

PERSEMBAHAN

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusunan Laporan Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Dengan penuh rasa syukur dan terima kasih penulis ingin mempersembahkan tugas akhir ini kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kekuatan, kesabaran, kemudahan dan kelancaran atas segala urusan sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Kedua orang tua saya Bapak Agus Nurhadi dan Ibu Purwati Handayani serta adik saya Cindi Aghni Amalia Agustin dan David Rizal Permana Yudha beserta segenap keluarga besar yang telah mendoakan dan mendukung penulis menyelesaikan penyusunan laporan akhir dengan baik.
3. Drs. Syaiful Bachri, MM. selaku dosen pembimbing yang sudah memberikan ilmu, semangat, dukungan, arahan serta bimbingan untuk menyelesaikan laporan akhir ini.
4. Dosen, teknisi dan teman – teman yang terlibat selama melaksanakan tugas akhir penulis.

- Network. *Seminar Nasional Hasil Penelitian* (pp. 75-78). Ristedikti dan Politeknik Negeri Jember.
- Permatasari, N. E., & Adi, A. C. (2018). Daya Terima dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza dan Disubstitusi Keong Sawah (*Pila Ampulacea*) dan Puree Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia Vol. 13 No. 1*, 62-70.
- Ristyanandi, B., Fanni, N. A., Susetyorini, E. N., & Khoiroh, N. (2022). Pemanfaatan Limbah Jantung Pisang Menjadi Pengganti SEbagai Peluang Usaha Baru Bagi Masyarakat. *Jurnal Kreativitas dan Inovasi*, 113-119.
- S, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- S, S. (2009). *Penilaian Organoleptik (Handout)*. FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sarjono, B. (2015). Strategi Pemasaran Produk Baru. *ORBITH Vol. 11 No. 3*, 230-236.
- Siregar, M. S., Tambunan, A. D., & Siregar, S. N. (2022). Studi Pembuatan Daging Tiruan dari Jantung Pisang. *Agritech, Vol. XXIV No. 1*, 55-62.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2*, 66-73.
- Tetelepta, G., Talahatu, J., & Palijaman, S. (2015). Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Sifat Fisikomia Pisang Tongkak Langit (*Musa troglodytarum*). *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian Volume 4, No. 1*, 14-18.
- Wardhani, M. L. (2016). Pengaruh Proporsi Tepung Maizena Dan Puree Rumput Laut Terhadap Kualitas Produk Siomay Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*). *e-journal Boga, Volume 5, No. 1*, 148-157.
- Yunindya, R. P., & Murtini, E. S. (2020). Pengaruh Suhu Air yang Ditambahkan Terhadap Kualitas Donat Kentang. *Teknologi Pertanian Vol. 21 No. 2*, 94-105.
- Zuryanti, D., Rahayu, A., & Rochman, N. (2016). Pertumbuhan, Produksi dan Kualitas Bayam (*Amaranthus tricolor L.*) pada Berbagai Dosis Pupuk Kandang Ayam dan Kalium Nitrat (KNO_3). *Jurnal Agronida Vol. 2 No. 2*, 98-105.