

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2019. *Peraturan BPOM Nomor 34 Tentang Kategori Pangan* : BPOM RI.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2021. Sumatera Barat Dalam Angka 2021. Sumatera Barat: BPS Provinsi Sumatera Barat.
- Anandito, R. B. K., Siswanti, S., dan Kusumo, D. T. 2016. Kajian Karakteristik Sensoris Dan Kimia Bubur Instan Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum Miliceum L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 17–23.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan* . Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC. 2005. *Official of Analysis of The Association of official Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriyanto, M. 2022. *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*. CV.AA Rizky
- Asgar, A., & Musaddad, D. 2006. *Optimalisasi Cara , Suhu , dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel*. 16(3), 245–252.
- Asih, L. D., & Widyastiti, M. 2016. Meminimumkan Jumlah Kalori Di Dalam Tubuh Dengan Memperhitungkan Asupan Makanan Dan Aktivitas Menggunakan Linear Programming. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 16(1), 38-44.
- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Beuchat, L. 1977. Functional and electrophoretic characteristics of succinylated peanut flour protein. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 25: 258-261
- Caussiol, L. 2001. *Postharvest Quality Of Conventionally and Organically Grown Banana Fruit*. Silsoe: Cranfield University.
- Dewi, W. K., Harun, N., & Zalfiatri, dan Y. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus Adrogynus*) Dalam Pembuatan Teh Herbal Dengan Variasi Suhu Pengeringan. 14(01), 3510–3515.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 95.
- Evizal, R. 2013. *Tanaman Rempah dan Fitofarmaka*. Lembaga Penelitian Universitas Lampung

- Fairudz, A., & Nisa, K. 2015. Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita overweight. *Medical Journal Of Lampung University*, 4(8), 121–126.
- Fatkurahman, R., Windi Atmaka, & Basito. 2012. *Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza Sativa L.) Dan Tepung Jagung (Zea mays L.)*. 1(1).
- Fellows, P. 2016. *Food Processing Technology Principles and Practice Fourth Edition*. London: Woodhead Publishing.
- Gabriel, A., dan Akowuah, M.A. 2013. GC-MS Determination of Major Bioactive Constituents and Anti-oxidative Activities of Aqueous of Cinnamomum burmanii blume stram. *The Natural Products Journal*.
- Gea, S. 2016. Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa sebagai Bahan Baku Industri Kuliner Di Kota Medan. *Abdimas Talenta*, 1(1), 92–96.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hardani, Auliyah, N. H., Andriani, H., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., dan Istiqomah, D. J. S. dan R. R. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu Group.
- Hargono, H., Pradhita, F., & Aulia, M. P. 2015. Pemisahan Gingerol Dari Rimpang Jahe Segar Melalui Proses Ekstraksi Secara Batch. *Risikesdas 2018*, 3, 103–111.
- Hassmy, N. P., Abidjulu, J., & Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 6(4), 1–8.
- Heryani, H. 2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press.
- Hotmian, E., Suoth, E., Fatimawali, & Tallei, T. 2021. GC-MS (Gas Chromatography - Mass Spectrometry) Analysis of Nut Grass Tuber (Cyperus rotundus L.) Methanolic Extract. *Pharmacon*, 10(2), 849–856
- Idris, H., Mayura, E., & M, W. 2019. *Informasi Teknologi Tanaman Rempah dan Obat*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Indraswari, E., Alia, Y., & Soverda, N. 2018. Respons Tanaman Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Kompos Ampas Tebu. *Jurnal Agrium*, 15(2), 70.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang Komersial*. Surakarta : Arcita.
- KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia). KBBI Daring. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Diakses pada 20 April 2023 <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/instan>

- Kementrian Kesehatan RI. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Indonesia Republik Indonesia Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Komaryati, dan Suyatno, A. 2012. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Adopsi Teknologi Budidaya Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) di Desa Sungai Kunyit Laut Kecamatan Sungai Kunyit Kabupaten Pontianak. *Ilmu Pengetahuan Dan Rekayasa*, 53–61.
- Kristanti, D., Ainia Hermiani, A., & Yuliantika, N. 2021. Karakteristik Fisikokimia MP-Asi Bubur Bayi Instan Berbasis Mocaf dengan Substitusi Tepung Tempe dan Susu Skim sebagai Sumber Protein. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(1), 12
- Kusumaningrum, A., & Rahayu, W. 2007. Penambahan Kacang-Kacangan Dalam Formulasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Berbahan Dasar Pati Aren (*Arenga pinnata (Wurmb) Merr*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 18, (2), 73-80.
- Kusumastuty, I., Fandianty, L., & Rio Julia, A. 2015. Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2), 68–75.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Laelasari, I., Dan, dan Zakiyatus Syadza, N. 2022. Pendampingan Pemanfaatan Jahe (*Zingiber Officinale*) sebagai Bahan Rempah dalam Pembuatan Inovasi Makanan Herbal Penambah Immunitas. *Jurnal Bakti Saintek*6(2), 31–37.
- Leviana, W., & Paramita, V. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Jurnal Metana*, 13(2), 37.
- Lingawan, A., Nugraha, D., Jessica, E., Aprianto, E., Geovanny, G., Ardhito, M., Japit, P., dan Trilaksono, T. 2019. Gula Aren: Si Hitam Manis Pembawa Keuntungan dengan Segudang Potensi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia*1(1), 1–25.
- Loka, H. H. 2017. Keripik Simulasi Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia Merr.*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 152–159.
- Madhankumar, S., Muthukhumaran, K. S. R., Navaneeth, R. A., Padmanabhan, M., & Shriram, K. M. 2021. Design and Modelling of Automated Hot Oven Food Dehydrator. *2021 7th International Conference on Advanced Computing and Communication Systems, ICACCS 2021, July*, 1130–1134.



- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. 2019. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1.
- Maryam, S. 2015. Potensi Tempe Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Hasil Fermentasi Menggunakan Inokulum Tradisional sebagai Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*4(2), 635–641.
- Mulyati, S. 2005. *Aneka Olahan Pisang*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Musaddad, A. D. 2006. *Optimalisasi Cara , Suhu , dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel*. 16(3), 245–252.
- Nazir, M. 2011. *Metode Penelitian* . Jakarta: Ghalia Indonesia .
- Palijama, S., Breemer, R., dan Topurmera, M. 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian* 9 (1), 20-27.
- Prabawati, S., Suyanti, dan Setyabudi, D. A. 2008. *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Jakarta : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Prasetyorini, Utami, N. F., Yulianita, Novitasari, N., & Fitriyani, W. 2021. Potensi Ekstrak Refluks Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Antijamur *Candida albicans* dan *Candida tropicalis*. *Ilmiah Farmasi*, 11(2), 15.
- Putri, A. A. S., & Hidajati, N. 2015. Activity Antioxidant Test Of Phenolic Compound Methanol Extract From Stem Bark Nyiri Batu (*Xylocarpus moluccensis*). *UNESA Journal of Chemistry*, 4(1), 37–42.
- Rahmadani, I. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. [Skripsi] Bogor: Institu Pertanian Bogor.
- Ratnasari, D., dan, R, Y. D., dan Nafisyah, H. F. D. 2021. Potensi Kacang Hijau sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUSI*(02), 90–96.
- Ratti, C. 2001. Hot Air And Freeze-Drying Of High-Value Foods: A Review. *Journal of Food Engineering*, 49 (4), 311-319.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI Yogyakarta
- Redi Aryanta, I. W. 2019. Manfaat Jahe untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*1(2), 39–43.

- Reppi, N. B., Mambo, C., dan Wuisan, J. 2016. Uji Efek Antibakteri Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) terhadap *Escherichia Coli* Dan *Streptococcus Pyogenes*. *Jurnal E-Biomedik*4(1).
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech*, 2(1).
- Risdianti, D., Murad, & Putra, G. M. D. 2016. Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) Berdasarkan Perubahan Geometrik Dan Warna Menggunakan Metode Image Analysis. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 7(2), 249–257.
- Rismana, E., dan Nizar. 2014. Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemistry Progress*, 7(1), 58–61.
- Ronitawati, P., & Elvandari, M. 2017. Analisis Perbedaan Zat Gizi Berdasarkan Status Gizi Wanita. *Nutrire Diaita*, 9(1), 51–52.
- Sari, A. N. 2016. Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Elkawnie*, 2(2), 203.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Srikaeo, K., dan Sopade, P. 2010. Functional properties and starch digestibility of instant Jasmine rice porridges. *Carbohydrate Polymers*, 952–957.
- Subagyo, H. A., Slamet, A., dan Kanetro, B. 2021. Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan Dengan Variasi Campuran Beras IR 64 (*Oryza Sativa L.*) dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Serta Suhu Pengeringan. *Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-45 UNS* (pp.984-1003). Surakarta: Universitas Negeri Sebelas Maret.
- Suloi, A. F. 2021. Bioaktivitas Pala (*Myristica fragrans Houtt*) : Ulasan Ilmiah. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian* , 11-18.
- Sumardi, I., dan Wulandari, M. 2010. Anatomy And Morphology Character Of Five Indonesian Banana Cultivars (*Musa Spp.*) of Different Ploidy Level. *Biodiversitas Journal Of Biological Diversity*11(4), 167–175.
- Suriani. 2015. Analisis Proksimat Pada Beras Ketan. *Fakultas Sains UIN Alauddin*, 92–102.
- Suter, I. K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Trends In Food Science dan Technology*.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.

- USDA. 2019. *Banana* . United States: U.S. Department of Agriculture.
- Tumbel, N. 2017. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggoreng Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1), 9.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., dan Nugrahini, N. I. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: UB Press.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakartakusumah, M., Abdullah, K., dan Syarief, A. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Wulandari, F. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112.
- Wulandari, N., Lestari, I., Alfiani, D. N., Bogor, P., Pangan, T., dan Pascasarjana, S. 2017. Peningkatan Umur Simpan Produk Santan Kelapa dengan Aplikasi Bahan Tambahan Pangan dan Teknik Pasteurisasi. *Jurnal Mutu Pangan*4(1), 30–37.
- Yuniastuti, A. 2014. Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional dan Internasional*2(1), 1.

