

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Agricultural Chemists. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International. United States: AOAC inc.*
- Abrowati, L. J., Mulyani, S., dan Hintono, A. 2021. *Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Sponge Cake. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 20(1) : 27-34.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., dan Setiani, E. B. 2020. *Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (Bta Vulgaris L.). Jurnal Agrotek* 7(1) 43-49.
- Arlini, D. 2018. *Simulasi Transportasi Buah Pisang Cavendish. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 4(2) : 15-24.
- Arrifin, R. H., Lembong, E., dan Irawan, N. A. 2023. *Karakteristik Fisik Roti Tawar Berbasis Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Sukun (Artocarpus atilis F.) dan Pisang (Musa paradisiaca L.) Sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. Jurnal Penelitian Pangan* 3(1) : 20-26.
- Aryani, T., Mu'awanah, U. A. I., dan Widyantara, B. A. 2018. *Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya Terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. Jurnal Riset Sains dan Teknologi* 2(2) : 45-50.
- Aryani, T., Mu'awanah, U. A. I., dan Widyantara, B. A. 2020. *Kajian Fitokimia dan Proksimat Tepung Kulit Pisang Musa sapientum dan Uji Organoleptiknya Pada Donat. Jurnal of The Indonesian Nutrition Association* 43(1) : 1-10.
- Badan Pusat Statistik. 2024. *Distribusi Perdagangan Komoditas Tepung Terigu Indonesia 2024.*
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2022. *Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.*
- Damayanti, M., dan Hersoelistyorini, W. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Stik. Jurnal Pangan dan Gizi* 10(1) : 24-23

- Data Indonesia. 2023. *Produksi Pisang Indonesia Capai 9,60 Juta Ton Pada 2022*. <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/produksi-pisang-indonesia-capai-960-juta-ton-pada-2022>. 29 Maret 2023.
- Desla, T. A., dan Elida. 2023. *Pengaruh Suhu dan Waktu Dalam Pembakaran Terhadap Kualitas Sponge Cake*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 4(1) :124 – 130.
- Ekayani, H. P. A. I. 2018. *Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake*. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan* 8(2) : 60-73.
- Fanzura, O. C., dan Taufik, M. 2020. *Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai*. *Jurnal Bioindustri* 2(2) : 439-452.
- Ginting, D., Ambarita, H., Natipupulu, H. F., Siregar, H. A., dan Andito, P. 2018. *Analisa Saluran Pengering Berbentuk Silinder Pada Mesin Pengering Pakan Ternak Sistem Pompa Kalor*. *Jurnal Dinamis* 6(2) : 49-62.
- Harrita, O. P., dan Ratnaningsih, N. 2022. *Substitusi Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) Pada Pembuatan Banana Cookies Untuk Mendukung Gerakan Diversifikasi Pangan Lokal*. *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 17(1).
- Hermanu, Bambang. 2022. *Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly Food Waste Management*. *Jurnal Agrifoodtech* 1(1) : 35-48.
- Hidayat, S. R., Cahyana, C., dan Artanti, D. G. 2023. *Analisis Kualitas Fisik Roti Tawar Substitusi Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino*. *Jurnal Andaliman* 3(1) : 16-31.
- Hidayati, T. N., dan Surhatini, S. 2018. *Analisis Daya Saing Ekspor Pisang (*Musa Paradiacal.*) Indonesia di Pasar Asean Dalam Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA)* *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis* 2(4)
- Hidiarti, G. O., dan Srimati, M. 2019. *Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca linn*) Dalam Pembuatan Brownies*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)* 1(1) : 32-39.
- Iswara, A. J., Julianti, E., dan Nurminah, M. 2019. *Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat, dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7(4) : 12-21.
- Ma, L., Liang, C., Cui, Y., Du, H., Liu, H., Zhu, L., Yu, Y., Lu, C., Benjakul, S., Brennan, C., dan Brennan, A. M. 2022. *Prediction of Banana Maturity*

Based On The Sweetness and Color Values of Different Segments During Ripening. Journal Research in Food Science 5(1): 1808-1817.

- Marshelinna, Y., dan Heryanni, H., 2020. *Uji Kesukaan Banana Cake Gluten Free. Jurnal Culinaria* 2(1) : 1-8.
- May, I. I., Ariani, P. R., dan Marsiti, R. I. C. 2019. *Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Pada Pembuatan Cake Pisang Ditinjau Dari Sifat Fisik dan Kesukaan. Jurnal Bosaparis* 10(1) : 33-43.
- Mozin, F., Nurhaeni., dan Ridhay, M. 2019. *Analisis Kadar Serat dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Tempe. Jurnal Kovalen* 5(3) : 240-251.
- Muhandri, T., Koswara, S., Rais, H., dan Aminullah. 2021. *Karakteristik Chiffon Berbahan Baku Tepung Pisang Lewat Matang. Jurnal Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 12(2) :197-208.
- Mulyansyah., Qisti, N., Rukmelia., dan Inayah, N. A. 2023. *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Pembuatan Cupcake. Jurnal Pertanian Berkelanjutan* 11(2) : 198-205.
- Nugraheni, G. N. W., dan Ilmi, B. M. I. 2023. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Kandungan Gizi dan Serat Pangan Bakso Ikan lele Sebagai Upaya Pencegahan Obesitas. Jurnal Gizi dan Kesehatan* 7(2) : 326-336.
- Pangestika, I. A., dan Srimiyati, M. 2020. *Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca) Dalam Pembuatan Bolu Kukus. Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya* 4(1) : 39-50.
- Puraikalan, Yamunadevi., 2018. *Characterization of Proximate, Phytochemical and Antioxidant Analysis of Banana (Musa Sapientum) Peels/Skins and Objective Evaluation of Ready to Eat/Cook Product Made with Banana Peels. Journal Research in Nutrition and Food Science* 6(2) : 382-391
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, D., Kurniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., Sutari, W. 2015. *Pemanfaatan Jenis – Jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. Jurnal Kulvitasi* 14(2) 63-70.
- Rauf dan Rivai. 2023. *Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Food Dehydrator Terhadap Karakteristik Psikokimia dan Mutu Hedonik Asam Mangga Kering. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 9 (2) : 273-289.

- Safitri, E. P., Pratiwi, R. A., Lestari, A. L., Wati, A. D., dan Febriani, W. 2023. *Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn) Terhadap Sifat Kimia. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 22(1) : 6-15.
- Saputra, A. S., Suroso, E., Anungputri, S. P., dan Muhardi. 2023. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Kulit Pisang Raja Bulu (Musa sapientum). Jurnal Argoindustri Berkelanjutan* 2(1): 86-97.
- Sardi, M., Tobing, B. N. M., Putri, W. A., Nasution, M. A., Pratiwi, A., Butarbutar, A. K., Putri, N. R., Tumangger, H. S., Sahira, S. 2021. *Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat. Jurnal Gizi Pangan, Klinik, dan Masyarakat.* 1(1) : 39-45.
- Satifa, D. A., Haryani, S., dan Nilda, C. 2022. *Kajian Pengeringan Pisang, Ubi Jalar dan Nangka. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7(3) : 270-275.
- Seliawati, I., Adirianto, B., Rafli, M., dan Setiawan, R. Y. 2019. *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Ambon (Musa paradisiaca) Menjadi Kerupuk Bernilai Ekonomis. Jurnal Pertanian* 2(1) : 10-21.
- Simamora, A., Sinaga, H., dan Elisa, J. 2020. *Pemanfaatan Pati, Tepung, dan Serat Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Roti Kaya Serat. Jurnal Agroteknik* 14(2) : 157-168
- Sugiarto, B. P. T., Rahayu, W., dan Khomah, I. 2022. *Analisis Usaha Kue Bolu Skala Rumah Tangga Di Kabupaten Magetan. Jurnal Agrista* 10(3) : 75-84.
- Suryani, R., dan Owbel. 2019. *Pentingnya Eksplorasi dan Karakterisasi Tanaman Pisang Sehingga Sumber Daya Genetik Tetap Terjaga. Jurnal Agricultural* 2(2) : 64-76.
- Tionusa, W., dan Soeprapto, S. V. 2023. *Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum dan Tepung Kulit Pisang Kepok Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Pizza Dough Bagi Penderita Diabetes dan Terhadap Daya Terima Masyarakat di Jakarta Barat. Jurnal Manajemen dan Pariwisata* 6(2) : 479-492
- Utomo, P. T., Argo, D. B., dan Nugroho, A. W. 2015. *Pengaruh Penambahan Gula dan Asam Askorbat pada Pengolahan Kualitas Fisik Buah Apel Manalagi (Mulus sylvestris Mill) Jurnal Keteknikn Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(2): 192-198.

Widayatmo, N. A., dan Nindita, A. 2019. *Identifikasi Morfologi Aksesori Pisang Cavendish pada Fase Pembibitan dan Produksi di Lampung. Jurnal Bul. Agrohorti* 7(2) : 138-144.

Zahra, F., Khalis, S., Aslam, M., dan Sharmeen, Z. 2021. *Health Benefit of Banana (Musa). International Journal of Biosciences* 18(4) : 189-199

