

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, S. N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. 11-16.
- Ahmad, S. N. (2020). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 11.
- Anisa, L. S. (2015). Kajian pengaruh temperatur pengeringan semprot (spray dryer) terhadap waktu pengeringan dan rendemen bubuk santan kelapa (coconut milk powder). *KONVERSI Volume 4 No1 April 2015*, 25-31.
- Ardhista, Y. A. (2020). Analisis senyawa kimia pada karbohidrat. *Sainteks*, 46.
- Astawan, M. (2008). *Kasiat warna warni makanan*. Jakarta: PT. Gramedia pustaka utama.
- Ayu, R. B. (2016). Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan lama perendaman terhadap karakteristik tepung kecambah kedelai. *Jurnal Teknosains Pangan Vol V No. 2 April 2016*, 2-3.
- Bowser, R. S. (2011). Improvement of Efficiency and Environmental Impact of a Low-Cost Food dehydrator. *The Open Food Science Journal*, 37.
- Damayanti, P. K. (2017). Perbandingan metode penentuan Vitamin C pada minuman kemasan menggunakan metode spektrofotometer UV-Vis dan iodimetri. 258.
- Desi, E. B. (2016). Pengaruh suhu dan lama blanching terhadap beberapa komponen mutu tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 94-100.
- Dewi, A. P. (2018). Penetapan kadar vitamin C dengan spektrofotometri UV-Vis pada berbagai variasi buah tomat. 9.
- Efendi, M. (2017). Perancangan alat pengering biji kakao dengan sistem rotari sederhana pada usaha mandiri di desa wiyono, kabupaten pesawaran.

- Furqon, L. A. (2013). Formulasi biskuit indeks glikemik (BATIK) dengan substitusi tepung pisang klutuk (*Musa balbisiana colla*) dan tepung tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (1) 2017, 12.
- Haryanti, C. W. (2019). Effect of blanching method and soaking solution on the properties of potato flour produced from variety granola. 2.
- Hesti, A. E. (2016). Natrium metabisulfit sebagai anti-browning agent pada pencoklatan enzimatis rebung ori (*Bambusa Arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4) 2016, 140.
- Indah, E. S. (2017). Penentuan karbohidrat pada pisang kepok kuning atau putih sebelum dan sesudah direbus untuk dikonsumsi penderita diabetes mellitus. *Jurnal Sains Vol.7 No.13* (2017), 41.
- Ismadi, N. T. (2021). Pengolahan Beras Pisang Sebagai Pengganti Makanan Pokok.
- Kusuma, A. K. (2017). *Pengawasan mutu makanan*.
- Lestari, S. (2022). Pemodelan kinetika pengeringan daun bidara (*Ziziphus spina-christi(L.)*) dengan metode pengeringan tenaga surya. *Agritechno Jurnal teknologi pertanian*, 153.
- Lusiana, S. H. (2015). Pengaruh waktu blanching dan konsentrasi larutan metabisulfit terhadap karakteristik fisik dan kimia stik uwi putih (*Dioscorea alata*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol. 3 No.2*, 39-46.
- Michael, H. M. (2018). Innovation to pisang barlin (*Musa Acuminata AA*) as the substitute flour . *Jurnal bahan alam terbarukan* , 89-95.
- Nurhayati, S. H. (2007). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli (*brassica oleracea L*). *Buletin anatomi dan fisiologi*, 40.
- Palupi, H. T. (2022). Perngaruh jenis pisang dan bahan perendam terhadap karakteristik tepung pisang (*Musa Spp*). *Jurnal Teknologi Pangan Vol.4 No.1*, 102-120.
- Purwanto, D. I. (2013). Kajian sifat fisik dan kimia tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013*, 124.

- Putri, A. L. (2019). Pengaruh penambahan asam askorbat terhadap sifat fungsional pati ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L.*). *Canrea Journa*, 91.
- rahadian, P. i. (2013). Kajian sifat fisik dan kimia tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2*.
- Rahayu, L. H. (2020). Pengaruh lama blanching dan konsentrasi natrium metabisulfit terhadap karakteristik tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca*). *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*.
- Romlah, N. (2016). Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Lama Blanching Terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Pisang Mas.
- Rosita, D. G. (2023). Pengaruh Varietas Pisang dan Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Beras Pisang di Pusat Penelitian Sukosari PTPN XI.
- Saifur, S. H. (2013). Pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik- kimia tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol. 1 No. 2*, 1-10.
- Saras, T. (2023). *Karbohidrat sumber energi utama tubuh*. Semarang: Unwahas press.
- Senduk, T. W. (2020). Rendemen Ekstrak Air Rebusan Daun Tua Mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis* , 10.
- Sunandar, R. B. (2017). Aneka olahan pisang sebagai upaya meningkatkan nilai jual pisang dan pendapatan masyarakat. *ABDIMAS PEDAGOGI, VOLUME 1 NOMOR 1*, 8-15.
- Wasnidar, U. P. (2017). Evaluasi tingkat kematangan buah terhadap mutu tepung pisang kepok yang dihasilkan. *Jom Faperta Vol. 4 No. 2*, 1-12.
- Yustia, M. F. (2013). Deteksi wajah dari berbagai ras manusia menggunakan warna kulit berbasis ruang warna L^*A^*B . 409.