

## DAFTAR PUSTAKA

- Anam, Choirul. 2005. Penggunaan Daging Keong Mas (*Pomacea caniculata*) terhadap Kualitas Kerupuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 20 (2) : 80-83.
- Anonim. 2010. National Nutrient Database for Standard Reference of Raw Garlic. Agricultural Research Service. United States Departement of Agriculture. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/3003>. Diakses pada 13 Oktober 2019.
- Anonim. 2013. SNI 7713:2013 : Bawang Merah Goreng. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2015. Pedoman Cara Menggoreng Pangan yang Baik untuk Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Direktorat Standarisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Anonim. 2020. Analisa Kadar Abu pada Makanan dan Minuman. <https://www.saka.co.id/>. Diakses pada 7 November 2020.
- Anonym. 2020. Jobsheet Analisis Gizi dalam Pengolahan. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Jobsheet%20Analisis%20Gizi%20dalam%20Pengolahan.pdf>. Diakses pada 29 Januari 2021.
- Arsa, Made. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan. Artikel Ilmiah. Universitas Udayana.
- Atmoko, T. Prasetyo Hadi dan Hery Krestanto. 2017. Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 8 (2) : 60-69.
- Bahar, Burhan. 2003. Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bharat P., Dave A.R., Chandola H.M., Goyal M.R., Shukla V.J. and Khant D.B. 2014. Comparative Analytical Study of Single Bulb and Multi Bulb Garlic (*Allium sativum* Linn.). *International Journal of Ayurveda & Alternative Medicine*. 2 (4) : 86-91.
- Etika, Nimas Mita. 2020. Berapa Banyak Minyak yang Diserap saat Menggoreng Makanan?. <https://www.hellosehat.com>. Diakses pada 7 November 2020.
- Fachruddin, Lisdiana. 1997. Membuat Aneka Abon. Kanisius. Yogyakarta.

- Gasyiya, Nifo Winona Al. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Beberapa Komponen Mutu Solo Black Garlic dari Bawang Putih (*Allium sativum*, L.) Varietas Lumbu Hijau. Artikel Ilmiah. Univeristas Mataram.
- Habsari, Rinto. 2017. Snack Gurih Goreng. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hamidah, Siti dan Kokom Komariah. 2018. Resep & Menu. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Herminingsih, Hesti. 2017. Penerapan Inovasi Teknologi Mesin Penggorengan Vakum dan Pelatihan Olahan Kripik Buah di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Ayu di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember. Jurnal Ilmiah Inovasi. 17 (2) : 102-108.
- Husna Asmaul, Rita Khathir dan Kirman Siregar. 2017. Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Menggunakan Pengering Oven. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. 2 (1) : 338-347.
- Ikhtiarisyah Yurista Gilang, Inna Armandari, Maria Dwi Supriyati dan Endang Sulistyorini. 2014. Bawang Putih (*Allium sativum* L.). <https://www.ccrcc.farmasi.ugm.ac.id>. Diakses pada 12 November 2020.
- Indrati, Retno dan Murdijati Gardjito. 2013. Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan. Prenanda Media Group. Jakarta.
- Irawan Chairul, Tiara Nur Awalia dan Sherly Uthami. 2013. Pengurangan Kadar Asam Lemak Bebas (Free Fatty Acid) dan Warna dari Minyak Goreng Bekas dengan Proses Adsorpsi menggunakan Campuran Serabut Kelapa dan Sekam Padi. Konversi. 2 (2) : 29-33.
- Khairani, Indah Nurfani. 2017. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Garam dan Gula pada Pembuatan Pikel Tomat Organik. Tugas Akhir. Universitas Pasundan.
- Lamusu, Darni. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Jurnal Pengolahan Pangan. 3 (1) : 9-15.
- Lestari L.A., Puspita M.L. dan Fasty A.U. 2014. Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Lung, Jackie Kang Sing dan Dika Pramita Destiani. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan metode DPPH. Farmaka Suplemen. 15 (1) : 53-62.

- Nabila, Hasna. 2019. Pengaruh Jenis Teh dan Penambahan Sari Nangka terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Teh Kombucha. Skripsi. Univeritas Mercu Buana Yogyakarta.
- Nisa, Khalimatu. 2016. Memproduksi Kompos & Mikro Organisme Lokal. Bibit Publisher. Jakarta.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. Analithycal Progresi edisi 19 kedua, halaman 1-4. Medallion Laboratories.
- Pudjihastuti Isti, Siswo Sumardiono, Oky Dwi Nurhayati dan Yusuf Arya Yudanto. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat. Prosiding Seminar Nasional Unimus. 2 : 450-454.
- Rahman, Syamsul. 2018. Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-bijian Berbasis Tanaman Kayu. Deepublish. Yogyakarta.
- Rakhmawati Novia, Bambang Sigit Amanta dan Danar Praseptiangga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). Jurnal Teknosains Pangan. 3 (1) : 63-73.
- Rohman, A., dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada Univeristy Press. Yogyakarta.
- Rukmana, Rahmat. 1995. Budidaya Bawang Putih. Kanisius. Yogyakarta.
- Samadi, Budi. 2005. Usaha Tani Bawang Putih. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso dalam Jihan Fitriyah. 2015. Pengaruh Komposisi Bahan terhadap Kualitas Manisan Bawang Putih. Skripsi. Univeristas Negeri Semarang.
- Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayati. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Setiawan, Neti Y. dan Sri S. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Warna, Total Asam dan total Bakteri Asam Laktat Pikel Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) Selama Fermentasi. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 18 (1) : 42-51.
- Sudjatini. 2020. Pengaruh Cara Pengolahan terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstak Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Varietas Kating dan Sinco. Agrotech Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian. 3 (1) : 1-7.

- Sugito, Hermanto dan Arfah. 2013. Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggorengan Hampa (Vakum) terhadap Karakteristik Keripik Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Agroindustri. 3 (2) : 83-97.
- Sunarni Titik, Suwidjiyo dan Ratna Asmah. 2007. Flavonoid Antioksidan Penangkap Radikal dari Daun Kepel (*Stelechocarpus burahol (BI.) Hook.f. & Th.*). MFI. 18 (3) : 111-116.
- Sundari Dian, Almasyhuri dan Astuti Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbang. 25 (4) : 235-242.
- Suprpti, M. Lies. 2005. Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal. Kanisius. Yogyakarta.
- Suratija dan Sri Luwihana. 2012. Karakteristik Bwang Merah (*Allium cepa* var. Brebes) Goreng dari Berbagai Metode Vakum dan Konvensional. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Agroindustri. Yogyakarta, 12 September 2012.
- Surono I.S., Agus S. dan Priyo W. 2018. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. Deepublish. Yogyakarta.
- Susanto, Agus. 2017. Panduan Budidaya Aneka Tanaman Bawang-Bawangan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suwarsih, Yustina Wuri Wulandari dan Yannie Asrie Widati. 2020. Aktivitas Antioksidan Black Garlic dengan Variasi Jenis Bawang (*Allium sp*) dan Lama Pemeraman. Jurnal Teknologi Industri Pangan. 5 (1) : 1-12.
- Syamsiah, Iyam Siti dan Tajudin. 2003. Khasiat & Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Tabriani, Fauziah. 2013. Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik pada Pedagang Surabi di Kota Bandung. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Utami, Prapti dan Lina Mardiana. 2013. Umbi Ajaib Tumpas Penyakit. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, Singgih. 2007. Budidaya Bawang Putih, Merah dan Bombay. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yulianti dalam Ika Fitria. 2018. Pengaruh Varietas dan Lama Pemanasan Bawang Putih (*Allium sativum* L.) terhadap Kandungan Antioksidan Black Garlic

sebagai Sumber Belajar Biologi. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.

Yunus R., Husain S. dan Jamaluddin P. 2017. Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih  $\text{Ca(OH)}_2$  terhadap Kualitas Keripik Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Vacuum Frying. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3 : 221-233.