

Universitas Katolik Santo Thomas

Repositori Unika Santo Thomas

<http://eprints.ust.ac.id>

Fakultas Pertanian (FP)
Program Teknologi Hasil Pertanian

Undergraduate Papers

Sinaga, Ade Berlina Br

2020

Pengaruh Konsentrasi Natrium
Metabisulfit dan Lama Perendaman
Terhadap Mutu Keripik Kentang
(*Solanum Tuberosum L.*)

<http://eprints.ust.ac.id/id/eprint/552>

Downloaded from Repositori Institusi UST, Universitas Katolik Santo Thomas

**PENGARUH KONSENTRASI NATRIUM METABISULFIT dan LAMA
PERENDAMAN TERHADAP MUTU KERIPIK KENTANG
(*Solanum tuberosum* L.)**

SKRIPSI

Oleh :

**ADE BELINA Br SINAGA
160410004**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SANTO THOMAS
MEDAN
2020**

**PENGARUH KONSENTRASI NATRIUM METABISULFIT dan LAMA
PERENDAMAN TERHADAP MUTU KERIPIK KENTANG
(*Solanum tuberosum* L.)**

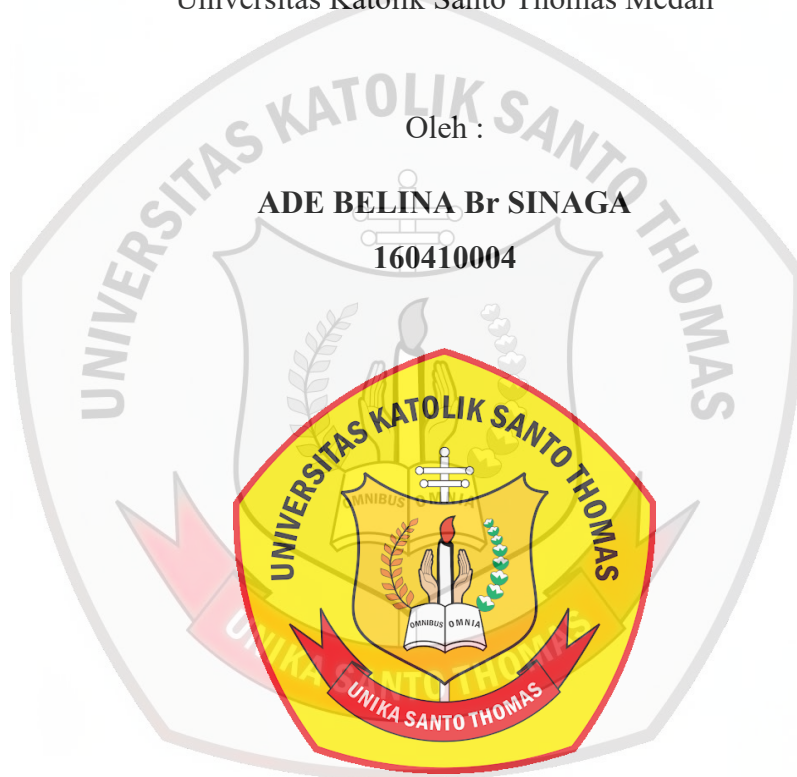
SKRIPSI

Merupakan Pedoman untuk Melaksanakan Penelitian pada Fakultas Pertanian
Universitas Katolik Santo Thomas Medan

Oleh :

ADE BELINA Br SINAGA

160410004



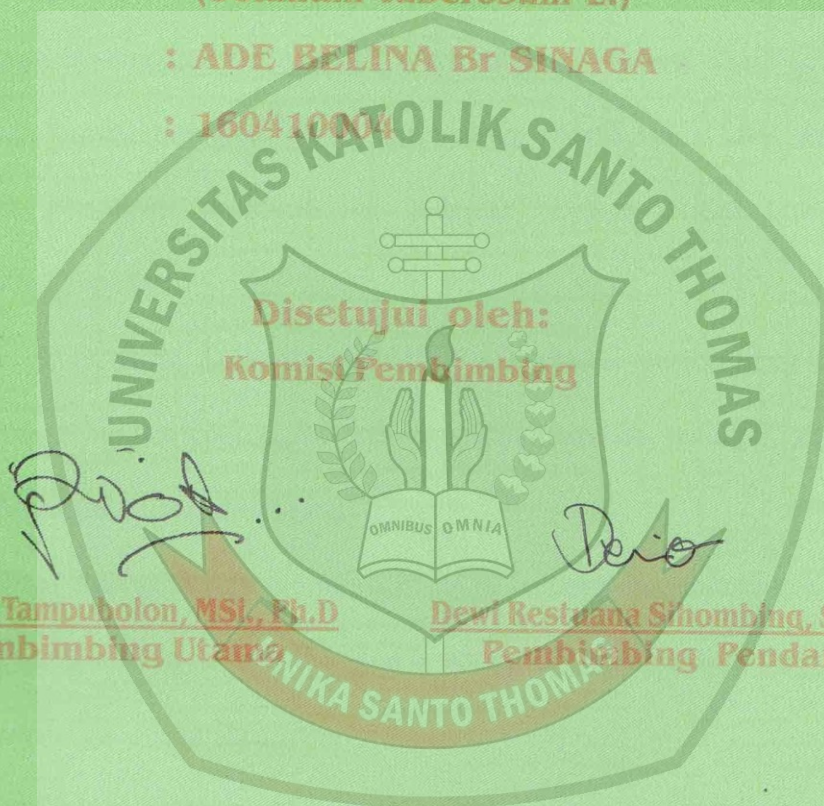
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SANTO THOMAS
MEDAN
2020**

UNIVERSITAS KATOLIK SANTO THOMAS SUMATERA UTARA
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

JUDUL : **PENGARUH KONSENTRASI NATRIUM METABISULFIT DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP MUTU KERIPIK KENTANG (*Solanum tuberosum* L.)**

NAMA : **ADE BELINA Br SINAGA**

N P M : **160410004**



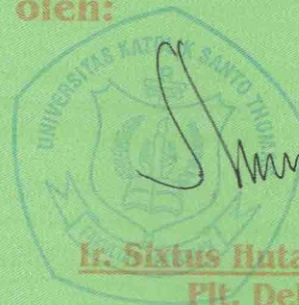
Ir. SDR. Tampubolon, M.Si., Ph.D
Pembimbing Utama

Dewi Restuana Sihombing, S.Si., M.Si
Pembimbing Pendamping

Diketahui oleh:



Ir. SDR. Tampubolon, M.Si., Ph.D
Ketua Program Studi



Ir. Sixtus Hatauruk, M.P
Plt. Dekan

Tanggal Lulus : 04 September 2020

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan karuniaNya yang telah diberikan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan proposal yang berjudul : **“Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Kripik Kentang (*Solanum tuberosum* L.)** Yang merupakan salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Santo Thomas.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih untuk segala bantuan dan bimbingan serta doa yang penulis terima mulai dari awal hingga selesainya penulisan proposal ini. Adapun ucapan terima kasih tersebut disampaikan kepada :

1. Ir. S. D. Rosa Tampubolon, MSi.Ph.D. sebagai pembimbing utama saya yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan masukan dalam penulisan skripsi ini.
2. Dewi Restuana Sihombing, S.Si., M.Si. sebagai pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan masukan dalam penulisan skripsi ini.
3. Ir. Robert Siahaan, MSi, selaku Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Santo Thomas, Medan.
4. Ir. S. D. Rosa Tampubolon, MSi.Ph.D. sebagai ketua program studi Teknologi Hasil Pertanian yang telah banyak memberikan saran ataupun masukan dalam penulisan proposal ini.

5. Seluruh Dosen dan staf pegawai Fakultas Pertanian Universitas Katolik Santo Thomas yang telah memberikan bantuan dalam membimbing dan membina penulis selama menjalani perkuliahan.
6. Teristimewa kepada keluargaku tercinta ayahanda Sahman Radodi Sinaga dan Ibunda Sampe Malem Br Ginting, kakak saya Yemima Br Sinaga dan adik saya Kristo Boyke Sinaga. Serta abang ipar saya Abdul Purba dan keponakan saya Lionel Permana Purba dan Aprilio Defanto Purba yang senangtiasa memberi semangat, dorongan, dan bantuan serta dukungan yang sangat berharga baik dalam bentuk moril maupun materi yang diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
7. Buat teman - teman di Fakultas Pertanian yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih terdapat banyak kesalahan, oleh karena itu pesnulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun sehingga dapat tercapai kesempurnaan dari penulisan skripsi ini. Penulis berharap agar skripsi ini dapat berguna bagi pembaca.

ABSTRAK

PENGARUH KONSENTRASI NATRIUM METABISULFIT DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP MUTU KERIPIK KENTANG

(Solanum tuberosum L.)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi Natrium Metabisulfit terhadap mutu keripik kentang, untuk mengetahui lama perendaman Natrium Metabisulfit terhadap mutu keripik kentang, untuk mengetahui lama proses penggorengan atau pemanasan keripik kentang dan untuk mengetahui lama penyimpanan terhadap mutu keripik kentang. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Katolik Santo Thomas, Medan.

Penelitian dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial, yang terdiri dari dua faktor perlakuan. Faktor pertama konsentrasi Natrium Metabisulfit dengan sandi N, terdiri dari 4 taraf, yaitu : $N_0 = 0\%$ (kontrol), $N_1 = 1\%$, $N_2 = 2\%$ dan $N_3 = 3\%$. Faktor kedua lama perendaman dengan sandi L, terdiri dari 4 taraf, yaitu : $L_0 = 0$ menit (kontrol), $L_1 = 30$ menit, $L_2 = 60$ menit dan $L_3 = 90$ menit. Analisa data dilakukan dengan uji LSR (*Least Significant Ranges*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi Natrium Metabisulfit memberi pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat dan kadar lemak. Semakin tinggi konsentrasi Natrium Metabisulfit maka kadar lemak dan kadar karbohidrat semakin menurun, sedangkan kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar serat kasar semakin meningkat. Lama perendaman memberi pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat dan kadar lemak. Semakin lama waktu perendaman maka kadar air, kadar lemak dan kadar serat semakin tinggi sedangkan kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat semakin menurun. Interaksi antara Konsentrasi Natrium Metabisulfit Dan Lama Perendaman memberi pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar abu.

Kata kunci : *Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan lama perendaman kentang*

ABSTRACT
THE EFFECT OF METABISULFIT SODIUM CONCENTRATION AND
DURATION OF FLOWERING ON THE QUALITY OF POTATOES
(*Solanum tuberosum* L.)

This study aims to determine the effect of the concentration of Sodium Metabisulfite on the quality of potato chips, to determine the duration of soaking of Sodium Metabisulfite on the quality of potato chips, to determine the length of the process of frying or heating potato chips and to determine the storage time of the quality of potato chips. This research was conducted in the Laboratory of Agricultural Product Processing Laboratory, Santo Thomas Catholic University, Medan.

The study was conducted with a factorial Complete Randomized Design (CRD), which consisted of two treatment factors. The first factor concentration of Sodium Metabisulfite with the code N, consists of 4 levels, namely: N0 = 0% (control), N1 = 1%, N2 = 2% and N3 = 3%. The second factor of the immersion time with the code L, consists of 4 levels, namely: L0 = 0 minutes (control), L1 = 30 minutes, L2 = 60 minutes and L3 = 90 minutes. Data analysis was performed with LSR (Least Significant Ranges) test.

The results showed that the concentration of Sodium Metabisulfite had a significantly different effect ($P < 0.01$) on water content, ash content, protein content, fiber content and fat content. The higher the concentration of Sodium Metabisulfite, the fat content and carbohydrate content decreases, while the water content, ash content, protein content, and crude fiber content increase. Soaking time gave a very significant effect ($P < 0.01$) on the water content, ash content, protein content, fiber content and fat content. The longer the immersion time, the higher water content, fat content and fiber content while protein content, fat content and carbohydrate content decrease. The interaction between Sodium Metabisulfite Concentration and Soaking Time had a very significant effect ($P < 0.01$) on ash content.

Keywords: Concentration of Sodium Metabisulfite and potato soaking time

RINGKASAN

Ade Belina Br Sinaga “Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Kentang (*Solanum tuberosum* L.)”. Dibimbing oleh Ir.SDR.Tampubolon,Msi.Ph.D. Sebagai pembimbing utama dan Dewi Restuana Sihombing,S,Si.,Msi. Sebagai pembimbing pendamping.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi Natrium Metabisulfit terhadap mutu keripik kentang, untuk mengetahui lama perendaman Natrium Metabisulfit terhadap mutu keripik kentang, untuk mengetahui lama proses penggorengan atau pemanasan keripik kentang dan untuk mengetahui lama penyimpanan terhadap mutu keripik kentang. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Katolik Santo Thomas, Medan.

Penelitian dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial, yang terdiri dari dua faktor perlakuan. Faktor pertama konsentrasi Natrium Metabisulfit dengan sandi N, terdiri dari 4 taraf, yaitu : $N_0 = 0\%$ (kontrol), $N_1 = 1\%$, $N_2 = 2\%$ dan $N_3 = 3\%$. Faktor kedua lama perendaman dengan sandi L, terdiri dari 4 taraf, yaitu : $L_0 = 0$ menit (kontrol), $L_1 = 30$ menit, $L_2 = 60$ menit dan $L_3 = 90$ menit.

Parameter yang diamati terdiri dari penentuan kadar air, kadar abu, protein, serat, lemak, karbohidrat, organoleptik dan lama penyimpanan mutu keripik kentang.

Berdasarkan hasil penelitian dapat dikemukakan bahwa konsentrasi NatriumMetabisulfitmemberi pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P<0,01$) terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat dan kadar lemak.

Semakin tinggi konsentrasi NatriumMetabisulfit maka kadar lemak dan kadar karbohidrat semakin menurun, sedangkan kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar serat kasar semakinmeningkat. Lama perendaman memberi pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P<0,01$) terhadap terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat dan kadar lemak. Semakin lama waktu perendaman maka kadar air, kadar lemak dan kadar serat semakintinggi sedangkan kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat semakin menurun. Interaksi antara konsentrasiNatriumMetabisulfitdan lamaperendamanmemberi pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P<0,01$) terhadap kadar abu.



DAFTAR ISI

UCAPAN TERIMA KASIH	i
RIWAYAT HIDUP	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACK	v
RINGKASAN	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	4
1.3 Manfaat Penelitian.....	4
1.4 Hipotesis Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tanaman Kentang (<i>Solanum tuberosum</i> L.).....	5
2.2 Karakteristik Tanaman Kentang (<i>Solanum tuberosum</i> L.).....	7
2.3 Varietas Kentang	8
2.4 Manfaat Kentang	10
2.5 Pengolahan Kentang	12
2.6 Kandungan Gizi Umbi Kentang	13
2.7 Kandungan Senyawa Kimia Tanaman Kentang.....	14
2.8 Komposisi Keripik Kentang	15
2.9 Keripik Kentang.....	16
2.9.1 Proses Pengorengan.....	17
2.9.2 Asam Lemak Bebas	21
2.9.3 Daya Tahan (Penyimpanan)	23
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat Penelitian.....	24
3.1.1 Bahan Penelitian	24
3.1.2 Alat Penelitian	24
3.2 Reagensia	24

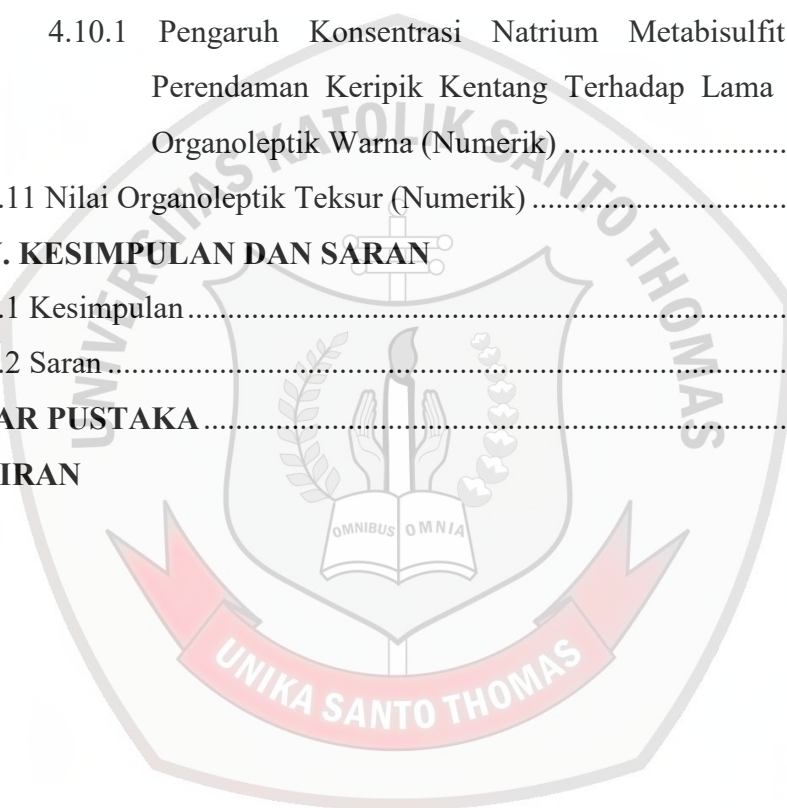
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.4 Metode Penelitian.....	24
3.5 Model Rancangan.....	26
3.6 Pelaksanaan Penelitian	27
3.7 Analisa Parameter dan Pengumpulan Data	29
3.7.1 Penentuan Kadar Air.....	29
3.7.2 Penentuan Kadar Abu	30
3.7.3 Penentuan Protein	31
3.7.4 Penentuan Kadar Serat.....	31
3.7.5 Penentuan Kadar Lemak.....	31
3.7.6 Penentuan Karbohidrat	32
3.7.7 Uji Organoleptik	32
3.7.8 Penentuan Lama Penyimpanan.....	33

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Konsentrasi Natrium Metabisulfit	34
4.1.1 Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap Parameter yang diamati	34
4.1.2 Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Parameter yang diamati	35
4.1.3 Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Terhadap Lama Penyimpanan Pada Analisa Uji Organoleptik.....	36
4.2 Kadar Serat Air (%).....	36
4.2.1 Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap Kadar Air (%).....	36
4.2.2 Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Kadar Air (%).....	38
4.2.3 Pengaruh Intraksi Antara Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Terhadap Kadar Air (%).....	39
4.3 Kadar Abu (%).....	39
4.3.1 Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap Kadar Abu (%).....	39

4.3.2 Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Kadar Abu (%).....	41
4.3.3 Pengaruh Intraksi Antara Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Keripik Kentang Terhadap Kadar Abu	42
4.4 Kadar Protein (%).....	43
4.4.1 Pengaruh Konsentrasi NatriumMetabisulfit Terhadap Kadar Protein (%).....	43
4.4.2 Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Kadar Protein (%)	45
4.4.3 Pengaruh Intraksi Antara Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Keripik Kentang Terhadap Kadar Protein (%)	47
4.5 Kadar Serat Kasar (%).....	47
4.5.1 Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap Kadar Serat Kasar (%).....	47
4.5.2 Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Kadar Serat (%).....	48
4.5.3 Pengaruh Intraksi Antara Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Keripik Kentang Terhadap Kadar Serat Kasar (%).....	50
4.6 Kadar Lemak (%)	50
4.6.1 Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap Kadar Lemak (%)	50
4.6.2 Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Kadar Lemak (%).....	51
4.6.3 Pengaruh Intraksi Antara Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Keripik Kentang Terhadap Kadar Lemak (%)	53
4.7 Kadar Kabohidrat (%).....	53
4.7.1 Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap Kadar Karbohidrat (%).....	53
4.7.2 Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Kadar Karbohidrat (%)	54
4.7.3 Pengaruh Intraksi Antara Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Keripik Kentang Terhadap Kadar Karbohidrat (%).....	56

4.8 Nilai Organoleptik Rasa (Numerik).....	56
4.8.1 Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Keripik Kentang Terhadap Lama Penyimpanan Nilai Organoleptik Rasa (Numerik).....	56
4.9 Nilai Organoleptik Aroma (Numerik)	58
4.9.1 Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Keripik Kentang Terhadap Lama Penyimpanan Organoleptik Aroma (Numerik).....	58
4.10 Nilai Organoleptik Warna (Numerik).....	60
4.10.1 Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Keripik Kentang Terhadap Lama Penyimpanan Organoleptik Warna (Numerik)	60
4.11 Nilai Organoleptik Tekstur (Numerik)	61
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	63
5.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
1.	Kandungan Nutrisi Kentang Tiap 100 Gram (g).....	14
2.	Kandungan gizi kentang tiap 100 Gram (g).....	16
3.	Kadar SNI Keripik Kentang.....	22
4.	Hasil analisis pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit terhadap parameter yang diamati.....	34
5.	Hasil analisa pengaruh lama perendaman terhadap parameter yang diamati.....	35
6.	Hasil Konsentrasi dan Lama Perendaman terhadap Lama penyimpanan terhadap uji organoleptik yang diamati.....	36
7.	Uji LSR efek utama pengaruh Lama Perendaman keripik kentang terhadap kadar air (%).....	37
8.	Uji LSR efek utama pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kadar abu (%).....	38
9.	Uji LSR efek utama pengaruh lama perendaman terhadap kadar abu (%).....	40
10.	Pengaruh interaksi antara konsentrasi natrium metabisulfit dan lama perendaman keripik kentang terhadap kadar abu (%).....	41
11.	Uji LSR efek utama pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kadar Protein (%).....	43
12.	Uji LSR efek utama pengaruh lama perendaman terhadap kadar protein (%).....	44
13.	Uji LSR efek utama pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kadar serat kasar (%).....	45
14.	Uji LSR efek utama pengaruh lama perendaman terhadap kadar serat kasar (%).....	47
15.	Uji LSR efek utama pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kadar Lemak (%).....	48
16.	Uji LSR efek utama pengaruh lama perendaman terhadap kadar protein (%).....	50
17.	Uji LSR efek utama pengaruh perbandingan konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kadar karbohidrat.....	51
18.	Uji LSR efek utama pengaruh lama perendaman terhadap kadar karbohidrat (%).....	53
19.	Uji LSR efek utama Lama penyimpanan terhadap nilai organoleptik rasa (%).....	54
20.	Uji LSR Efek Utama Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Nilai Organoleptik Rasa.....	56

21. Uji LSR Efek Utama Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Nilai Organoleptik Aroma.....	58
22. Uji LSR efek utama lama penyimpanan terhadap warna (%).....	59
23. Uji LSR efek utama lama penyimpanan terhadap tekstur (%).....	61



DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
1.	Kentang Putih.....	8
2.	Kentang Kuning	8
3.	Kentang Merah.....	10
4.	Diagram Alir Pengolahan Keripik Kentang	28
5.	Hubungan konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kadar air (%).....	37
6.	Pengaruh Lama Perendaman terhadap kadar air (%).....	39
7.	Hubungan antara konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kadar abu	40
8.	H
	Hubungan lama perendaman terhadap kadar abu (%)	42
9.	H
	Hubungan konsentrasi Natrium Metabisulfit dengan kadar protein(%)	44
10.	Hubungan lama perendaman terhadap kadar protein.....	46
11.	Grafik Pengaruh lama perendaman terhadap kadar serat kasar	47
12.	H
	Hubungan lama perendaman terhadap kadar serat kasar (%)	49
13.	H
	Hubungan Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap Kadar Lemak	50
14.	Hubungan lama perendaman terhadap kadar lemak	52
15.	Hubungan konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kadar karbohidrat (%)	53
16.	Hubungan lama perendaman terhadap kadar karbohidrat (%).....	55
17.	G
	Grafik Hubungan antara Lama Penyimpanan terhadap Nilai Organoleptik Rasa.....	57
18.	Grafik Hubungan antara Lama Penyimpanan terhadap Nilai Organoleptik Aroma.....	59
19.	. Grafik Hubungan antara Lama Penyimpanan terhadap Nilai Organoleptik Warna	60
20.	Grafik Hubungan antara Lama Penyimpanan Terhadap Nilai Organoleptik Tekstur.....	62

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1.	D
	ata pengamatan analisis kadar air (%)	67
2.	D
	aftar analisis sidik ragam kadar air (%)	68
3.	Data pengamatan analisis kadar serat kasar (%)	69
4.	D
	aftar analisis sidik ragam kadar serat kasar (%)	70
5.	D
	ata pengamatan analisis kadar abu	71
6.	D
	aftar analisis sidik ragam kadar abu (%).....	72
7.	D
	ata pengamatan analisis kadar Protein (%).....	73
8.	Daftar analisis sidik ragam kadar protein (%).....	73
9.	D
	ata pengamatan analisis kadar karbohidrat (%)	74
10.	D
	ata analisis sidik ragam kadar karbohidrat (%).....	75
11.	Data pengamatan analisis Nilai Organoleptik Warna (%)	75
12.	D
	aftar analisis sidik ragam organoleptik warna	76
13.	Data pengamatan organoleptik aroma.....	77
14.	Daftar analisis sidik ragam organoleptik aroma.....	77
15.	D
	ata Pengamatan organoleptik Rasa	78
16.	Daftar analisis sidik ragam organoleptik rasa	79
17.	D
	ata Pengamatan Organoleptik Tekstur	80
18.	D
	aftar Analisis sidik ragam organoleptik tekstur	80

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, 2012. Budidaya dan pengaturan panen umbi dataran rendah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Adiyoga, 2010. Sikap petani terhadap pilihan atribut benih dan varietas kentang. Jurnal Hortikultura. Bandung.
- Asgar, 2013. Uji kualitas umbi beberapa klon kentang untuk keripik. Jurnal Hortikultura. Jakarta.
- Anggrahimi, 2013. Analisis kelembagaan dan strategi peningkatan daya saing komoditas kentang di Kabupaten Banjarnegara, Jawa Tengah. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia 20 (2) : 150-157
- Astuti, 2010. Peningkatan kualitas keripik kentang varietas Granola dengan metode pengolahan sederhana. Jurnal Akta Agrosia.
- Aini, 2012. Sumber vitamin C dan Pencegah Hipertensi. Bandung.
- Adiyoga dan Wandani, 2014. Uji adaptasi varietas dan klon kentang olahan pada musim kemarau di dataran tinggi beriklim kering. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur.
- Astawan, 2010. Pengaruh jenis dan konsentrasi larutan kalsium serta metode pengeringan terhadap mutu keripik kentang. Skripsi Institut Pertanian. Bogor.
- Bouchon, 2011. Teknologi pengolahan pangan nabati tepat guna. Akademica Pressindo. Jakarta.
- Buckle, 2012. Teknologi pengolahan pangan jilid I. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Budi Samadi, 2013. <http://cakrawalaberita.com>. Fenomena kerenyahan keripik pangan [diakses 28 Oktober 2013].
- BPOM, 2012. Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia. Pustaka utama, Jakarta.
- Demam, J.M. 2012. Pembuatan Keripik Kentang, Puslitbang Teknologi Tepat Guna, API Indonesia; Bandung.
- Gastelum, 2011. The Potato and Human Nutrition, *Am. Potato J.* 70 (5): 375-383.
- Guenter, 2010. Budidaya Kentang (*Solanum tuberosum* L.) di Bandung, Jawa Barat.

- Handayani Tiamir, 2014. Komoditas kentang sumber karbohidrat bergizi dan ramah lingkungan. Badan penelitian dan pengembangan pertanian. Bogor.
- Hardjowigeno, 2018. Kadar SNI keripik kentang. Bandung, Jawa Barat.
- Imran, 2011. Pola pembiayaan usaha kecil : budidaya kentang industri. Direktorat kredit, BPR dan UMKM. Bank Indonesia.
- Imranci, 2011. Pengaruh tipe mesin pengiris dan varietas terhadap kualitas irisan kentang (*Solanum tuberosum* L.). Bandung.
- Ilmi *et al.* 2015. Sikap petani terhadap pilihan atribut benih dan varietas kentang. Jurnal hortikultural. Jakarta.
- Kandaswami, 2012. Pengolahan dan pengawetan ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Ketaren, 2012. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Kurniawan H, 2014. Kimia pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Margraretha, P. J. M., 2010. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian, Edisi Baru, Bharata, Jakarta, 115 halaman.
- Sipayung, 2015. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triladima, 2012. Pengaruh jenis dan konsentrasi larutan kalsium serta metode Pengeringan Terhadap Mutu Keripik Kentang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB : Bogor.
- Yitnosumarto, 2015. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.