

DAFTAR PUSTAKA

- Anjiwa, B.B., 2023. Karakteristik Fisikokimia tepung pisang ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* (L.) Kunt.) Berdasarkan Tingkat Kematangan (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Anggraeni, D., Yusrini, N.L.A. & Putra, I.N.K., 2019. Karakteristik fisik dan kimia tepung pisang (*Musa acuminata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), pp.87–95.
- Arifki, H.H. & Barliana, M.I., 2018. Karakteristik dan manfaat tumbuhan pisang di Indonesia: Review artikel. *Farmaka*, 16(3).
- Atmaka, W. & A.S.B., 2010. A study on physicochemical characteristics of instant flour in several corn (*Zea mays* L.) varieties. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1).
- Amirah, S., Fitriana, F., Asmaliani, I., & Rahman, S. (2025). Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Pitunggu Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep Dalam Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Untuk pembuatan Cookies Sehat Rendah Kalori. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 87-93.
- Badan Pusat Statistik, 2025. *Statistik pertanian hortikultura SPH-BST*. Jakarta: BPS.
- Badan Standardisasi Nasional, n.d. *Standar Nasional Indonesia: Tepung pisang*. Jakarta: BSN.
- Budi, S.S.P., 2024. *Pati modifikasi dan aplikasinya*. Medan: UMSU Press.
- Costa, A.M., Silva, L.P. & Gomes, A.R., 2023. Bioactive compounds and health benefits of banana-derived products: A review. *Food Chemistry*, 405, p.135024.
- Dewi, K.L., Aulina, D.E., Wulandari, F. & Maharani, S., 2022. Modifikasi pati dengan fermentasi (*Saccharomyces cerevisiae*) pada tepung pisang, tepung ubi ungu, dan tepung ketan hitam. *Edufortech*, 7(2), pp.182–200.
- Diandra, S. and Permata, I., 2025. Pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap kualitas tepung pisang dalam skala agroindustri. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 8(1), pp.12-20.
- Fatsecret. 2026. Kalori dan Informasi Gizi Pisang Tanduk. Diakses dari: <https://mobile.fatsecret.co.id/kalori-gizi/search?q=Pisang+Tanduk>
- Giovani, S., Rambe, R.M.A., Puteri, N.E. and Adelina, N.M., 2025. Derajat Keasaman, Densitas Kamba, Dan Warna Tepung Komposit Termodifikasi

Dengan Variasi Suhu Dan Waktu Autoklaf. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 20(1), pp.34-42.

Global Food Security Index, 2022a. *Global Food Security Index 2022*.

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, C.T., Hidayat, L., Marniza, M. and Susanti, L., 2023. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kue Bay Tat Berbasis Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum* L.). *Jurnal Edufortech*, 8(2), pp.132-150.

Hansang, N.M., Taroreh, M.I. and Lalujan, L.E., 2022. Bebe-rapa cara penghambatan reaksi pencoklatan enzi-matis pada tepung pisang goroho (*Musa* sp.) dan aplikasinya pada kue bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), pp.27-35.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes.

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), pp.50–61.

Mendo, A.Y., Irwan, Y., Sjahril, B. & Syamsul, B.B., n.d. *Inovasi dan pemberdayaan meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi produk pangan dengan olahan pisang*.

Nirmagustina, D.E., Hidayat, B. & Zukryandry, Z., 2024. Karakteristik fisik dan kandungan gizi tepung pisang lokal Lampung dengan metode perebusan. *Jurnal Agroteknologi*, 18(1), pp.1–13.

Partini, P. & Sari, I.I., 2022. Ketahanan pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya di tingkat rumah tangga. *Jurnal Agribisnis Unisi*, 11(1), pp.45–54.

Permadi, N., Akbari, S.I., Prismantoro, D., Indriyani, N.N., Nurzaman, M., Alhasnawi, A.N., Doni, F. and Julaehe, 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.

Rahman, S., 2018. *Teknologi pengolahan tepung dan pati biji-bijian berbasis tanaman kayu*.

- Raihan, R.Z., Kastaman, R. & Tensiska, T., 2020. Analisis kondisi ketahanan pangan wilayah menggunakan pendekatan Food Security Quotient (FSQ). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 4(1), pp.1–10.
- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D. & Setiawan, R., 2018. Karakteristik tepung pisang dari bahan baku pisang lokal Bengkulu. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), pp.153–160.
- Rohmah, M., 2016, April. Kajian Kandungan Pati, Amilosa dan Amilopektin Tepung dan Pati pada Beberapa Kultivar Pisang (*Musa* spp). In *Prosiding Seminar Nasional Kimia*.
- Ruhdiana, T., & Sandi, S. P. H. 2023. Kandungan Gizi Pisang Kepok (*Musa aradisica* Linn) Keripik Pisang terhadap Glukosa Darah. *Abdima: Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 3503-3508.
- Rukmana, R., 1999. *Bertanam buah-buahan di pekarangan*. Yogyakarta: Kanisius..
- Rizkika, R., Harun, N. and Rahmayuni, R., 2021. Penambahan Asam Sitrat terhadap Kualitas Tepung Pisang Batu. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 8, pp.1-11.
- Saputra, S.A., 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Tepung Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa sapientum*).
- Sari, N.P.I. and 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).
- Souripet, A., Putri, W.D.R. & Widyaningsih, T.D., 2025. Karakteristik kimia, fisik dan fungsional tepung pisang tongka langit (*Musa troglodytarum* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 26(3), pp.269–282.
- 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).
- Sukmaya, S.G., 2022. Konsep dan indikator ketahanan pangan dalam pembangunan wilayah. *Jurnal Mahatani*, 5(1), pp.12–21.
- Suswati, Hasibuan, A.M. & Azis, R., 2016. Efektivitas pemberian pupuk organik terhadap pertumbuhan anakan pisang. *Jurnal Agrotekma*, 2(1), pp.36–45.
- Tjitrosoepomo, G., 2000. *Morfologi tumbuhan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Wahyuni, S., Muniroh, L. & Supriyadi, S., 2021. Characterization of resistant starch content and glycemic index of local bananas. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 16(2), pp.85–92.
- 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. *Jurnal Pengabdian Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, 3(1), pp.197-202.
- 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), p.289.