



DAFTAR PUSTAKA

- Belayneh, M., T. S. Workneh., dan D. Belew. 2014. *Physicochemical and Sensory Evaluation of Some Cooking Banana (Musa spp.) for Boiling and Frying Process*. Journal of Food Science and Technology; 3635-3646
- Cahyono, Bambang. 2009. *Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen Pisang Revisi Kedua*. Kanisius. Yogyakarta
- Dahlan, M. Sopiudin. 2006. *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Salemba Medika. Jakarta
- Direktorat Budidaya Tanaman Buah, Direktorat Jenderal Horikultura, Departemen Pertanian. 2006. *Pedoman Sistem Jaminan Mutu Melalui Standar Prosedur Operasional Pisang Mas Kirana Kabupaten Lumajang*. Jakarta
- Fachruddin Lisdiana. 1998. *Membuat Aneka Manisan*. Kanisius. Yogyakarta
- Falade, K.O. dan Oyeynka, S.A. 2014. *Colour, Chemical and functional properties of plaintain cultivars and cooking banana flour as affected by drying method and maturity*. Journal of Food Processing and Preservation, pp: 1-13
- Harinadi. 2005. *Prinsip-Prinsip statistika untuk Sains dan Teknik*. Erlangga. Jakarta
- Harini, Rika., Nugroho, Nugroho., dan Aris, Marfai. 2017. *Kompetensi Dasar Olimpiade Sains Nasional Geografi*. UGM Press. Yogyakarta
- Jannah, M. 2011. *Pengeringan Osmotik pada Irisan Buah Mangga Arummanis (Mangifera indica L) dengan pelapisan kitosan*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Mudjajanto, E. Setyo dan Lilik, Kustiyah. 2006. *Membuat Aneka Olahan Pisang: Peluang Bisnis yang Menjanjikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Munizar. 1998. *Pengaruh Jenis Pisang dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pisang*. STTP. Banda Aceh
- Nguyen, Thi Minh. 2000. *Air-drying and osmotic dehydration of banana: their effects on changes of volatile components of dehydrated product*. Research Online University of Wollongong. Australia
- Nurhayati, Siti. 2006. *Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Nata De Soya*. Jurnal Matematika Sains dan Teknologi.
- Pangkalan Ide. 2010. *Health Secret of Manggo*. Elex Media Komputindo. Jakarta



- Pointing, J.D., Watterss, G. G., Forrey, R. R., Stangly, W. L., & Jackson, R. 1996. *Osmotic Dehydration of Fruits*. Journal Food Science Technology. 20(10), 125-128
- Putri, T.K., D. Veronika., A. Ismail., A. Karuniawan., Y. Maxiselly., A. W. Irwan., dan W. Sutari . 2015. *Pemanfaatan Jenis-jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung*. Jurnal Kultivasi Vol. 14(2)
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. *Outlook Komoditas Pisang*. Kementrian Pertanian. Jakarta
- Prabawati, Sulusi., Suyanti, dan Dondy A. Setyabudi. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta
- Prihatman, Kemal. 200. *Tentang Budidaya Pertanian Pisang*. Jakarta. Menristek Bappenas
- Priyanka, S., Rao, RM., Reddy, K.D., Waghray, K., & Maloo, S. 2018. *Value Addition of Banana (Musa Paradisiaca): Development and Storage Evaluation Using Osmo Solar Dehydration Technique*. MOJ Food Process Technol 6(1)
- Ramlah., Vijay H.D., dan Maulana K.R 2016. *Jenis Pisang yang Diperjualbelikan di Pasar Terapung Banjarmasin*. Prosiding Seminar Nasional Lahan Basah Tahun 2016 Jilid 1: 105-108
- Santoso, H. Budi. 1995. *Sale Pisang*. Kanisius. Yogyakarta
- Sastrahidayat, Ika. R., dan Syamsuddin Djauhari. 2014. *Studi Introduksi Pisang Cavendish dan Hama Penyakitnya*. UB Press. Malang
- Schwab W, Rikanati RD, Lewinsohn E. 2008. *Biosynthesis of Plant-derived Flavour Compounds*. The Plant Journal. 54: 712-713
- Sediaoetama, A. Djaeni. 2006. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat. Jakarta
- Setyaningsih, Dwi., Anton Apriyantono., dan Maya Puspita. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor
- SII. 0718-83. *Manisan Kering Buah-buahan*
- Simmonds, Monique S.J. dan Victor R. Preedy. 2015. *Nutritional Composition of Fruit Cultivars*. Elsevier. New York
- Soekarto. 1990 *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Pertanian*. Bhatara Aksara. Jakarta
- Sudarmadji. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta



Suprpti, Lies. 2004. *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Kanisius. Yogyakarta

Suyanti., dan Supriyadi, Ahmad. 2008. *Pisang, Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta

Tabtaing. S. *Effect of Chemical Composite, Puffing, Temperature and Intermediate Moisture Content on Physical Properties of Potato and Apple Slices*. Journal of Physics: Conference series

Umam, Khotibul. 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. UB Press. Malang

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta