

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, I. 2020. *Kultur Jaringan Pisang Kepok Tanjung (Tidak Berjantung) Yang Tahan Terhadap Penyakit Darah (Ralstonia Syzygii Subsp. Celebesensis)*. Deepublish.
- Alam, M., Biswas, M., Hasan, M. M., Hossain, M. F., Zahid, M. A., Al-Reza, M. S., & Islam, T. 2023. Quality Attributes of The Developed Banana Flour: Effects of Drying Methods. *Heliyon*, 9(7), e18312. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18312>
- 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.
- Anwar, K., & Kusumaningtyas, F. 2025. The Relationship Between Food Availability and Diversity and Nutritional Status of Adolescents. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*.
- Aquino, C. F., Salomão, L. C. C., Siqueira, D. L. de, Cecon, P. R., & Ribeiro, S. M. R. 2014. Mineral Content in The Pulp and Peel of Banana Cultivars. *Pesquisa Agropecuaria Brasileira*, 49(7), 546–553. <https://doi.org/10.1590/S1678-3921.pab2014.v49.19144>
- Ardisson Korat, A. V., Duscova, E., Shea, M. K., Jacques, P. F., Sebastiani, P., Wang, M., Mahdavi, S., Eliassen, A. H., Willett, W. C., & Sun, Q. 2025. Dietary Carbohydrate Intake, Carbohydrate Quality, and Healthy Aging in Women. *JAMA network open*, 8(5), e2511056.
- Arshad, M.T., Maqsood, S., Altalhi, R., Shamlan, G., Mohamed Ahmed, I.A., Ikram, A. and Abdullahi, M.A. 2025. Role of Dietary Carbohydrates in Cognitive Function: A Review. *Food Science & Nutrition*, 13(7), p.e70516.
- Badan Pusat Statistik. 2025. Statistik Pertanian Holtikultura SPH-BST/BPS 2025. Jakarta BPS.

- Badan Standarisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia Tepung Pisang*.
- Basuki, E., S. Widyastuti., A. Prarudiyanto., S. Saloko., S. Cicilia, dan M. Amaro. 2019. *Kimia Pangan*. Mataram: Mataram University Press
- Cheng, C., et al. 2024. Recent Advances and Future Directions in Banana Molecular Biology and Breeding. *Molecular Horticulture*, 4, 42. <https://doi.org/10.1186/s43897-024-00122-2>
- Choudhury, N., Nickhil, C. and Deka, S.C. 2023. Comprehensive Review on The Nutritional and Therapeutic Value of Banana By-Products and Their Applications in Food and Non-Food Sectors. *Food Bioscience*, 56, p.103416.
- Devarajan, R., Jayaraman, J. K., Somasundaram, S. M., Ragupathy, S., Raman, P., Sathiamoorthy, K., & Subbaraya, U. 2021. Genetic Diversity in Fresh Fruit Pulp Mineral Profile of 100 Indian Musa Accessions. *Food chemistry*, 361, 130080. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130080>
- 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.
- Dibakoane, S. R., Da Silva, L. S., Meiring, B., Anyasi, T. A., Mlambo, V., & Wokadala, O. C. 2024. The Multifactorial Phenomenon of Enzymatic Hydrolysis Resistance in Unripe Banana Flour and Its Starch: A Concise Review. *Journal of Food Science*, 89(9), 5185–5204. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.17270>
- Fatsecret. 2026. Kalori dan Informasi Gizi Pisang Tanduk. Diakses dari: <https://mobile.fatsecret.co.id/kalori-gizi/search?q=Pisang+Tanduk>
- Febriansyah, M., Amalina, N., Hidayat, D., Muslima, M., Pazira, Z. and Fithriyyah, H. 2024. Pengujian Kadar Air pada Produk Pangan Kerupuk Maruku Chan. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 2(3), pp.88-93.
- Galanakis, C.M., Daskalakis, M.I., Galanakis, I., Gallo, A., Marino, E.A.E., Chalkidou, A. and Agraftoti, E. 2025. A Systematic Framework for Understanding Food Security Drivers and Their Interactions. *Discover Food*, 5(1), p.178.

Global Food Security Index 2022

Global Food Security Index 2022. Country report: Indonesia

Harun, N., & Fitriani, S. 2019. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 1-11.

Heryadi, D. Y., Rofatin, B., Tedjaningsih, T., & Nurcahya, I., 2024. Implementasi Diversifikasi Konsumsi Pangan Lokal dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhinya dalam Menu Keluarga untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10(1), 843-850.

Issalillah, F., & Wisnujati, N. S. 2021. Sosialisasi Manfaat Pisang sebagai Buah Pencegah Preeklamsia (Kontribusi Pengembangan Hortikultura Di Kecamatan Dampit Kabupaten Malang). *Jurnal Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 21-34.

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

Kismanti, S. T., & Nurdin, M. F. 2023. Rancang Bangun Mesin Penepung Tipe Disc Mill FFC-15 pada Biji Jagung. *Journal BEARINGS: Borneo Mechanical Engineering and Science*, 2(2), 69-76.

Kumar, P.S., Thayumanavan, S., Pushpavalli, S., Saraswathi, M.S., Backiyarani, S., Mohanasundaram, A. and Uma, S. 2023. Comparing Physico-Chemical Characteristics, Antioxidant Properties, Glycemic Response, and Volatile Profiles of Eleven Banana Varieties. *International Jurnal Food Science Technology*, 58: 2893-2908. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16392>

Kumari, P., Gaur, S. S., & Tiwari, R. K. 2023. Banana and Its By-Products: A Comprehensive Review on Its Nutritional Composition and Pharmacological Benefits. *E-Food*, 4(5), e110. <https://doi.org/10.1002/efd2.110>

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.

- Mahmuddin, M. 2024. Analisis Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Buah Nipah (*Nypa Fruticans*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [JIMTANI]*, 4(1), pp.81-92.
- 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.
- Maseko, K. H., Regnier, T., Meiring, B., Wokadala, O. C., & Anyasi, T. A. 2024. Musa Species Variation, Production, and The Application of Its Processed Flour: A Review. *Scientia Horticulturae*, 325, 112688. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2023.112688>
- Miksusanti, M.S., Kunarto, I.B., Darmakusuma, M.D.D., Mutis, A., Inayah, S., Baunsele, A.B., Pada, S.S. and Natsir, H. 2025. *KIMIA PANGAN*. Padang: Literasi Langsung Terbit.
- Namarubessy, C. and Awan, A. 2016. Analisis Kadar Lemak Biji Hotong (*Sertica italica* (L.) Beauv) Dengan Lama Waktu Penyimpanan Di Kabupaten Buru Selatan. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 2(2), pp.101-105.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan
- 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.
- Pratiwi, U.K., Basuki, E. and Nofrida, R. 2025. Pengaruh Rasio Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea*) Dan Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan*) Terhadap Mutu Kimia Dan Sensoris Flakes. *Jurnal Edukasi Pangan*, 3(1), pp.13-23.
- Rahman, Imam G., Sukmiwati, M., & Dahlia, D. 2016. Effect of Different Cooking Methods on The Characteristics of Climbing Perch (*Anabas*

- Testudineus) Meal. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, vol. 3, no. 2, Oct. 2016, pp. 1-9.
- Retnoyunitasari, A. 2025. Pemanfaatan Pangan Lokal Berbasis Sumber Karbohidrat Non-Beras dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Status Gizi Rumah Tangga di Pedesaan. *Jurnal Gizi Umbara*, 1(1), pp.64-80.
- Reynolds, A., Mann, J., Cummings, J., Winter, N., Mete, E., & Te Morenga, L. 2019. Carbohydrate quality and human health: a series of systematic reviews and meta-analyses. *Lancet (London, England)*, 393(10170), 434–445.
- Rijani, A., & Fahrurrozi, D. S. 2024. Hubungan ketersediaan keanekaragaman pangan dengan status gizi pada balita. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(1), pp.1080-1088
- 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.
- Rostianti, T., Hakiki, D., Ariska, A. and Sumantri, S. 2018. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, pp.1-7.
- Ruhdiana, T., & Sandi, S. P. H. 2023. Kandungan Gizi Pisang Kepok (*Musa aradisiaca* Linn) Keripik Pisang terhadap Glukosa Darah. *Abdima: Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 3503-3508.
- Sakina, I.V., Aprida, C.D.B., Andini, S.D., Utami, M.R. and Nurfadhila, L. 2022. Studi Literatur: Analisis Kadar Kalium Pada Makanan Dan Minuman. *PharmaCine: Journal of Pharmacy, Medical and Health Science*, 3(2), pp.132-141.
- Salasa, A. R. 2021. Paradigma dan Dimensi Strategi Ketahanan Pangan Indonesia. *Jejaring Administrasi Publik*, 13(1), 35-48.
- Sapei, L. 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). *Jurnal Litbang Industri (JLI)*, 13(1), 41-49.
- Sari, S.D.P., Nurwati, I. and Febrinasari, R.P. 2024. The Potential of Pisang Raja as A Functional Food in Reducing Body Mass Index and Fat Percent in Hypertension Patients. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 12(3), pp.210-216.
- Satuhu, S., & Supriyadi, A. 2007. *Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar Pisang*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sewwandi, S. S. S., De Silva, A. B. G. C. J., & Samarakoon, E. R. J. (2025). Applications of Green Banana Flour as a Functional Food Ingredient: A Review. *Journal of Science of the University of Kelaniya*, 18(2). <https://doi.org/10.4038/josuk.v18i2.8101>
- Shahirina Khan, Usman Ali, Sona Verma, Vinay Kumar, Siddharth Tiwari. 2025. Mineral Content Variation in Musa Genomes: Implications for Banana Nutritional Value and Fruit Development. *Journal of Food Composition and Analysis*, Volume 148, Part 1. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2025.108211>.
- Shini, V. S., Billu, A., Suvachan, A., & Nisha, P. 2024. Exploring The Nutritional, Physicochemical and Hypoglycemic Properties of Green Banana Flours From Unexploited Banana Cultivars of Southern India. *Sustainable Food Technology*, 2, 1113–1127. <https://doi.org/10.1039/D4FB00066H>
- Sijabat, M.S. dan Komariah, K.. 2022. Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Dessert Cake Dengan Kandungan Serat Yang Tinggi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Stanišić, N., Kurćubić, V.S., Stajić, S.B., Tomasevic, I.D. and Tomasevic, I. 2025. Integration of dietary fibre for health benefits, improved structure, and nutritional value of meat products and plant-based meat alternatives. *Foods*, 14(12), p.2090.
- Su, M., et al. (2024). Lipid Dynamics of 'Fenjiao' Bananas (Musa ABB Pisang Awak) During Post-Ripening Based on Lipidomics Analysis. *Postharvest*

Biology and Technology, 207, 112611.

<https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2023.112611>

Sumardi, I. S. S. I. R. E. P., & Wulandari, M. E. R. A. 2010. Anatomy and Morphology Character of Five Indonesian Banana Cultivars (*Musa Spp.*) of Different Ploidy Level. *Biodiversitas*, 11(4), 167-175.

<https://doi.org/10.13057/biodiv/d110401>

Taslim, T., Salim. R., and Monica, T. 2021. Kadar Kalium Dalam Buah Pisang Ambon. *Jurnal Farmasi Udayana*, 10(1). pp.100-106.

Tuwohingide, S. Y., Suryanto, E., Koleangan, H. S., & Wuntu, A. D. 2022. Karakterisasi serat pangan dan aktivitas penyerapan ion nitrit dari cangkang biji pala. *Chemistry Progress*, 15(2), 100–107.

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.

Wisnuwardani, R.W. 2025. Tepung Pisang Mas (*Musa acuminata* L.) sebagai Substitusi Bahan Pangan untuk Biskuit Penurun Tekanan Darah. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 23(4), pp.313-317.

Zhang, Pingyi, Roy L, Whistler, James N, BeMiller, Bruce R, Hamaker. 2005. Banana Starch: Production, Physicochemical Properties, and Digestibility- a Review. *Carbohydrate Polymers*: Volume 59, Issue 4. Pages 443-458.

<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2004.10.014>

Zukryandry, Z., Vidyarini, A., Firdawati, F. and Fitri, A. 2025. Development of Brownies Substituted with Modified Banana Flour towards Sensory Properties and Nutritional Content as Alternative Supplementary Food for Pregnant Women. *Amerta Nutrition*, 9(4), pp.698-709.