

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah.N, A. Rahayuningtyas, S. Intan Kuala (2017). Pemodelan Kinetika Pengeringan Beberapa Komoditas Pertanian Menggunakan Pengering Inframerah. *Jurnal Pengeringan Pertanian*, 10(02), 45-46. <https://doi.org/10.22146/agritech.10394>
- Alagbe, E. E., Amlabu, Y. S., Daniel, E. O., & Ojewumi, M. E. (2020). Effect of varying drying temperature on the soluble sugar and nutritional content of banana. *The Open Chemical Engineering Journal*, 14(1). <https://dx.doi.org/10.2174/1874123102014010011>
- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., & Setiado, H. (2016). Identifikasi karakter morfologis pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 4(1), 107309.
- Badan Statsitik Pusat. (2023). *Statistik Konsumsi Pangan*. Jakarta: BPS. https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statistik_Konsumsi_Pangan_2023.pdf
- Chandra, A., & Witono, J. R. B. (2018). Pengaruh berbagai proses dehidrasi pada pengeringan daun Stevia Rebaudiana. *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (p. 11).
- Darmokoesoemo, H., Kusuma, H.S., Diwiyanto, Y.M., Jaya, D.E.C., Amenaghawon, A.N. (2023). Evaluation of drying kinetics, electric and emission study of *Musa paradisiaca* L. leaves using microwave-assisted drying method. *Applied Food Research*, 3(2), 100322. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2023.100322>
- Darvishi, H., Asl, A. R., Asghari, A., Azadbakht, M., Najafi, G., & Khodaei, J. (2014). Study of the drying kinetics of pepper. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 13(2), 130–138. <https://doi.org/10.1016/j.jssas.2013.03.002>
- Deli Silvia, Aditya Arival Kesuma, Rina Ningtyas, Muryeti. (2024). Analisis Sensorik Pisang Ambon (*Musa Acuminata Cavendish*) dengan Kombinasi KMnO₄, Tanah Liat dan Zeolite sebagai Pengoksidasi Etilen untuk Menunda Pematangan Pascapanen. *Jurnal Agroindustri dan Teknologi Pangan*. <https://ocs.polije.ac.id/index.php/pnacia/article/download/57/71/164>
- Demiray, E., & Tulek, Y. (2014). Drying characteristics of garlic (*Allium sativum* L) slices in a convective hot air dryer. *Heat and Mass Transfer*, 50(6), 779-786.
- Fardhilah Ms, J. (2021). *PENGERINGAN LAPISAN TIPIS BUAH TOMAT (Solanum Lycopersicum)* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin). <http://repository.unhas.ac.id:443/id/eprint/5978>

- Fithriani, D., Assadad, L., & Arifin, Z. (2016). Karakteristik dan model matematika kurva pengeringan rumput laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 11(2), 159. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v11i2.290>
- Gunawan, Y., Intara, Y. I., Sidebang, B., & Anis, U. (2024). Kajian Pengeringan pada Pengering Tipe Rak dengan Konveksi Panas dari Pipa yang Dialiri Air Panas Geothermal. *Newton-Maxwell Journal of Physics*, 5(1), 7-18. doi: <https://doi.org/10.33369/nmj.v5i1.33301>
- Hadiningsih, S. W. (2018). *Teknik Dehidrasi Osmotik Sebagai Pra-Perlakuan Pada Proses Pengeringan Slice Kentang (Solanum tuberosum L.)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Hawa, L. C., Agatha, I. R., & Lutfi, M. (2019). Perubahan struktur mikro dan warna irisan stroberi kering dengan pre-treatment dehidrasi osmosis dan pelapisan sodium alginat. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 13(2), 61-67. <https://doi.org/10.24198/jt.vol13n2.5>
- Haya, A. F. (2024). *MODEL KINETIKA PENGERINGAN PISANG KEPOK (Musa paradisiaca L.) DENGAN MENGGUNAKAN PENGERING MICROWAVE* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Ibrahim, A. R., & Albaar, N. (2020). Analisis Komposisi Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Pisang “Mulu Bebe”(Musa acuminata) dengan Suhu dan Waktu Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Cannarium (Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian)*, 10(1), 54-64.
- Irfan, A. M., & Nunik, L. (2021). Pemodelan Matematis Kinetika Pengeringan Cabai Merah Dengan Perlakuan Blansing Suhu Rendah. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 10(1), 98-115. [10.29303/jrpb.v10i1.328](https://doi.org/10.29303/jrpb.v10i1.328)
- Jha, P., Meghwal, M., & Prabhakar, P. K. (2021). Microwave drying of banana blossoms (Musa acuminata): Mathematical modeling and drying energetics. *Journal of Food Processing* <https://doi.org/10.1111/jfpp.15717>
- Latifah, R. B. M. A. (2024). *Studi Eksperimental Dan Model Matematika Kinetika Proses Pengeringan Lapis Tipis Pisang Kepok* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Lasale, N. R., Liputo, S. A., & Limonu, M. (2022). Karakteristik fisik dan kimia pati resisten pisang goroho (Musa acuminata, Sp) pada berbagai suhu pengeringan. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 64-77.
- Lestari, N., & Samsuar. (2021). Analysis of red chilli drying kinetics affected by low-temperature long time blanching. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 807(3). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/807/3/032002>
- Lestari, N., & Samsuar, S. (2022). Pemodelan Kinetika Pengeringan Daun Bidara (Ziziphus spina-christi (L.)) Dengan Metode Pengeringan Tenaga Surya. *Jurnal Agritechno*, 149-159.

- Linasari, L., Tamrin, T., Rahmawati, W., & Kuncoro, S. (2023). Mempelajari Pengerinan Lapis Tipis Pisang Ambon. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 2(1), 85-97. <http://dx.doi.org/10.23960/jabe.v2i1.6873>
- Lomo, C. P. (2024). Sensory Product SENSORY PROPERTIES AND CONSUMER ACCEPTANCE OF THEM BANANA AMBON (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* (L.) Kunt) USING FOOD DEHYDRATOR INFLUENCED BY DRYING TIME. *Journal Of Agritech Science (JAS)*, 8(2), 123-130. <https://doi.org/10.30869/jasc.v8i2.1389>
- Macedo, L. L., Vimercati, W. C., da Silva Araújo, C., Saraiva, S. H., & Teixeira, L. J. Q. (2020). Effect of drying air temperature on drying kinetics and physicochemical characteristics of dried banana. *Journal of Food Process Engineering*, 43(9), 1–10. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13451>
- Maitimu, M., Wakano, D., Sahertian, D., Maitimu, M., Wakano, D., & Sahertian, D. (2020). Nilai gizi kulit buah pisang ambon lumut (*Musa acuminata* Colla) pada beberapa tingkat kematangan buah. *Rumphius Pattimura Biological Journal*, 2(1), 24-29.
- Makki, M. (2024). *Studi Eksperimental Dan Model Matematika Kinetika Proses Pengerinan Lapis Tipis Ubi Jalar Ungu* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Mujumdar, A. S. (2006). *Handbook of industrial drying*. CRC press
- Musita, N. (2009). Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(1), 68-79.
- Muchtadi, T. R. Sugiyono 2013 *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung (ID): Alfabeta.
- N. luh D. Widyanti, N. L. Yulianti, and Y. Setiyo, (2021). “Karakteristik Pengerinan dan Sifat Fisik Bubuk Jahe Merah Kering (*Zingiber Officinale* Var. *rubrum*) Dengan Variasi Ketebalan Irisan dan Suhu Pengerinan,” *J. BETA (Biosistem dan Tek. Pertanian)*, vol. 9, no. 2, p. 148, 2021. 10.24843/jbeta.2021.v09.i02.p01.
- Nasution, F. I., Rahman, A. F., Laila, W., Nasirly, R., & Arsi, F. (2025). Pemodelan karakteristik pengerinan pada proses pengerinan nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi*, 8(1), 1371–1377. <https://doi.org/10.31004/jutin.v8i1.42020>
- Nelwan, L. O., Yudisaputro, F., & Nabetani, H. (2015). Pemodelan daya pengadukan selama proses dehidrasi osmotik irisan mangga dalam larutan gula. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 3(2). 10.19028/jtep.03.2.97-104.
- Omolola, A. O., Jideani, A. I. O., & Kapila, P. F. (2015). Modeling of thin layer drying characteristics of banana cv. Luvhele. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 21(2), 342-348.

- Palupi, H. T., & Nugroho, M. (2012). Pengaruh jenis pisang dan bahan perendam terhadap karakteristik tepung pisang (*Musa Spp*). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1).
- Pagliari Braga, R. C., Pereira Rui., and Silvia de Aquino, D. 2021. *Drying kinetics and the effect of blancing pretreatment in the physical characteristics of the dehydrated banana*. 3626-3647.
- Pangerang, F., & Aimanah, U. (2016). MEMPELAJARI KARAKTERISTIK PENGERINGAN LAPIS TIPIS PISANG AMBON (*Musa paradisiaca* forma typical): LEARNING CHARACTERISTICS OF THIN LAYER DRYING AMBON BANANA (*Musa paradisiaca* forma typical). *Jurnal Agrisistem*, 12(2), 237-248.
- Paramitha, T. 2022. Kajian Kinetika, Analisis Energi, Dan Analisis Eksergi Pengeringan Ubi Jalar Cilembu Dengan Tray Dryer. *Jurnal Sains dan Teknologi Reaksi*, 20(01). <https://doi.org/10.30811/jstr.v20i01.3066>
- Prakash, O., & Kumar, A. (2014). Environomical analysis and mathematical modelling for tomato flakes drying in a modified greenhouse dryer under active mode. *International journal of food engineering*, 10(4), 669-681.
- Prasetyo, D. J., Jatmiko, T. H., & Poeloengasih, C. D. (2018). KARAKTERISTIK PENGERINGAN RUMPUT LAUT *Ulva* sp. DAN *Sargassum* sp. Drying Characteristics of *Ulva* sp. and *Sargassum* sp. Seaweeds.
- Pratiwi, A., Lauren, S., Fatinah, V. H., Novyani, Z., Maulidina, A., & Farhani, I. (2024). Metabolomic Analysis of Pisang Ambon Lumut at Post-Harvest Stage as a Rapid-Analysis Method of Ripening Fruit. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(2), 160-171. <https://doi.org/10.20961/jthp.v17i2.65822>
- Putri, Rifky Adhelia and Dr. Ir. Gunomo Djoyowasito, MS and Ubaidillah, S.TP, M.Si (2024) *Model Kinetika Pengeringan Lapis Tipis Buah Salak (*Salacca zalacca*) dengan Metode Pengeringan Udara Panas Konveks*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Rahman, A. N. F., Muhammad, V.C., and Bastian, F. 2021. Effect of Storage Temperature on the Quality of Kepok Banana (*Musa paradisiaca* formatypica). *Canrea Journal: Food Technology, Nutrions, and Culinary Journal*, 4(1), 17-41. <https://doi.org/10.2956/canrea.v4il.338>.
- 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.
- SAMARTO, A. P. (2007). *PENGARUH DEHIDRASI OSMOSIS TERHADAP LAJU PENGERINGAN DAN SIFAT FISIKOKIMIA SERTA SENSORI MANISAN KERING PISANG (*Musa paradisiaca* L. varietas KEPOK PUTIH) DENGAN PENGERINGAN SOLAR TUNNEL* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).

- Samimi, H., Akhijani, A., Arabhosseini, A., & Kianmehr, M. H. (2016). Effective moisture diffusivity during hot air solar drying of tomato slices. *Research in Agricultural Engineering*, 62(1), 15-23. 10.17221/33/2014-RAE
- Saputra, A., Mursalim, M., & Supratomo, S. (2018). Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Buah Pisang Kepok Mengkal (Musa Paradisiaca Forma Typica). *Jurnal Agritechno*, 98-112. <https://doi.org/10.70124/at.v11i2.114>
- Saputra, S. A., Suroso, E., Anungputri, P. S., & Murhadi, M. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Tepung Kulit Pisang Raja Bulu (Musa sapientum). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 86-97. <http://dx.doi.org/10.23960/jab.v2i1.7164>
- Sari, N. P. I., & Minah, F. N. (2025). KARAKTERISTIK TEPUNG PISANG AMBON (Musa Paradisiaca Var. Sapientum (L.) Kunt) DENGAN VARIASI TINGKAT KEMATANGAN DAN SUHU PENDINGERIAN MELALUI TEKNOLOGI PASCA PANEN. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(1). <https://doi.org/10.63071/bmg46j69>
- Sari, N., & Hidayat, H. (2024). Pengaruh Lama Pengeringan dengan Menggunakan Food Dehydrator Terhadap Sifat Sensori dan Kimia Pisang Ambon (Musa paradisiaca var. sapientum). *Journal of Agritech Science*, 8(2), 120-130. <https://doi.org/10.1234/jas.v8i2.2024>
- Sarpong, F., Rashid, M. T., Owusu-Kwarteng, J., & Zhou, C. (2021). Energy consumption and thermal properties of drying banana (musa ssp) under varied relative humidity. *Ghana Journal of Agricultural Science*, 56(2), 22-33. <https://dx.doi.org/10.4314/gjas.v56i2.3>
- Saxena, J., & Dash, K. K. (2015). Drying kinetics and moisture diffusivity study of ripe Jackfruit. *International food research journal*, 22(1), 414.
- Simanjuntak, M. E., dan Widyawati, P.S. 2022. *Model matematika pengeringan daun bunga kecombrang (Etlingera elatior jack) pada pengering rotary skala laboratorium*. 16(1), 104-112. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v.16i1.10625>
- Sugito., Hermanto, dan Arafah. 2013. Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggoreng Hampa (Vakum) Terhadap Karakteristik Keripik Labu Kuning (Cucurbita moschota). *Jurnal Agroindustri*.3(2): 83-97.
- Suhartanto, E., et al. (2012). Kandungan Nutrisi dan Potensi Pisang sebagai Produk Fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan*.
- Suhendra, S., Nopriandy, F., Perdana, D., & Maryam, A. (2024). Analisis Kadar Air dan Laju Pengeringan Bahan Baku Pembuatan Bubur Pedas Instan. *Jurnal Engine: Energi, Manufaktur, dan Material*, 8(1), 22-27. <https://doi.org/10.30588/jeemm.v8i1.1676>

- SUMARDI, I., & WULANDARI, M. (2010). Anatomy and morphology character of five Indonesian banana cultivars (*Musa* spp.) of different ploidy level. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 11(4).
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Daun Dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44-50. 10.14710/bioma.20.1.44-50