

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T., Zaini, M. A., dan Handito, D. 2020. Pengaruh Metode Dan Suhu Blanching Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 6(1), 609-622.
- Aisah., Harini, N., dan Damat. 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.
- Arsyad, M., dan Saud, M. 2020. Evaluasi Tingkat Kualitas Dan Mutu Beras Hasil Penggilingan Padi Di Kecamatan Duhiadaa Kabupaten Pohuwato. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 8(1), 8-18.
- Asiah, 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
- Azhar, M. 2016. Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein, Enzim. *Journal of Chemical Information And Modelling*.
- Achadi EL., dkk. 2016. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Depok: PT Rajagafindo Persada
- Bhatt, J. 2022 . Classification of Monosaccharide, Disaccharide and Polysaccharide. *Journal Of Glycomics & Lipidomics*. 11(1), 1-2.
- Cahyani, D. R., Tamrin., dan Faradilla, R. H. F. 2020. Evaluasi Metode In Vitro Pada Analisis Aktivitas Antioksidan Beberapa Buah Tropis: Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(6), 3465-3480.
- Damat, D., Anggraini, R., Setyobudi, R. H., Soni, P. 2019. Dietary Fiber and Antioxidant Activity of Gluten-Free Cookies with Coffee Cherry Flour Addition. *Coffee Science*, 14(4), 493-500.
- Dewi, G. R. 2023. Pengaruh Varietas Pisang dan Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Beras Pisang di Puslit Sukosari PTPN XI (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Fauzi, M., Diniyah, N., Rusdianto, A. S., dan Kuliahsari, D. E. 2017. Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Chip (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2): 108-115.

- Fitri, A. S., dan Fitriana, N. 2020. Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *SAINTEKS*, 17(1): 45-52.
- Garnida, Y., Suliasih, N., dan Ismaya, P. L. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan Dan Jenis Jagung Terhadap Karakteristik The Herbal Rambut Jagung (Corn Silk Tea). *Pasundan Food Technology*, 5(1): 63-71.
- Hamdi., dan Astuti. 2021. Uji Organoleptik Stik Bolu Pisang Berbahan Baku Halal. *Jurnal Cross-Border*, 4(1), 653-666.
- Hamdi., dan Tritisari, A. 2022. Pengaruh Perlakuan Jenis Pisang Terhadap Kadar Air Dan Umur Simpan Stik Bolu Pisang. *Jurnal Cross Border*, 5(1), 955-966.
- Ibrahim, A. R., dan Albaar, N. 2020. Analisis Komposisi Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Pisang “Mulu Bebe” (*Musa acuminata*) Dengan Suhu Dan Waktu Pengeringan Yang Berbeda. *Cannarium: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 18(1), hal. 54-64.
- Ismadi, 2021 <https://www.merdeka.com/jatim/beras-pisang-dikembangkan-di-lumajang-kandungan-gizinya-lebih-baik-dari-padi.html>. Diakses tanggal 20 Juli 2024.
- Ismanto, H. (2015). Pengolahan Tanpa Limbah Tanaman Pisang. *Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian*. Balai Besar Pelatihan Pertanian. Batangkaluku.
- Jena, B. N., Saily, A. S., Nanda, S. P., Madhusmita, Prof. M., & Swain, Dr. S. 2022 Development of Dehydrator For Domestic Use Of Fruits. *International Journal for Research in Applied Science and Engineering Technology*, 10(5).
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., dan Sayekti, T. 2021. Protein Sebagai Zat Penyusun Dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel. *Proceeding Of Integrative Science Education Seminar*, 1: 127-133.
- Kurniawati, I., & Fitriyya, M. 2018. Characteristics of Moringa Leaf Flour With Sunlight Drying Method. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1, 238-243.
- Lasale, N. R., Liputo, S. A., dan Limonu, M. 2022. Karakteristik Fisik Dan Kimia Pati Resisten Pisang Goroho (*Musa acuminata* sp.) Pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Jambura Journal Of Food Technology (JJFT)*, 4(1), 64-77.
- Lumba, R., Djarkasi, G. S. S., dan Molenaar, R. 2020. Modifikasi Tepung Pisang Mulu Bebe (*Musa acuminata*) Indigenous Halmahera Utara Sebagai Sumber Pangan Prebiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 1-16.
- Nairfana, I., & Ningrum, N. 2023, August. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Dengan Menggunakan Food Dehydrator Terhadap Kadar Air, Mutu Organoleptik Dan Total Mikroba Asam Jawa Instan. In *Proceeding Of Student Conference (Vol. 1, No. 3, pp. 215-226)*.

- Morseno, W. M. Yustinus, dan M., Yudi., P. 2022. Pati Modifikasi. UGM Press, Yogyakarta.
- Muchsiri, M., Suyatno., Ilham, M., dan Sari, R. P. 2022. Mutu Organoleptik Tepung Bonggol Pisang Kepok Dengan Berbagai Suhu Pengeringan. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknologi Pangan (Jedb)*, 11(1): 17-22.
- Muchtar, F., Paridah., dan Yunawati, I. 2021. Uji Sensori dan Penentuan Indeks Glikemik Nasi Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Substitusi Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typical*) Sebagai Makanan Pokok Alternatif Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(6): 4497-4512.
- Mukhtarom, K., Sutrisno, & Hasbullah, R. 2016. Perlakuan Air Panas Diikuti Pencelupan Dalam Larutan Caci2 Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L.). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 4(1), 37-44.
- Purbaningsih, Y., Helviani., Juliatmaja, A. W., dan Surahutrohmi, I. N. 2024. Perilaku Konsumen Jagung Di PJR (Penjual Jagung Rebus) Kabupaten Konawe: Sebuah Analisis Konjoin. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 17(1): 67-76.
- Palupi, H. T. 2012. Pengaruh Jenis Pisang Dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa sp*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1).
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. 2019. Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Biota*, 4(2): 50-62.
- Ramdani, H., Tamam, B. 2018. Optimasi Suhu Dan Waktu Pada Proses Pengeringan Manisan Cabai Merah (*Capsium annuum* L.) Menggunakan tunnel Dehydrator. *Comm. Horticulturae Journal*, 2(2): 17-21.
- Rauf, R. F., Sari, D. A., Syam, H., & Rivai, A. A. 2023. Thin Layer Drying Kinetics Of Dried Mango Acid At Different Drying Temperature In A Food Dehydrator. *Journal of Agrosience Indonesia*, 1, 1-10.
- Rauf, R. F., & Alamsyah, R. A. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Food Dehydrator terhadap Karakteristik Psikokimia dan Mutu Hedonik Asam Mangga Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 273-289.
- Sabahannur, S., Netti., Ralle, A., dan Ikhsan, M. 2023. Efek Metode Blanshing Dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 143-152.
- Sasmi, W. T., Sayuti, M., Yulianti, H. T., dan Sulastri, F. 2022. Manfaat Jambu Kristal Sebagai Daya Tahan Tubuh Di Masa Pandemi Covid-19. *Konferensi Nasional Penelitian dan Pengabdian*, 902-909.
- Serly Ayu Tionika, & Septiani. 2019. Identifikasi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Binawan Student Journal*, 1(3).
- Syarif, W., Holinesti, R., Faridah, A., dan Fridayati, L. 2017. Analisis Kualitas Sala Udag Rebon. *Andalas Agricultural Technology Journal*, 21(1).
- Syarifudin. 2016. Evaluasi Mutu Fisikokimia Dan Organoleptic Modifikasi Kue Satu Berbasis Tepung Pisang. Vol.VIII.

- Tarigan, N. 2020. Mutu Bakso Ikan Kakap (*Lutjanus bitaeniatus*) Dengan Penambahan Bubur Rumpit Laut (*Euchema Cottoni*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2): 127-135.
- Utama, I. G. M., Utama, I. made S., & Pudja, I. R. P. 2016. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. *Jurnal Biosystem Dan Teknik Pertanian*, 4(2), 81-92.
- Winarsih. 2019. *Pengantar Ilmu Giza Dalam Kebidanan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Wulansari, N. N., dan Nairfana, I. 2023. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Dengan Menggunakan Food Dehydrator Terhadap Kadar Air, Mutu Organoleptik Dan Total Mikroba Asam Jawa Instan. *UTS Student Confrence*, 1(3), 215-226.
- Yudiasuti, S., O., N., Wijaya, R., Handayani, A., M. 2021. Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji dengan Teknik Pengeringan Food Dehydrator Berputar. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 2(3): 443-454.
- Zainuna, Q., & Hawa, T., A. 2020. Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Kedelai Edamame Sebagai Kedelai Unggulan Kabupaten Jember. *Jurnal Agribest*, 4(1).
- Zulaikhah, S. R., dan Fitria, R. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) Sebagai Perisa Alami Terhadap Warna, Total Padatan Terlarut Dan Sifat Organoleptik Yogurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(4): 434-440.