

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. 2021. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 172–191.
- Arti, I. M., & Miska, M. E. E. 2020. Perubahan Mutu Fisik Pisang Cavendish Selama Penyimpanan Dingin Pada Kemasan Plastik Perforasi Dan Non-Forasi. *J. Universitas Gunadarma*, 14(11), 33–44.
- Bin, A. (n.d.). Produk diversifikasi olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan buah pepaya (*Carica papaya L*) di Indonesia.
- Binuang, D. I. K., Tapin, K., Kurniawan, P., Santoso, D., & Rosni, M. 2019 Analisis Kinerja Usaha Industri Pengolahan Pisang (Studi Kasus Usaha Keripik Pisang “ Happy ” Binuang) 198–207.
- Britton, L. H., Dengan, R., & Spektrofotometri, M. 2019. Penetapan Kadar Vitamin C Dan B 1 Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus*. 11(1).
- Cerna, T., Pangan, S., & Herawati, H. (2010). Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. 024.
- Desi, P., Anwar, S., Kimia, J. T., Teknik, F., Diponegoro, U., Soedarto, J. P., & Fax, T. 1999. Pembuatan Pati Pisang dan Analisis Kandungan Glukosa , Asam Askorbat , serta Sifat Fungsionalnya sebagai Makanan Fungsional. 024.
- Febrianti, N., Yuniyanto, I., Dhaniaputri, R., Keguruan, F., & Dahlan, U. A. 2016. Pada Buah-Buahan Tropis. 2(1), 1–5.
- Fitria, A. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tepung Pisang Masak Varietas Kepok dan Agung dengan Variasi Metode Pengeringan. In *Universitas Jember* (pp. 4–29).
- Flour, P., Saputra, S. A., Suroso, E., & Anungputri, P. S. 2023. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik , Kimia Dan Sensori Tepung Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa Sapientum*) The Effect Of Temperature And Drying Time On The Physical , Chemical And Sensory Characteristics Of Raja Bulu Banana. 2(1), 86–97.

- Fruit, L., Ridhyanty, S. P., Julianti, E., & Lubis, L. M. 2015. Pengaruh Pemberian Ethepon Sebagai Bahan Perangsang Pematangan Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan (*Musa paradisiaca L*) (*Effect of Ethepon as Ripening Stimulant on The Quality of Barangan Banana (Musa. 3(1)*, 1–13.
- Glikemik, I. 2022. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Pisang Termodifikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian , FTP , Universitas Teknologi Sumbawa , 1138–1149.
- Grace, E., & Sinaga, R. 2021. Review : Faktor Pengeringan Terhadap Kualitas Manisan Kering Buah Berkadar Air Tinggi
- Hidayat, L., & Salim, S. 2013. Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *1(2)*, 159–168.
- Jurnal, J. A. E., & Dan, A. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Air Sebagai Dasar Penetapan. 12-19
- Kurniawati, I., & Fitriyya, M. 2018. Characteristics of Moringa Leaf Flour with Sunlight Drying Method. *Jurnal Gizi Dan Pangan, 1*, 238–243.
- Mahardika, N. P., Zuraida, R., Kedokteran, F., Lampung, U., Gizi, B., Kedokteran, F., & Lampung, U. 2016. *Vitamin C pada Pisang Ambon (Musa paradisiaca S .) dan Anemia Defisiensi Besi Vitamin C in Pisang Ambon (Musaparadisiaca S .) and Iron Deficiency Anemia. 5*, 124–127.
- Mahmud, M. K., Hermana, H., Nazarina;, Marudut;, M., & Aria, Z. N. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia
- Malau, E. H., Rusmarilin, H., Nurminah, M., Studi, P., & Pangan, T. 2018. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Pisang Ambon Dengan Bubuk Cokelat Dan Penambahan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Terhadap Mutu Selai Pisang-Cokelat 219–226.
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. 2019. Pengaruh Waktu dan Suhu terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah menggunakan Tray Dryer. *Fluida, 12(2)*, 43–49.
- Mubarak, M. Z., Lailiyah, H., Wahyuni, D. P., Rahayu, Y. S., & Dewi, S. K. 2021. Pengaruh Cara Pemeraman terhadap Pematangan Buah Pisang dan Nanas. 541–552.

- Ntau, L., Sumual, M. F., & Assa, J. R. 2017. Pengaruh fermentasi lactobacillus casei terhadap sifat fisik tepung jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 11–19.
- Pada, B., Perkebunan, P. T., & Viii, N. 2020. *Jurnal Akuntansi Fakultas Ekonomi UNIBBA* 43. 11(April), 43–55.
- Palupi, H. T. (2012). Pengaruh Jenis Pisang Dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa Spp*). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1).
- Pangemanan, P. A., & Pakasi, C. B. D. 2017. Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe 83–90.
- Hermanto, 2006. Pengaruh varietas buah pisang dan suhu pengeringan terhadap kualitas tepung pisang serta aplikasi tepung pisang campuran pada kue pukis. 73(00730049), 730049.
- Pertanian, J. T., Pertanian, F. T., & Jember, U. 2020. Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember
- Potensi, A., Saing, D., Produk, P., Pisang, U., & Kirana, M. A. S. 2018. *Jurnal Nusamba* Vol.3 No.2 Oktober 2018. 3(2), 46–53.
- Prahardini, P. E. R., & Krismawati, A. 2010. *Karakterisasi Varietas Unggul Pisang Mas Kirana Dan Agung Semeru Di Kabupaten Lumajang*. 16(2), 126–133.
- Putra, G. H., Nurali, I. E. J. N., Koapaha, I. T., & Lalujan, I. L. E. 2013. Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Pisang Gorocho (*Musa Acuminata*) Dengan Bahan Pengikat Carboxymethyl Celluloce (Cmc). *Cocos*, 2(4), 1–10.
- Putro, A. D., & Hermawan, A. 2021. Pengaruh Cahaya dan Kualitas Citra dalam Klasifikasi Kematangan Pisang Cavendish Berdasarkan Ciri Warna Menggunakan Artificial Neural Network. *MATRIK: Jurnal Manajemen, Teknik Informatika Dan Rekayasa Komputer*, 21(1), 215–228.
- Rahmi, I., & Trimo, L. 2018. Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng , Kecamatan Sukasari , Kabupaten Sumedang) 3(1), 1–7.

- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., & Setiawan, R. 2018. Characteristics of Banana Flour from Bengkulu Local Banana Varieties. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 153–160.
- Serly Ayu Tionika, & Septiani. 2019. Identifikasi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Binawan Student Journal*, 1(3), 131–136.
- Shabrina, Z. U., & Susanto, W. H. 2017. Pengaruh suhu dan lama pengeringan dengan metode cabinet dryer terhadap karakteristik manisan kering apel varietas anna (*malus domestica borkh*). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 60–71.
- Sondak, M. R., Minantyo, H., & Winarno, P. S. 2018. Innovation To Pisang Barlin (*Musa Acuminata Aa*) As the Substitute Flour. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 7(1), 89–95. <https://doi.org/10.15294/jbat.v7i1.11415>
- Sukasih, STP, MSi, E., Widaningrum, N., Setyadjit, N., & Haliza, W. 2021. Optimization of Resistant Starch From Banana Flour Cv. Mas Kirana Off Grade To Produce Yogurt Prebiotic. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(1), 9.
- Triana, V. (n.d.). *Macam-Macam Vitamin Dan Fungsinya Dalam Tubuh Manusia*. 40–47.
- Utama, I. G. M., Utama, I. made S., & Pudja, I. . R. P. 2016. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. *Jurnal Biosistem Dan Teknik Pertanian*, 4(2), 81–92.
- Utami, A., Utama, S. P., & Asriani, P. S. 2020. Nilai Tambah Dan Keberlanjutan Usaha Pengolahan Pisang Di Kecamatan Curup Tengah Kabupaten Rejang Lebong (Studi Kasus Pisang Sari Gizi Kamiso Karto). *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 19(1), 191–206.
- Wahyono, A., & Jember, P. N. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Labu Kuning