

DAFTAR PUSTAKA

- Ana Mufarida, N., Abidin, A., & Fitriana. (2021). The Effect of Frying Temperature and Time in Vacuum Frying Machine on the Improvement of the Quality of Apple Crisps THE EFFECT OF FRYING TEMPERATURE AND TIME IN VACUUM FRYING MACHINE ON THE IMPROVEMENT OF THE. *Multitek Indonesia: Jurnal Ilmiah*, 6223(1), 1907–6223.
<https://doi.org/10.24269/mtkind.v15i1.3146>
- Andasuryani, Alhapen Ruslin Chandra, & Renny Eka Putri. (2018). Pemanfaatan Teknologi Vacuum Frying Untuk Mendukung Diversifikasi Produk Olahan Makanan Ringan Pada UKM di Kec. Koto Balingka, Kab. Pasaman Barat, Prov. Sumatera Barat. *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2).
<https://doi.org/10.25077/logista.2.2.17-24.2018>
- Dyah Astuti, T. (2019). Pengaruh Penggorengan Berulang Terhadap Kualitas Minyak Goreng. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 1(2), 62–66.
- Firyanto, R., Fatarina, E., & Agagis, N. D. (2018). Pembuatan Keripik Buah Jambu Biji Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variabel Suhu dan Waktu. *Jurusan Teknik Kimia*, April, 1–7.
<https://jurnal.upnyk.ac.id/index.php/kejuangan/article/view/2267/0>
- Khairunnisa, D. Y., & Kurniasari, R. (2022). Pengaruh Edukasi Gizi Melalui Media KIE izi Terhadap Pengetahuan Mengenai Konsumsi Sayur dan Buah Pada Remaja. *Hearty Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 42–52.
- Mufarida, N. A. (2019). Pengaruh Optimalisasi Suhu Dan Waktu Pada Mesin Vacuum Frying Terhadap Peningkatan Kualitas Keripik Mangga Situbondo. *Jurnal Penelitian IPTEKS*, 4(1), 22. <https://doi.org/10.32528/ipteks.v4i1.2107>
- Mufarida, N. A. (2024). Penggunaan Teknologi Penggorengan Mesin Vacuum Frying Untuk Peningkatan Produktivitas Usaha Stik Tape. *J-Abdimastek*, 3(2), 56–61.
<https://doi.org/10.32528/abdimastek.v3i2.2716>
- Mufarida, N. A., & Asroful Abidin. (2021). Performance Test of Vacuum Frying Machine Technology in Mango Skin Chips Frying Process. *Turbo : Jurnal Program Studi Teknik Mesin*, 10(1). <https://doi.org/10.24127/trb.v10i1.1507>
- Mufarida, N. A., & Ayun Baskara. (2025). Optimalisasi Kesehatan Dan Keselamatan Kerja Dalam Lingkungan Ruang Praktek Sekolah Di SMK Negeri 8 Jember. *Jurnal Abdi Insani*, 12(Maret), 996–1005.
<https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i3.2309>

- Mufarida, N. A., Fitriana, & Muhammad Zainur Ridlo. (2024). Penerapan Teknologi Mesin Vacuum Frying Serta Manajemen Keselamatan Kerja (K3). *Jurnal Abdi Insani*, 11(September), 834–847.
- Mufarida, N. A., Mesin, P. T., Teknik, F., & Jember, U. M. (2019). *Pengaruh Optimalisasi Suhu Dan Waktu Pada Mesin Vacuum Frying Terhadap Peningkatan Kualitas Keripik Mangga Situbondo*. 4(1), 22–33.
- Mufarida, N. A., & Suharso, W. (2017). Pengolahan Buah Mangga Menjadi Keripik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 3, 66–76.
- Putri Salsabila Indrawan Lubis, & Rofila Salsabila. (2024). Peran UMKM (Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah) Dalam Meningkatkan Pembangunan Ekonomi Di Indonesia. *MUQADDIMAH: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Bisnis*, 2(2), 91–110. <https://doi.org/10.59246/muqaddimah.v2i2.716>
- Sekararum, T. P. (2021). Pembuatan Keripik Kulit Buah Semangka Dengan Menggunakan Metode Vacuum Frying. *CHEMTAG Journal of Chemical Engineering*, 2, 7–13.
- Setyawan, R., & Istiqlaliyah, H. (2021). Aplikasi Sistem Otomasi Vacuum Frying Pada Alat Penggoreng Keripik Serbaguna. *Prosiding SEMNAS INOTEK (Seminar Nasional Inovasi Teknologi)*, 5(2), 025–030. <https://doi.org/https://doi.org/10.29407/inotek.v5i2.1008>
- Susilawati, Azhis Sholeh Buchori, Dwi Vernanda, Oyok Yudiyanto, & Faadiyah Cheryl Rachelia. (2025). Optimalisasi Nilai Tambah Rambutan dengan Teknologi Vacuum Frying dan Pemasaran Digital di Desa Tanggulun Barat. *Room of Civil Society Development*, 4(1), 43–55. <https://doi.org/https://doi.org/10.59110/rcsd.443>
- Triwidayati, M., & Harsana, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15, 1–24. <https://jurnal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>