

DAFTAR PUSTAKA

- Afgani, C. A., Nairfana, I., Sari, R. N., & Komarudin, N. A. (2023). Pelatihan pembuatan tepung beras di desa parate kecamatan samapuin kabupaten sumbawa. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 4(1), 23–28.
- Afiifah, N. N., & Srimati, M. (2020). Analisis Proksimat Snack Bar dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca linn*). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), 36–42.
- Andriyani, S., Zainuri, & Nofrida, R. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Organoleptik Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *jurnal Edu-Food*, 2(1), 93–106.
- Anugrahati, N. A., Dian, C., & Sari, P. (2023). Penentuan Formulasi Kue Kembang Goyang Hasil Substitusi Tepung Beras Merah Organik Berdasarkan Kadar Serat Pangan dan Tekstur. *jurnal Amerta Nutrition*, 7(4), 512–519. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i4.2023.512-519>
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of AOAC InternationalA. In *Rapid Food Analysis and Hygiene Monitoring* (Vol. 78, Nomor 3). https://doi.org/10.1007/978-3-642-58362-9_1
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., & Saputra, I. (2013). Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional Pada Pembuatan Cokkies dan Donat yang Bernilai Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal pangan*, 22(4), 385–393.
- Badri, N. S., & Najicha, F. U. (2022). Peran Pancasila Untuk Berbangsa dan Bernegara. *Jurnal Unnes Harmony*, 1(6), 1–11.
- Basuki, E., Widyastuti, S., Saloko, S., & Cicilia, S. (2020). *Buku Kimia Pangan* (I, Nomor October). Mataram University Pres.
- BPOM. (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan No 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*.
- BPS. (2023). *Produksi Tanaman Buah-buahan dan Sayuran*

- Tahunan. In *BPS Kalimantan Barat*.
- Cesar Welya Refdi, & Fajri, P. Y. (2017). Komposisi Gizi Dan Pati Tepung Beras Rendang dari Beberapa Sentra Produksi di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1).
- Codex Alimentarius Commission. (2009). *Report Of The 30th Session Of The Codex Committee On Nutrition And Foods For Special Dietary Uses* (3 ed.).
- Desnilasari, D., & Lestari, N. P. A. (2014). Formulasi Minuman Sinbiotik Dengan Penambahan Puree Pisang Ambon (Musa Paradisiaca var sapientum) dan Inulin Menggunakan Inokulum Lactobacillus case. *Jurnal AGRITECH*, 34(3), 257–265.
- Devindo, Zulfa, C. S., Attika, C., Handayani, D., & Fevria, R. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Dalam Pembuatan Tape. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(1), 600–607.
- Fauzan, A. (2022). Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Terhadap Karakteristik Kerupuk Pangsit Berbahan Dasar Terigu, Tapioka dan Mocaf (Modified Cassava Flour). In *Skripsi* (hal. 1–60). Universitas Andalas.
- Handayani, Dang Sri Chaerani, & Herda Gusvita. (2022). Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Beras IR 42 Pada Usaha Pinukuik Enggi di Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan. *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 2(1), 55–63. <https://doi.org/10.31933/r4z42s56>
- Handayani, T., Widodo, W. D., Kurniawati, A., & Suketi, K. (2020). Optimasi Heat Unit sebagai Kriteria Panen Pisang Barangan dari Lima Waktu Antesis. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 11(April), 24–31.
- Hapsari, R. B., Supriyanto, & Triwitno, T. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia dan Daya Terima Kerupuk Karak dengan Penambahan Tepung Beras dan Tepung Tapioka serta Perbedaan Metode Pemasakan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2), 96–105.
- Hartayanie, L., Adriani, M., & Lindayani. (2014). Karakteristik Emulsi Santan dan Minyak Kedelai Yang Ditambah Gum

- Arab dan Sukrosa Este. *jurnal teknologi dan industri pangan*, 25(2), 152–157. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.2.152>
- Hastuti, A. M., & Rustani, N. (2014). Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *Journal of Nutrition College*, 3(3), 362–369.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard* (II). Lambung Mangkurat University Press.
- Intan Claudina, Dina Rahayuning. P, A. K. (2018). Hubungan Asupan Serat Makanan dan Cairan dengan Kejadian Konstipasi Fungsional pada Remaja Di SMA Kesatrian 1 Semarang. *jurnal kesehatan masyarakat*, 6(1), 486–495.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83–93.
- Kementerian Kesehatan. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *direktorat jenderal kesehatan masyarakat*.
- Kiptiah, M., Nuryati, Amalia, R. R., & Hayati, M. (2019). Substitusi Tepung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Produk Soes Kering Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(2), 108–117.
- Kostantia, S. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca, L.) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata, L.) Dengan Penambahan Serbuk Pegagan Terhadap Karakteristik Cookies*. Universitas Andalas.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan (dietary fiber and its role for health). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45–54.
- Kusumaningrum, I., & Rahayu, N. S. (2018). Formulasi Snack Bar Tinggi Kalium dan Tinggi Serat Berbahan Dasar Rumput Laut, Pisang Kepok, dan Mocaf Sebagai Snack Alternatif Bagi Penderita Hipertensi. *journal Uhamka*, 3(2), 102–110.
- Langi, P., Yudistira, A., & Mansauda, K. L. R. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Karang Lunak (*Nepthea sp* .) dengan

Menggunakan Metode DPPH (1 , 1-difenil-2-pikrilhidrazil).
9, 425–431.

- Lolodatu, E. S., Purwijantiningsih, L. M. E., & F. Sinung Pranata. (2015). Kualitas Non Flaky Crackers Coklat Dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca forma typica*). *jurnal ternobiologi*, 1, 1–14.
- MaslahaH, N., & NurhayatI, H. (2023). Kandungan Senyawa Bioaktif dan Kegunaan Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *BSIP perkebunan*, 1(3), 5–7.
- Maulana, F., Safithri, M., & P, U. M. S. (2022). Aktivitas Antioksidan dan Antidiabetes In Vitro Ekstrak Air Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Asal Kota Jambi In Vitro Antioxidant and Antidiabetic Activities of Aqueous Extract of Cinnamon Bark (*Cinnamomum burmannii*) from Jambi. *jurnal Sumberdaya HAYATI*, 8(2), 42–48.
- Mellyani, A., & Kusumaningrum, D. A. (2020). Potensi kuliner tradisional khas keraton Surakarta, Solo, Jawa Tengah. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 5(3), 302–312.
- Mulyanti, N., Hidayaturahmah, R., & Marcellia, S. (2023). Analisis Minyak Atsiri Pada Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) dengan Metode Gass Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS). *jurnal farmasi malahayati*, 6(2), 203–210.
- Musita, N. (2012). Kajian Kandungan dan Karakteristiknya Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23(1), 57–65.
- Nairfana, I., & Rizaldi, L. H. (2022). Sifat Fisikokimia Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Yang Ditanam Di Lokasi Berbeda Di Kabupaten Sumbawa. *Pro Food (jurnak ilmu dan teknologi pangan)*, 8(1), 44–52.
<https://doi.org/10.29303/profood.v8i1.233>
- Nobertus kaleka. (2013). *Pisang-Pisang Komersial*. ARCITA.
- Nuraisyah, A., Raharja, S., & Udin, F. (2018). Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras Dengan Tambahan Enzim Transglutaminase. *jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*

- Indonesia, 28(3), 318–330.
<https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.319>
- Nurhayati, E., Mulyana, Ekowati, V. I., & Meilawati, A. (2014). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa unsur sesaji di pasar-Pasar tradisional kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 19(2), 124–140. www.deptan.go.id/pesantren/
- Palupi, H. T. (2012). Pengaruh Jenis Pisang Dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (Musa Spp) (Effect for Varieties of Matured Banana and Soaking Agent to Characterization of Banana Flour). *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 102–120.
- Peter, R., & Simatupang, M. S. (2022). Keberagaman Bahasa dan Budaya Sebagai Kekayaan Bangsa Indonesia. *dialektika : jurnal bahasa, sastra, dan budaya*, 96–105.
- Puti, N. F. (2021). Eksplorasi Geometri Pada Jajanan Tradisional di Lamongan Sebagai Implementasi Etnomatematika di Sekolah Dasar. *Jurnal PGSD*, 09(01), 1530–1541.
- Putri, V. D., & Najmi. (2022). Usaha Kuliner Tradisional : “Pinukuik” Ibu Enggi Di Batang Kapeh (1989-2020). *Jurnal Kronologi*, 4(1), 17–27. <https://doi.org/10.24036/jk.v4i1.304>
- Rahmi, S., Safrizal, Yusmanizar, & Susanti, D. (2021). Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) di PT . Rejeki Bersamah, Kabupaten Simeulue. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 27–34.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (Musa Acuminata L.) terhadap Kadar Protein , Kadar Serat , Daya Kembang , dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80–85.
- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., & Setiawan, R. (2018). Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu Characteristics of Banana Flour from Bengkulu Local Banana Varieties. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 153–160.
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2022). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (Canna edulis Ker .)

- Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186–205.
- Santoso, A. (2011). *Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan*. 75, 35–40.
- Sari, S. R., Wijaya, A., & Pambayuan, R. (2019). Profil Fisik Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Asap yang Diintroduksi dengan Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Jurnal Fishtech*, 8(1), 1–6.
- Sari, Y. P., & Nurrizati. (2018). Kemas Ulang Informasi Jajanan Tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan. *Jurnal Ilmu Informasi Perpustakaan dan Kearsipan*, 7(September), 168–180.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik* (I). Andalas University Press.
- Shafrina, A. A., Sulastri, D., & Burhan, I. R. (2022). Hubungan Tingkat Konsumsi Garam terhadap Kejadian Hipertensi di Asia Tenggara: Kajian Literatur Sistematis. *Jurnal Ilmu Kesehatan Indonesia*, 2(3), 203–211.
- Sidik, S. L., Fatimah, F., & Sangi, M. S. (2013). Pengaruh Penambahan Emulsifier Terhadap Kualitas Santan Kelapa Stabilizer. *Jurnal Mipa Unsrat Online*, 2(2), 79–83.
- Simahate, M., & Rahmadina. (2020). Pengaruh pemberian konsentrasi gula terhadap daya tahan simpan sirup mangga arumanis. *Jurnal KLOORFIL*, 4(2), 87–90.
- Sudrajat, F. S. A., Fauzi, M. R., Sobarudin, S. N. Q. M. F., Cahyasiam, R., & Aminullah. (2024). Karakteristik sensori dan aktifitas antioksidan snackbar berbahan dasar tepung sorgum dan labu kuning dengan penambahan ekstrak cassiavera (cassia bar). *jurnal agroindustri halal*, 10(3), 324–333.
- Suter, I. K. (2014). Pangan Tradisional: Potensi dan Prospek Pengembangannya. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 1(1), 96–109.
- Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., & Aliyah, N. F. (2022). Struktur pati beras (*Oryza sativa* L .) dan mekanisme perubahannya pada fenomena gelatinisasi dan retrogradasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 755–767.

<https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.15315>

- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)* (I). Andalas University Press.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Wahjuningsih, S. B., Fitriani, A., Azkia, M. N., & Rahmadhia, S. N. (2023). *Senyawa Bioaktif dalam Bahan Pangan* (I). Universitas Semarang Press.
- Wahyudi, M. R. (2018). *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Pempek Lenjer Berbahan Ikan laut dan Tawar*. Universitas Brawijaya.
- Wahyuni, P. T., & Syauqy, A. (2015). Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma typical) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Tikus Sprague Dawley Pra Sindrom Metabolik. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 547–556.
- World Health Organization. (2003). *Diet , Nutrition And The Prevention Of Chronic Diseases*. 1–60.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif* (I). Andalas University Press.
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Triatmaja, N. T., Suryana, & Utami, N. (2021). *Ilmu Gizi Dasar* (I). Yayasan Kita Menulis.
- Yusmarini, Shanti Fitriani, Vonny Setiaries Johan, Rahmayuni, V. F. A. I. (2020). Pemanfaatan *Lactobacillus Plantarum* 1 Rn2-53 Dan Pewarna Alami Berbahan Nabati Dalam Pembuatan Tapai Probiotik. *jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(01), 9–15.
- Zainuddin, A., Laboko, A. I., Asia, F. C., & Inayah, A. N. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Premium dan Medium dengan Pengaplikasian Microwave A Physical Chemical Characteristic of Premium and Medium. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 6(2), 86–94.