

DAFTAR PUSTAKA

- Adyatama, A., & Nugraha, W. T. 2020. *Pengaruh Teknik Pemasakan dan Waktu terhadap Karakteristik Fisik Telur Ayam Ras Petelur*. In *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS* (Vol. 4, No. 1, pp. 444-451).
- Aftasari, F. 2003. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian IPB.
- Ahfas, H., Ridho, R., & Nuraini, L. 2019. *Pengaruh Jenis Pisang (Musa paradisiaca) terhadap Karakteristik Tapai Pisang di Banyuwangi*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 1(1), 20-26.
- Aina, Q. 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) dan Jenis Lemak terhadap Hasil Jadi*. *Jurnal Tata Boga*, 3(3).
- Anni, F. 2008. *Patiseri jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Arif, D. Z. 2019. *Kajian Perbandingan Tepung Terigu (Triticum aestivum) dengan Tepung Jewawut (Setaria italica) terhadap Karakteristik Roti Manis*. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(3), 180-189.
- Arifki, H. H., & Barliana, M. I. 2018. *Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia: Review Artikel*. *Farmaka*, 16(3).
- Aryani, M. 2017. *Hasil Belajar Pengelolaan Usaha Boga Materi Pengolahan Kue dari Puff Pastry Melalui Metode Demonstrasi*. *Jurnal Penelitian Tindakan dan Pendidikan*, 3(1).
- Astawan, M. dan Andi. E. 2010. *Potensi Dedak dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient Pangan dan Produk Pangan Fungsional*. *Artikel Pangan*. Vol 19 No 1.
- Asty, W., & Mayaroh, Y. 2016. *Analisis Kualitas Kue Sus dengan Penambahan Ikan Patin*. *Jurnal Menara Ilmu*, 10(60-65).
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Produktivitas Pisang Indonesia*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Produksi Pisang di Indonesia*. Badan Pusat Statistik.
- Bait, Y. 2012. *Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumput Laut*. Laporan Penelitian Berorientasi Produk dan PNBPT Tahun 2012. Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.

- Bella. 2016. *Resep dan Cara Membuat Sus Kering Pisang yang Enak, Lezat dan juga Nikmat*. <https://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-sus-kering-pisang-yang-enak-lezat-dan-juga-nikmat>. Diakses pada tanggal 23 Februari 2022.
- Betari, K. D., & Pangesthi, L. T. 2016. *Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Sus Kering*. e-Journal Boga, 5(1), 168-174.
- Cahyono, B. E., Misto, M., & Rofiatun, R. 2017. *Pengaruh Penambahan Lemak Margarin Terhadap Konstanta Dielektrik Minyak Goreng*. Jurnal Penelitian Fisika dan Aplikasinya (JPFA), 7(1), 54-60.
- Djaelani, M. A. 2016. *Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L.) setelah Penyimpanan yang Dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur sebelum Penyimpanan*. Buletin Anatomi Dan Fisiologi dh Sellula, 24(1), 122-127.
- Fahmi, I. A., Abubakar, R., Idealistuti, I., Sidik, M., Paridawati, I., & Nugroho, A. A. 2020. *Penyuluhan Pengemasan, Pelabelan dan Strategi Pemasaran Serundeng Laos*. Altifani Journal: International Journal of Community Engagement, 1(1), 10-14.
- Fitri, L. 2018. *Pengawasan Mutu Dalam Meningkatkan Volume Produksi*. Manager: Jurnal Ilmu Manajemen, 1(1), 31-44.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. *Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung*. Jurnal Inovasi Penelitian, 1(12), 2883-2888.
- Hoiriyah, Y. U. 2019. *Peningkatan Kualitas Produksi Garam menggunakan Teknologi Geomembran*. Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis, 6(2), 71-76.
- Ismayani, Yeni. 2007. *Produk Andalan Cake Shop: Variasi Kue Sus*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Kemenkes Republik Indonesia. 2019. *Tabel Komposisi Telur Ayam dalam 100 gram*. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)
- Kemenkes Republik Indonesia. 2019. *Tabel Komposisi Tepung Terigu dalam 100 gram*. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggang terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas Tahu*. Jurnal Technopreneur (JTech), 6(2), 41-48.

- Khusnul, B. D. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Komposit Tatan (Tepung Ampas Tape dan Ketan) Terhadap Kualitas Sus Kering Dewi Sulistyowati Any Sutiadiningsih*. e-journal Boga, 5(1), 168-174.
- Kusdarini, Endang. 1997. *Kajian Kinerja Mesin Pengolah Kue Bawang*. Skripsi FATETA IPB: Bogor.
- Lestari, R. E. 2006. *Karakteristik Fisik dan pH Selai Pisang Raja [Skripsi]*. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. 10-12 hal.
- Mahendra, F. I., Wisnujati, N. S., & Siswati, E. 2020. *Analisis Ekspor Pisang Raja di Pasar Internasional*. Jurnal Ilmiah Sosio Agribis, 20(1).
- Maruta, H. 2018. *Analisis Break Even Point (BEP) sebagai Dasar Perencanaan Laba bagi Manajemen*. JAS (Jurnal Akuntansi Syariah), 2(1), 9-28.
- Maulana, K. D., Jamil, M. M. M., Putra, P. E. M., Rahmawati, R., & Rohmawati, B. 2019. *Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekristalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO, Ba (OH) 2, dan (NH4) 2CO3*. Journal of Creativity Student, 2(1), 42-46.
- Maulida, Z. 2018. *Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada PT. Aceh Rubber Industries Kabupaten Aceh Tamiang*. Jurnal manajemen dan keuangan, 7(2), 157-157.
- Marom, A. 2014. *Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai sebagai Bahan Substitusi terhadap Kualitas Choux Pastry Kering*. Food Science and Culinary Education Journal, 3(1).
- Munawir. 2010. *Analisis Laporan Keuangan Edisi 4*. Liberty. Yogyakarta.
- NilaiGizi. 2019. Kandungan Gizi Margarine dalam 100 gram. <https://andrafarm.com/kandungan-gizi-margarine-dalam-100gram/>. Diakses pada 31 Maret 2022.
- NilaiGizi. 2019. Kandungan Gizi Pisang Raja dalam 100 gram. <https://andrafarm.com/kandungan-gizi-margarine-dalam-100gram/>. Diakses pada 31 Maret 2022.
- Ongelina, S. 2013. *Daya Hambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var. Raja) terhadap Polibakteri Ulser Recurrent Aphthous Stomatitis (Penelitian Semi Eksperimental Laboratoris)*. (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Pebriani, E. 2019. *Analisis Pengawasan Proses Produksi Dalam Rangka Meningkatkan Mutu Produk*. Benefit, 6(1), 11-22.

- Perangin-angin, S. E., Hamsi, A., & Sitompul, D. 2015. *Komponen-komponen dan Peralatan Bantu Mixer Kapasitas 6,9 Liter Putaran 280 RPM*. *Dinamis*, 3(4), 14-14.
- Pusat Kajian Hortikultura Tropika. 2014. *Nilai ekspor pisang Indonesia*. Pusat Kajian Hortikultura Tropika.
- Putri, M., Setiati, Y., & Riska, N. 2019. *Analisis Karakteristik Kualitas Sus Kering Penambahan Ikan Patin*. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 29-36.
- Prabawati, S., Suyanti, dan Dondy A. Setyabudi. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Riyanthi, L. L., Nuridja, I. M., & Suwena, K. R. 2014. *Analisis Pengendalian Produk Cacat dengan Metode Control Chart pada PT. Ital Fran's Multindo Food Industries di Kabupaten Tabanan Tahun 2013*. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 4(1).
- Safrudin, A. L., Junaidi, A., & Yunus, M. 2021. *Study Fisis dan Mekanis serta Penyusutan Plastic Polypropylene dipadukan dengan Plastic Polyethylene*. *Machinery: Jurnal Teknologi Terapan*, 2(1), 58-65.
- Serang, S. 2019. *Pelatihan Pembuatan Selai Pisang Bagi Kelompok Tani*. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*, 1(2), 16-21.
- Sitanggang, L., Marsigit, W., & Bonodikun, B. *Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified cassava flour)*. (Doctoral dissertation, Universitas Bengkulu).
- SNI 06-0598-1989. *Baking Powder*.
- SNI 3746:2008. *Selai*.
- SNI 3926:2008. *Telur Ayam*.
- SNI 3751:2009. *Tepung Terigu*.
- SNI 7422:2009. *Pisang*.
- SNI 3566:2010. *Garam*.
- SNI 3541:2014. *Margarin*.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. 2018. *Uji kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu secara Deskriptif*. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.

- Swasta, B. 2002. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta. Liberty. 2(8).
- Tarwendah, Ivana Putri. 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan.
- Tirtasari, N. L. 2017. *Uji Kalibrasi (Ketidakpastian Pengukuran) Neraca Analitik di Laboratorium Biologi FMIPA UNNES*. Indonesian Journal of Chemical Science, 6(2), 151-155.
- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A., & Jasuma, M. 2017. *Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk x dengan Kemasan dan Tanpa Kemasan dengan Metode Sokletasi*. Jurnal Analis Farmasi, 2(4), 258-262.
- Utami, S., Widiyanto, J., & Kristianita, K. 2016. *Pengaruh Cara Dan Lama Pemeraman Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Buah Pisang Raja (Musa Paradisiaca L)*. JEMS: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains, 1(2).
- Wahyuningtias, D. 2010. *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant*. Binus Business Review, 1(1), 116-125.
- Wekti, C. W. K., & Khanifah, F. 2019. *Kadar Vitamin C pada Buah Pisang Raja (Musa paradisiaca L) sebelum dan sesudah Penambahan Kalsium Karbida (CaC 2)*. Jurnal Insan Cendekia, 6(1, Maret), 13-17.
- Wijayanto, Nurheni. 2006. *Budidaya Pisang. International Tropical Timber Organization (ITTO)*. Bogor.
- Wulandari, R. T., Widyastuti, N., & Ardiaria, M. 2018. *Perbedaan Pemberian Pisang Raja dan Pisang Ambon Terhadap VO₂max Pada Remaja di Sekolah Sepak Bola*. Journal of Nutrition College, 7(1), 8-14.
- Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin*. Journal Indon Trop Anim Agric. 31(1) : 55-61.