

DAFTAR PUSTAKA

- Breemer, R., Palijama, S., & Palijama, F. R. (2018). Pengaruh Pengaturan Suhu Penggorengan Vacum Terhadap Sifat-Sifat Kimia Keripik Salak (*Salaca Edulis Reinw*). *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 56–59. <https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2018.7.2.56>
- Chen, X., Tang, Y., Wei, Z., Deng, Z., Li, Z., Li, L., He, X., & Sun, J. (2023). Study On Quality Change And Processing Suitability Evaluation Of The Low-Temperature Vacuum Frying Of Bananas. *Foods*, 12(9), 1822. <https://doi.org/10.3390/Foods12091822>
- Dwi Rahayu, M., Drajad Widodo, W., & Suketi, K. (2015). Penentuan Waktu Panen Pisang Raja Bulu Berdasarkan Evaluasi Buah Beberapa Umur Petik. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 5(2), 65–72. <https://doi.org/10.29244/Jhi.5.2.65-72>
- Gao, Y., Li, Y., Li, F., Zhang, H., Chen, J., & Yuan, D. (2024). Phenyllactic Acid Treatment For Controlling Anthracnose Disease (*Colletotrichum Musae*) And Preserving Banana Fruit Quality During Storage. *Physiological And Molecular Plant Pathology*, 129, 102181. <https://doi.org/10.1016/J.Pmpp.2023.102181>
- Garcés-Moncayo, M. F., Guevara-Viejó, F., Valenzuela-Cobos, J. D., Galindo-Villardón, P., & Vicente-Galindo, P. (2025). Modeling Of The Physicochemical And Nutritional Composition Of *Musa Paradisiaca* (Williams Variety) At Different Ripening Stages In Ecuador. *Agriculture*, 15(10), 1025. <https://doi.org/10.3390/Agriculture15101025>
- Herdhiansyah, D., Gustina, G., Besse Patadjai, A., & Asriani, A. (2021a). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 845–853. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V15i3.10037>
- Herdhiansyah, D., Gustina, G., Besse Patadjai, A., & Asriani, A. (2021b). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 845–853. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V15i3.10037>
- 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>
- Kuyu, C. G., & Tola, Y. B. (2018). Assessment Of Banana Fruit Handling Practices And Associated Fungal Pathogens In Jimma Town Market, Southwest Ethiopia. *Food Science & Nutrition*, 6(3), 609–616.
<https://doi.org/10.1002/Fsn3.591>
- Lugina, S., & Myamba, B. (2025). Effect Of Inventory Management Practices On Supply Chain Performance Of Perishable Food Products: A Case Of Small Enterprises In Dar Es Salaam. *International Journal Papier Public Review*, 6(4), 1–12. <https://doi.org/10.47667/Ijppr.V6i4.397>
- Mila, N., & Indahsari, L. I. N. (2023). Preferensi Lalat Buah (*Drosophila Melanogaster*) Terhadap Berbagai Macam Substrat. *Jurnal Penelitian Sains Dan Pendidikan (Jpsp)*, 3(2), 173–179.
<https://doi.org/10.23971/Jpsp.V3i2.7227>
- Musita, Nanti. "Kajian Kandungan dan Karakteristiknya Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang." *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, vol. 23, no. 1, 2012, doi:[10.28959/jdpi.v23i1.557](https://doi.org/10.28959/jdpi.v23i1.557).
- Nurbaiti, N., Izdihar, U., Saraswati, A. R., & Perdana, R. (2025). Analisis Penerapan Haccp Pada Produksi Keripik Pisang Muli Dengan Penggorengan Vakum Di Umkm Bandar Lampung. *Jia (Jurnal Ilmiah Agribisnis) : Jurnal Agribisnis Dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 10(2), 111–118. <https://doi.org/10.37149/Jia.V10i2.1712>
- Prasetyo, G. P., Novita, D. D., Asmara, S., & Warji, W. (2024). Pengaruh Suhu Dan Ketebalan Irisan Terhadap Lama Penggorengan Dan Karakteristik Keripik Kentang Menggunakan Vacuum Frying. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 3(1), 13.
<https://doi.org/10.23960/Jabe.V3i1.8640>
- Putra Wahyudi, P., & Harsono, B. (2023). Identifikasi Mangga Arumanis Yang Dimatangkan Dengan Kalsium Karbida (Cac2) Menggunakan Metode Spektroskopi. *Techné : Jurnal Ilmiah Elektroteknika*, 22(1), 143–156.
<https://doi.org/10.31358/Techne.V22i1.368>
- Rahmadi, I., Nasution, S., Mareta, D. T., Permana, L., Talitha, Z. A., Saputri, A., & Nurdin, S. U. (2021). Nilai Mutu Keripik Buah Hasil Penggorengan

- Vakum. *Jurnal Standardisasi*, 23(3), 303.
<https://doi.org/10.31153/Js.V23i3.942>
- Rumahlewang, W., & Amanupunyo, H. R. D. (2018). Patogenisitas *Colletotrichum Musae* Penyebab Penyakit Antraknosa Pada Beberapa Varietas Buah Pisang. *Agrologia*, 1(1).
<https://doi.org/10.30598/A.V1i1.301>
- Situmorang, D. N. A., Hendrival, H., Usnawiyah, U., Latifah, L., Putri, N. P., Munauwar, M. M., & Baidhawi, B. (2024). Patogenisitas Cendawan *Colletotrichum Musae* Dan *Colletotrichum Gloeosporioides* Penyebab Penyakit Antraknosa Dan Ketahanan Buah Beberapa Kultivar Pisang. *Jurnal Agrosains Dan Teknologi*, 9(1), 36–43.
<https://doi.org/10.24853/Jat.9.1.36-43>
- Suryanto, R. (2018). *Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Nangka Terhadap Kualitas Fisik Kripik Nangka (Artocarpus Heterophyllus L.)*.
- Wani, Sajad & Sharma, Vishal & Kumar, Pradyuman. (2017). Effect of processing parameters on quality attributes of fried banana chips. *International Food Research Journal*. 24. 1407-1413.
- Widodo, W. D., Suketi, K., & Rahardjo, R. (2019). Evaluasi Kematangan Pascapanen Pisang Barangan Untuk Menentukan Waktu Panen Terbaik Berdasarkan Akumulasi Satuan Panas. *Buletin Agrohorti*, 7(2), 162–171.
<https://doi.org/10.29244/Agrob.7.2.162-171>
- Yi, P., Zhao, M., Huang, F., Li, L., Sun, J., Xie, L., Ling, D., Li, J., Huang, M., Gan, T., Tang, Y., Li, C., He, X., & Sheng, J. (2025). Dynamic Analysis Of Fungal Community And Metabolome Associated With Postharvest Diseases In Banana Peel Under Natural Condition. *Postharvest Biology And Technology*, 222, 113384.
<https://doi.org/10.1016/J.Postharvbio.2024.113384>