

DAFTAR PUSTAKA

- Afiifah, N.N. and Srimiati, M., 2020. Analisis Proksimat Snack Bar dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1)
- Ambarita M. D. Y., Bayu E. S., Setiado H., 2015, Identifikasi Karakteristik Morfologi Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang, *Jurnal Agroekoteknologi*, 1911-1924.
- Arifin, S. 2011. Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin. Makassar
- Azhar, M. (2016). Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein dan Ezim. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Standar Mutu *Snack Bar* (SNI 01-2886 1992). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Christian, M. (2011). Pengolahan *Banana Bars* dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat. In Skripsi Institut Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Desiliani, N.H. and Fitriani, S., 2019. Pemanfaatan tepung pisang kepok dan buah nangka kering dalam pembuatan snack bar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), pp.1-11.
- Dwivany, F., Nurrahmah, A. 2017. Bunga Rampai Forum Peneliti Muda Indonesia (ForMIND). ITB Press. Bandung.
- Feringo, T. (2019). Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu tak Tarut Asam dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan Di Balai Riset Dan Standarisasi Industri Medan . Sumatera: Skripsi. Program Studi Analisis Farmasi dan Makanan. Universitas Sumatera Utara.
- Hutapea, G., Harun, N. and Fitriani, S., 2021. Pembuatan *Snack Bar* dari Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan Pure Pisang Ambon Hijau (*Musa paradisiaca sapientum*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), pp.31-36.
- Feringo, T. (2019). Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu tak Tarut Asam dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan Di Balai Riset Dan Standarisasi Industri Medan . Sumatera: Skripsi. Program Studi Analisis Farmasi dan Makanan. Universitas Sumatera Utara.
- Kodahl, N., & Sorensen, M. (2021). Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis L.*) Is an Underutilized Crop with a Great Potential. *Agronomy*, 1-10.
- Kurniawan, F. (2009). Memproduksi Tepung Dari Bahan Pisang. Sinar Tani

- Nurhayati, C., & Andayani, O. (2014). Teknologi mutu tepung pisang dengan sistem *spray drying* untuk *biskuit*. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(1), 31– 41
- Pradipta, I. (2011). Karakteristik Fisikokimia dan Sensories *Snack Bars* Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret
- Putri, S.A., 2021. PEMANFAATAN TEPUNG PISANG TERHADAP PEMBUATAN LASAGNA ROLL SEBAGAI MAKANAN OLEH-OLEH KHAS GUNUNGKIDUL, YOGYAKARTA. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Putri, T.K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A.W. and Sutari, W., 2015. Pemanfaatan jenis-jenis pisang (*banana dan plantain*) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung *Utilization kind of local West Java bananas (banana and plantain) based figs and flour product. J Kultiv*, 14(2), pp.63-70.
- Rahmaniah Crisan, R.C., Ayu Rafiony, A.R., Jonny Syah R Purba, J.S.R.P. and Mulyanita, M., 2022. Daya Terima Dan Kandungan Gizi *Snack Bar* Tepung Tempe Dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), pp.191-200.
- Rangkuti, N. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cookies. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Padang
- Sari, D.Y.E., Angkasa, D. and Swamilaksita, P.D., 2017. Daya terima dan nilai gizi snack bar modifikasi sayur dan buah untuk remaja putri. *Jurnal Gizi*, 6(1).
- Siagian, M. 2006. Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Germinasi terhadap Mutu dan Nilai Gizi Protein Makanan Pendamping ASI. Tesis. Program Studi Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Simanjourang, T. H., Johan, V. S., & Rahmayuni, R. (2020). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Sale Pisang Ambon dalam Pembuatan *Snack Bar*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1)
- Suhardiman, 2004. Budidaya Pisang Cavendish. Yogyakarta: Kanisius
- Surahman, D.N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W. and Indriati, A., 2020. Pendugaan Umur Simpan *Snack Bar* Pisang Dengan Metode *Arrhenius* Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda (*Estimation of Banana Snack Bar Shelf Life with Different Storage Temperatures Using Arrhenius Method*). *Biopropal Industri*, 11(2), pp.127-137.
- Suryanti & Supriyadi, A. (2008). Pisang, budi daya, pengolahan dan prospek pasar. Jakarta: Penebar Swadaya