

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. (2001). The Definition of Dietary Fiber. *Report of Dietary Fiber Definition Committee to the Board of Directors of the American Association of Cereal Chemists*, 112-126.
- Ambarita, M. D., & Bayu, E. S. (2015). Identifikasi Karakteristik Morfologi Pisang (*Musa* spp.) di Kabupaten Deli Serdang . *Jurnal Agroekoteknologi*, 1911-1924.
- Ambarita, M. D., Bayu, E. S., & Setiadi, H. (2015). Identifikasi Karakteristik Morfologi Pisang (*Musa* spp.) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 1911-1924.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. USA: Association of Analytical Chemist International.
- Apandi, M. (1984). *Teknologi Buah dan Sayur*. Jakarta.
- Ardani, F. Y., & Nasriati. (2011). *Teknologi Pengolahan Tepung Pisang*. Lampung: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia. Badan Pusat Statistik Jenderal Hortikultura. 2088-8392.
- Cahyono, B. (2009). *Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Craig, W. (2009). Health Effects of Vegan Diets. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 89(5).
- Crowther, P. C. (1979). *The Processing of Banana Product for Food Use*. London: Tropical Product Institute Publication.
- Damat. (2013). Karakterisasi Tepung dari Kulit, Daging Buah dan Buah Pisang Kepok (*Musa* sp.). *Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan*, 06-13.
- Departemen Kesehatan RI. 1990. Peraturan Menteri Kesehatan. RI No 416/Menkes/Per/IX/1990 : Jakarta.
- Dinastutie, R. (2015). Uji Efektifitas Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata* x *balbisiana*) Mentah Terhadap Pertumbuhan *Candida albicans* Secara In Vitro. *Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya*, Vol: 2(3).
- Djoht, D. R. (2002). Etnobotani Pisang Suku Karon: Studi tentang Ekologi Pangan Pokok. *Jurnal Antropolgi Papua*, 16-24.

- Dwiyani, R. (2014). *Bahan Ajar Mata Kuliah Teknologi Pasca Panen*. Universitas Udayana: Fakultas Pertanian Universitas Udayana.
- El-Moghazy. (2015). Effect of Some Natural Substances on Enzymatic Browning and Quality of Fresh-Cut Apple. *J Food Sci Technol*, 52(10):6423-6430.
- FAO. (2019). *Major Tropical Fruits-Statistical Compendium*. Rome.
- Gani, M. I., Kaushik, A. K., Ahmad, A., Wani, R., & Wani, N. (2019). Banana Flour: Properties, Health Benefits and Applications. *Journal of Food Science and Technology*, 56(6), 2617-2624.
- Giovannoni, J. (2004). Genetic Regulation of Fruit Development and Ripening. *The Plant Cell*, S170-S180.
- Hansang, N., Taroreh, M., & Lalujan. (2022). Beberapa Cara Penghambatan Reaksi Pencoklatan Enzimatis pada Tepung Pisang Goroho (*Musa sp.*) dan Aplikasinya pada Kue Bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian* , Vol 13 No1.
- Harefa, W., & Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Jom Faperta*, Vol.4 No.2.
- Hermayanti. (2006). *Modul Analisa Proksimat*. Padang: SMAK 3 Padang.
- Hermina, & Prihatini, S. (2016). Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Buletin Penelitian Kesehatan*, Vol. 44, No. 3 : 205-218.
- Hidayat, H. (2015). *Estimasi Kemasakan Buah Menggunakan Sensor Kapasitansi*. Jember: Universitas Jember.
- Huang, H., Sun, W., & Zhou, X. (2019). Water Absorption Capacity of Wheat Flour and Its Effect on Bread Properties. *Food Science and Technology International*, 25(1), 70–78.
- Hustiany, R. (2006). *Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor*. Institut Pertanian Bogor.
- Hutching, J. (1999). *Food Color and Appearance*. Maryland: Aspen Publisher Inc.
- Indarto, & Murinto. (2017). Deteksi Kematangan Buah Pisang Berdasarkan Fitur Warna Citra Kulit Pisang Menggunakan Metode Transformasi Ruang Warna HIS. *JUITA*, Vol. 5, No.1.
- Kesehatan, B. P. (2014). *Survei Konsumsi Makanan Individu dalam Buku Survei Diet Total Indonesia 2014 : Laporan Nasional 2014*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.

- Khomsan, A., & Ridhayani, S. (2008). *Menu Sehat untuk Tumbuh Kembang Anak Usia 6-24 Bulan*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Kristianingrum, S. (2007). *Beberapa Metode Pengawetan Buah-Buahan*. Yogyakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kumalaningsih. (1990). *Teknologi Pangan*. Surabaya: PT. Jawa Pos.
- Kumar, R., & Sharma, S. (2018). Food Browning and its Prevention: an Overview. *Journal of Food Science and Technology*, 55(2), 412-427.
- Lestari, F. (2021). *Perubahan Sifat Fisik dan Kadar Sukrosa Selama Proses Pematangan Buah Pisang Kepok (Musa paradisiaca Var. Formantipyca) dan Buah Pepaya (Carica papaya Var. California) (Skripsi)*. Lampung: Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan .
- Mcevoy, C., & Temple, N. (2012). Vegetarian and vegan diets: Nutritional Disasters or Paradise? *Proceedings of the Nutrition Society*, 71(4), 509-514.
- Muchtadi, R., & Sugiyono. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Petunjuk Laboratorium*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Murtadha, A., Julianti, E., & Suhaidi, I. (2012). Pengaruh Jenis Pemacu Pematangan Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan (Musa parasidiaca. L.). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, vol 1 (1) : 47-56.
- Murtiningsih, & Suryani. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya* . Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Mushollaeni, W. (2012). *Penanganan dan Rekayasa Produk Hasil Pertanian*. Malang: Penerbit Selaras.
- Nurhidayati, D., & Warmiati. (2021). Moisture Analyzer Sartorius Type MA 45 Sebagai Alat Uji Kadar Air Gelatin dari Tulang Kelinci. *Majalah Kulit Politeknik ATK Yogyakarta*, Vol. 20.
- Nuroso, A. (2012). Studi Pembuatan Tepung Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 1 No. 2.
- Prabawati, S., Suyanti, & Setyabudi, D. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Bogor: Departemen Pertanian.
- Pujiati, D. (2018). *Bioteknologi Berbasis Proyek*. Jawa Timur: CV. AE Medika Grafika.
- Putri, T. K. (2015). Pemanfaatan Jenis-jenis pisang (Banana dan plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Jurnal Kultivasi*, Vol.14(2).

- Rauf, R., & Sabrini., D. (2015). Daya Serap Air Sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *Agritech*, Vol. 35, No. 3.
- Ray, B. (2004). *Fundamental Food Microbiology*. Boca Raton: CRC Press.
- Ridhani, M. A. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, Volume 8, No. 3.
- Rohadi. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya dalam Industri Pangan*. Semarang: Semarang University Press.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, ISSN 0215-9551.
- SNI. (1992). *SNI 01:2891 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarti, Laili, N. S., & Akriema, N. A. (2021). Pengaruh Kematangan Buah Terhadap Massa Jenis Pisang Ambon. *Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains*, Vol (4) No (2).
- Sumadi, Sugiharto, B., & Suyanto. (2004). Metabolisme Sukrosa Pada Saat Pemasakan Buah Pisang Yang Diperlakukan Pada Suhu Berbeda. *Jurnal Ilmu Dasar*, 21.
- Suryadi, A. (2013). Pisang dan Potensinya Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi*, 249-255.
- Suryalita. (2019). Review Beraneka Ragam Jenis Pisang dan Manfaatnya. *Jurnal UIN Alauddin*, ISBN: 978-602-72245-4-4.
- Suyanti, & Supriyadi. (2008). *Pisang, Budidaya, Pengolahan, Dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tahar, N., & Fitrah, M. d. (2017). Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi*, 5(36), 251–257.
- Tam, L. M. (2004). *Production of Bihon Type Noodle from Maize Starch Differing in Amylosa Content*. *J Cereal Chem*.
- Tjitrosoepomo. (2001). *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tranggono, & Sutardi. (1989). *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Wardani, & Sutopo, U. (2021). Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan Keripik Manis Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual. *Presiding Pengabdian Masyarakat*, Vol 1.
- Weaver, C. M., & Dwyer, J. (2014). Potassium and Health. *Advances in Nutrition*, 5(2), 96-97.
- Widiantara, T. (2018). Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar, dengan Kacang Hijau terhadap Karakteristik Jenang. *Pasundan Food Technology Journal*, Vol. 5, No. 1.
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wrastad, R. E. (2012). *Food Carbohydrate Chemistry*. New York: John Wiley and Sons.
- Yosepha, P. (2020). *Komposisi Limbah Makanan secara Global*. databoks.katada.co.id.
- Yuliasih. (2016). *Biositematika Berbagai Varietas Pisang (Skripsi)*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Zelevnak, K. J., Hosney, R. C., & Lineback, D. R. (1985). Flour-Water Interactions in Doughs. *Journal of Food Science*, 50(6), 1606-1611.