

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2003. "Panduan Teknologi Pengolahan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif". Direktorat Jendral Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Arifin, Jainal. 2015. "Optimasi Shell And Tube Kondensor Dan Pemanfaatan Energi Panas Terbuang Pada AC Untuk Pemanas Air". Program Studi Teknik Mesin, Universitas Islam Kalimantan, Banjarmasin
- Daryanto. (2003). Dasar-dasar Teknik Mesin. Jakarta: PT. Bhineka Cipta Jakarta.
- Dwi Sapto, Agung. Sari, Sri Poernomo. (2010). "Perancangan Mesin Vacuum Frying dan Analisa Thermal Tabung Vacuum Frying Menggunakan Software Catia P3 V5R14". Universitas Gunadharma. Jogjakarta.
- Lastriyanto, Anang. 1997. *Penggorengan Buah secara Vacum (Vacum Frying) dengan Menerapkan Pemvakuman ''Water Jet''*. Temu Ilmiah Alat Pertanian, Bogor.
- Mufti, Moh. Wahid, Ichlas. 2014. "Analisis perancangan vacum frying terhadap produk Keripik salak". Fakultas Teknik, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.
- Parapat, hendrik donal. 2009. "Rancang Bangun Kontruksi Alat Pengering Vakum".Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara.
- Sunaryo, 2014. "Rancang bangun mesin penggorengan vakum & pelatihan diversifikasi olahan salak pondoh". Program Studi Teknik Manufaktur Universitas Sains Al-Qur'an (UNSIQ) Wonosobo.
- Suparlan. 2012. "Pengembangan Teknologi Pengolahan Makanan Ringan (Vacuum Frying, Deep Frying dan Spinner) untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Olahan di Banjarnegara". Balai Besar Pengembangan Mekanisasi Pertanian Badan Penelitian Dan Pengembangan Kementerian Pertanian. Tangerang
- Sudiby, Agus. 2010. "Pengaruh Diameter Pipa Venturi Terhadap Tekanan Pada Mesin Vacuum Frying". Universitas Gajayana. Malang.
- Tiwan, dkk. 2010. Rancang Bangun Mesin Penggoreng Vakum. (Vacuum Frying Ma-chine).