 2019. Isolasi asam sitrat pada buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dengan menggunakan larutan kalsium klorida. *Akademi Farmasi Surabaya Ratih*: 1–9.