

DAFTAR PUSTAKA

- Andika, A., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2021). Physicochemical and Sensory Qualities of High Protein Multigrain Artificial Rice. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 60–71. <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.1.60>
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2010). *Pascapanen Buah untuk Pasar*.
- Christine Lomo, R. L. (2024a). SIFAT SENSORI DAN DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PISANG AMBON (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* (L.) Kunt) DENGAN MENGGUNAKAN FOOD DEHYDRATOR YANG DIPENGARUHI OLEH WAKTU PENDINGINAN. *Journal of Agritech Science*, 8(2), 123–130.
- Christine Lomo, R. L. (2024b). SIFAT SENSORI DAN DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PISANG AMBON (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* (L.) Kunt) DENGAN MENGGUNAKAN FOOD DEHYDRATOR YANG DIPENGARUHI OLEH WAKTU PENDINGINAN. *Journal of Agritech Science*, 8.
- Fonna Rozali, Z., Yuli Purwani, E., Iskandriati, D., Sri Palupi, N., & Thenawidjaja Suhartono, M. (2018). Potensi Pati Resisten sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Pangan*, 27(3), 215–224.
- Gemilang, G., Kurniawati, E., Pangan, T. R., Pertanian, T., & Jember, N. (2025). Multigrain rice Instan sebagai Sumber Protein dan Karbohidrat Instant Multigrain Rice as a Source Of Protein And Carbohydrates. *JOFE : Journal of Food Engineering* | E-ISSN, 4(1), 11–17. <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i1.5127>
- George, E. F., Hall, M. A., & Klerk, G. J. De. (2008). Plant propagation by tissue culture 3rd edition. *Plant Propagation by Tissue Culture 3rd Edition*, 1(January 2008), 1–501. <https://doi.org/10.1007/978-1-4020-5005-3>
- Irhamni, D., Hayati, R., & Hasanuddin, H. (2023). Pengaruh Tingkat Kematangan dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Pisang Mas (*Musa acuminata* Colla). *Jurnal Agrotropika*, 22(2), 145. <https://doi.org/10.23960/ja.v22i2.7883>
- Joseph, M., Guo, Q., Lindshield, B., Adedeji, A. A., & Alavi, S. (2025). Characterization of Extruded Sorghum-Soy Blends to Develop Pre-Cooked and Nutritionally Dense Fortified Blended Foods. *Foods*, 14(5). <https://doi.org/10.3390/foods14050779>
- Kurniawati, E., Putri, R. P., & Wahyono, A. (2024). Formulation of Instant Multigrain Rice Enriched with High Levels of Dietary Fiber and Protein. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1338(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1338/1/012049>

- Muh Arsyad. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Pisang Sale. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 10(1), 53–62. <https://doi.org/10.30605/perbal.v10i1.1540>
- Shodikin, M. B., Susiana, E., & Riska, E. (2024). Analisis Kinerja Food Dehydrator Dalam Mengurangi Kadar Air Pada Daun Salam. 2774-8057. *LPPM Universitas Mataram*, 6(November 2023), 1–6.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidasari, E., & Pusvita, D. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) (Effect of Drying Times and Temperatures on the Physicochemical Characteristics of Red Rice Flour (*Oryza nivara*)). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(2), 103–111.
- Wahyunitisari, M. R., & Renowati, W. (2019). Pengembangan Produksi UKM Keripik Pisang di Desa Kramat Sukoharjo Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember Jawa Timur. *Jurnal ABM Mengabdikan*, 6(2), 63–72. <http://journal.stiemce.ac.id/index.php/jam/article/view/487>
- Yasinta, U. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 119–123. <https://doi.org/10.17728/jatp.200>