

DAFTAR PUSTAKA

- Abbasi, A. M., Guo, X., & Chen, Y., 2024. Functional Properties of Foods and Beverages. *Foods*, 13(17), 2763.
- Aisyah, I., 2020. Kultur Jaringan Pisang Kepok Tanjung (Tidak Berjantung) Yang Tahan Terhadap Penyakit Darah (*Ralstonia Syzygii Subsp. Celebesensis*). Deepublish.
- Amirah, S., Fitriana, F., Asmaliani, I., & Rahman, S., 2025. Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Pitusunggu Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep Dalam Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Untuk pembuatan Cookies Sehat Rendah Kalori. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 87-93.
- Anomsari, D. S., Nurfitriana., Unntung, D., Ida, P. N., & Cahyo, T., 2023. Petunjuk Teknis Panen Dan Pasca Panen Pisang Terstandar. *Bpsip Jawa Tengah*
- Asfar, A. M. I. T., Adiansyah, R., Asfar, A. M. I. A., & Zailan, A., 2023. *Olah Limbah Pisang dengan Konsep Zero Waste*. CV Jejak (Jejak Publisher).
- Badan Pusat Statistik, Statistik Pertanian Holtikultura SPH-BST/BPS, 2025. Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia Tepung Pisang
- Birt, D. F., Boylston, T., Hendrich, S., Jane, J. L., Hollis, J., Li, L., ... & Whitley, E. M. 2013. Resistant Starch: Promise For Improving Human Health. *Advances In Nutrition*, 4(6), 587-601.
- Costa, A. M., Silva, L. P., & Gomes, A. R., 2023. Bioactive compounds and health benefits of banana-derived products: A review. *Food Chemistry*, 405, 135024
- Dr. Liferdi., 2020. Buku Pedoman Buah Pisang Musa Sp. Direktorat Buah Dan Florikultura Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian
- Ekayanti, N. L. F., Megawati, F., & Dewi, N. L. K. A. A., 2023. Artikel Review Pemanfaatan Tanaman Pisang (Musa Paradisiaca L.) Sebagai Sediaan Kosmetik. *Usadha*, 2(2), 19-24.
- Fajriana, H., Syafii, F., & Salim, A., 2023. Pengembangan Produk Olahan Tinggi Serat Tersubstitusi Tepung Pisang Di Kabupaten Mamuju. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 6678-6685.
- Fatsecret. 2026. Kalori dan Informasi Gizi Pisang Tanduk. Diakses pada : <https://mobile.fatsecret.co.id/kalori-gizi/search?q=Pisang+Tanduk>
- Fitriani, S. *Et al.* 2023. "Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Pragelatinisasi pada Suhu yang Berbeda," *Jurnal Teknologi Hasil pertanian*, 16(2), hlm. 104–115.

- Fitrilia, T., & Kurniawan, M. F., 2024. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kulit Pisang Raja Nangka (*Musa Acuminata* X *Musa Balbisiana*) Dengan Perbedaan Variasi Lama Perendaman Menggunakan Natrium Metabisulfit. *Karimah Tauhid*, 3(5), 5914-5925.
- Galanakis, C.M., Daskalakis, M. I., Galanakis, I., Gallo, A., Marino, E.A.E., Chalkidou, A. and Agrafioti, E., 2025. A systematic framework for understanding food security drivers and their interactions. *Discover Food*, 5(1), p.178
- Global Food Security Index 2022. Country report: Indonesia
- Harun, N., & Fitriani, S., 2019. Pemanfaatan tepung pisang kepek dan buah nangka kering dalam pembuatan snack bar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 1-11.
- Hasanah, U. M., Arif, D. Z., Lusini, Y., Sidiq, M. A. B., & Bonita, Y., 2024. Pati Resisten Dari Beras Patah Dengan Metode Autoclavingcooling Dua Siklus. *Journal Of Syntax Literate*, 9(3), hlm. 1925–1940.
- Hoover, R. 2001. *Composition, Molecular Structure, And Physicochemical Properties Of Tuber And Root Starches: A Review*. *Carbohydrate Polymers*, 45(3), 253–267.
- Ikham, A., & Chotimah, I. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271-278.
- Indrayanti, R., Asharo, R. K., Pasaribu, P. O., Priambodo, R., Rizkawati, V., & Irnidayanti, Y., 2021. Pembuatan tepung pisang (*Musa spp*) dengan mudah dan praktis sebagai bahan baku pangan olahan. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 211-219.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes
- Khairi, A. M., Wijaya, A., Indana, D. W. S., Ferbuani, D., Puspitasari, P., Nurisolihani, Y., & Amuddin, A., 2023. Pelatihan Pemberdayaan Masyarakat Desa Karang Sidemen melalui Pembuatan Tepung Pisang sebagai Transformasi Pangan Lokal. *Bakti Sekawan: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 125-129.
- Khoerunisa, T. K., 2020. Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Ijafor: Indonesian Journal Of Agricultural And Food Research*, 2(1).
- Lamusu, D., & Basrin, F., 2024. Sifat Kelarutan (Solubility) Dan Daya Kembang (Swellingpower) Tepung Ubi Banggai Dengan Variasi Perendaman Larutangaram Agritepa: *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 11(1), 45-54

- Legowo, A., Pramono, Y., Hintono, A., Setiani, B. E., Nabila, A., & Handoko, N. 2024. Inhibition Of Maillard Reaction Of Kepok Banana Flour With Citric Acid. *Indonesian Journal Of Agricultural Research*, 7(1), 29–37.
- Lestari, A. A., 2017. Karakteristik Fisikokimia Tepung Pisang Lemak Manis Termodifikasi: Physicochemical Characteristics Of Lemak Manis Banana Flour Modified. *Jurnal Agrisistem*, 13(2), 105-111.
- Li, M. C., Chou, C. F., Hsu, S. C., & Lin, J. S. 2020. *Physicochemical Characteristics And Resistant Starch Of Different Varieties Of Banana From Taiwan*. *International Journal Of Food Properties*, 23(1), 1168–1175.
- Maiyansari, Y. And Prasetya, D., 2024. Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfat Pada Reaksi Browning Terhadap Kualitas Gum Rosin Di Pt Inhutani V Trenggalek. Distilat: *Jurnal Teknologi Separasi*. *Politeknik Negeri Malang*, 10(4), Pp.859-867.
- Mar'atuzzahwa, D., Utama, I. M. S., & Wirawan, I. P. S., 2023. Pengaruh Ketebalan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakter Fisik Dan Sensoris Buah Naga Merah Kering. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, 2(1), 50-61.
- Muchlisriyah, J., Prasmita, H. S., Estiasih, T., Laeliocattleya, R. A., & Palupi, R., 2016. Sifat Fungsional Tepung Ketan Merah Prigelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3), 195-202
- Mushi, A. K., Et Al. 2022. Structural, Physicochemical, Antioxidant And In Vitro Digestibility Properties Of Banana Flours From Different Banana Varieties (Musa Spp.). *Food Bioscience*, 47, 101624.
- Nirmagustina, D. E., Hidayat, B., & Zukryandry, Z., 2024. Karakteristik Fisik dan Kandungan Gizi Tepung Pisang Lokal Lampung dengan Metode Perebusan: Physical Characteristics and Nutritional Content of Local Banana Flour Grown in Lampung Province by Boiling Method. *Jurnal Agroteknologi*, 18(1), 1-13.
- Nisa, Y. K., Dawud, M. Y., & Djohar, N., 2024. Strategi Pengembangan Usaha Pisang Cavendish Pada Ud Istana Banana Di Desa Pilanggede Kecamatan Balen Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa Dan Pertanian*, 9(2), 141-149.
- Pakpahan, S. B., Anjani, G., & Pramono, A., 2024. Peran Kandungan Zat Gizi Dan Senyawa Bioaktif Pisang Terhadap Tingkat Nafsu Makan: A Literature Review. *Journal Of Nutrition College*, 13(4), 382-394.
- Pelissari, F. M., Andrade-Mahecha, M. M., Sobral, P. J. A., & Menegalli, F. C. 2012. Isolation And Characterization Of Banana Starches Obtained From Different Varieties. *Journal Of Food Science And Technology*.
- Permadi, N., Akbari, S.I., Prismantoro, D., Indriyani, N.N., Nurzaman, M., Alhasnawi, A.N., Doni, F. and Julaeha, E., 2024. Traditional and next-

- generation methods for browning control in plant tissue culture: Current insights and future directions. *Current Plant Biology*, 38, p.100339.
- Pratama, K. R., 2023. Manfaat Pisang (Musa Paradisiaca) Dalam Upaya Menurunkan Kadar Kolesterol Darah. *Pedago Biologi: Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Biologi*, 11(2).
- Puspitawati, L. E., 2022. “Standarisasi Parameter Spesifik Dan Non Spesifik Ekstrak Etanol Buah Mentah Pisang Kayu (Musa Paradisiaca L.Var Kayu) Dari Kabupaten Lumajang.” Pp. 1–46 In Skripsi
- Ruhdiana, T., & Sandi, S. P. H. 2023. Kandungan Gizi Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn) Keripik Pisang terhadap Glukosa Darah. *Abdima: Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 3503-3508.
- Rumawas, V. V., Nayoan, H., & Kumayas, N., 2021. Peran Pemerintah Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan di Kabupaten Minahasa Selatan (Studi Dinas Ketahanan Pangan Minahasa Selatan). *Governance*, 1(1).
- Salasa, A. R., 2021. Paradigma dan dimensi strategi ketahanan pangan Indonesia. *Jejaring Administrasi Publik*, 13(1), 35-48.
- Sapei, Lanny., 2023. Proximate Composition and Functional Properties of Banana Flour at Different Ripening Stages (Kandungan proksimat dan sifat fungsional tepung pisang pada berbagai tingkat kematangan buah
- Sari, N. P. I., & Minah, F. N., 2025. Karakteristik Tepung Pisang Ambon (Musa Paradisiaca Var. Sapientum (L.) Kunt) Dengan Variasi Tingkat Kematangan Dan Suhu Pengering Melalui Teknologi Pasca Panen. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(1).
- Setiawan, S. C. E., Yuliantara, A., & Murti, P. D. B., 2024. Pangan Fungsional Dari Bahan Pangan Tradisional: Tinjauan Pustaka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 552-560.
- Sihite, N. W., & Hutasoit, M. S. (2023). Potensi bahan pangan lokal Indonesia sebagai pangan fungsional dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Riset Gizi*, 11(2), 133-138.
- Sijabat, M.S. and Komariah, K., 2022. Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Dessert Cake Dengan Kandungan Serat Yang Tinggi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Souripet, A., Putri, W. D. R., & Widyaningsih, T. D., 2025. Karakteristik Kimia, Fisik dan Fungsional Tepung Pisang Tongka Langit (Musa troglodytarum L.) :
- Triandita, N., Maifianti, K. S., Rasyid, M. I., Yuliani, H., & Angraeni, L., 2020. Pengembangan Produk Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Kesehatan Dan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Suak Pandan Aceh

- Barat. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 457-464.
- Wardhany, Ketty Husnia., 2014. Khasiat Ajaib Pisang, A To Z Khasiat Dari Akar Hingga Kulit Buahnya. Yogyakarta: Andi Publisher
- Wati, D.A., Junita, D.E., Zahra, D.N., Fadhillah, A.N., Oktaviyeni, N. and Sari, D.R., 2025. Pemberdayaan Kelompok Pkk Desa Tegalrejo Dalam Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Menjadi Soes Kering. *Jurnal Pengabdian Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, 3(1), pp.197-202.
- Wulandari, W., Klau, I. C. S., Nurmalasari, D. A., Santyas, A. A., Zahra, M. R. A., Maharani, T. A., ... & Ningsih, A. W., 2025. Studi Fitokimia Dan Farmakologi Buah Pisang Kayu (*Musa Paradisiaca* L. Var. Kayu) Sebagai Antidiare. *Pharmadematica: Jurnal Kefarmasian Dan Gizi*, 4(2), 91-99.
- Yani, A., Arief, R. W., & Mulyanti, N., 2013. Processing of banana flour using a local banana as raw materials in Lampung. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 3(4), 289
- Zeina,. Maryanto, S., & Anugrahi, M, R. 2022. Yogurt Formulation With The Addition Of Tanduk Banana Flour (*Musa Paradisiaca* Fa. *Corniculata*). JCK, (14) 1.
- Zhang, P., Whistler, R. L., Bemiller, J. N., & Hamaker, B. R. 2005. Banana Starch: Production, Physicochemical Properties, And Digestibility—A Review. *Carbohydrate Polymers*, 59(4), 443–458.