

## DAFTAR PUSTAKA

- A.Indradewi F. 2016. Pengaruh Teknik Pengeringan Terhadap Kadar Gizzi dan Mutu Organoleptik Sale Pisang (*Musa paradisiaca L.*). *JF FIK UINAM*, 4(2)
- Amsar, Muhamad. 2015. Manisnya Usaha Sale Pisang. <http://www.kompasiana.com>. Diakses Februari 2020.
- Anonim, 2003. Sistem Pendidikan Nasional. Penerbit Depdiknas. Jakarta.
- Anonim. 2011. *Pengertian Vitamin C*. (Karya Tulis Ilmiah). Universitas Sumatra Utara, Sumatra Utara.
- Andarti & Agustin. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (*Glycine max (L.)*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 889-898.
- Andarwulan, 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Antarlina, S.S., Y. Rina, S. Umar dan Rukayah. 2004. Pengolahan Buah Pisang dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kalimantan. Dalam Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri, Puslitbang Sosek Pertanian : 724 – 746. 2004.
- AOAC. 2015. *Officiaal Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc. Washington.
- April Budihartanto, Melani Satyoad. 2007. Alat Pengering Pisang Menjadi Sale Berbasis Mikrokontroler. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Apriantono, 2002. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan.
- Arief Fazlul Rahman, Sukmawaty, Rahmat Sabani. 2017. Evaluasi Pengeringan Pisang Sale (*Musa paradisiaca L.*) Pada Alat Pengering Hybrid (Surya Listrik) Tipe RAK. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. Universitas Mataram, NTB.
- Arifin, dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ashari, S. 2006. Holtikultura Aspek Budidaya. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Sale Pisang* (SNI 01-4319-1996). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Buckel, Purnomo, Adini, & Tinggi, D. 2013. Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Fery Indradewi A. 2016. Pengaruh Teknik Pengeringan Terhadap Kadar Gizi dan Mutu Organoleptik Sale Pisang (*Musa paradisiaca L.*). JF FIK UINAM Vol.4 No.2. Fakultas Farmasi, Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan Untuk Ilmu-ilmu Pertanian, Ilmu-Ilmu Teknik, Biologi*. Armico. Bandung.
- Habibah, U., Fachraniah, Z., & Fona, E. 2016. Penggunaan Metode Akselerasi Pada Penentuan Umur Simpan Sale Dengan Pengemas Yang Berbeda-Beda. *Jurnal Teknik Kimia Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 4(7), 1-6
- Histifarina. 2004. Teknik Pengeringan Dalam Oven Untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. *Jurnal Volume 14*, Balai Penelitian Tanaman dan Sayura.
- Indahyanti, E, B. Kamulyan B, Ismuyanto. 2014. Optimasi Konsentrasi garam bisulfit pada pengendalian kualitas nira kelapa. *Jurnal penelitian. saintek*
- Indradewi, A. F. 2016. Pengaruh teknik pengeringan terhadap kadar gizi dan mutu organoleptik sale pisang (*Musa paradisiaca L.*). *Jurusan Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*, Makassar
- Kementerian Pertanian. 2014. Statistik Hortikultura Indonesia Tahun 2014 (Pisang). Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura Pertanian.
- Lestari, R.E. 2006. Karakteristik Fisik dan pH Selai Pisang Raja. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Marwati .2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sale Pisang Kapas (*Musa comiculata*). *Jurnal Kimia Mulawarman Volume 15 No.1*. Universitas Mulawarman, Kalimantan Timur.
- Napitupulu F.H, Y.P.Atmaja. 2011. Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Jagung Dengan Tipe Cabinet Dryer Untuk Kapasitas 9 kg Per-Siklus. *Jurnal Dinamis*.
- Ongelina, S. 2013. *Daya Hambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var. Raja) terhadap Polibakteri Ulser Recurrent Aphthous Stomatitis (Penelitian Semi Eksperimental Laboratoris)*. Doctoral dissertation, Universitas Airlangga, Surabaya

- Putri, T.K. 2015. Pemanfaatan jenis-jenis pisang (*banana dan plantain*) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Prabawati, S., Suyanti & Satyabudi, D. A. 2008. Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pisang, Bogor.
- Rahayu, W.P. 1998. Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.
- Riana, Apit. 2000. Nutrisi Keripik Pisang. PT Asiamaya Dotcom Indonesia. Jakarta.
- Rizky, 2012. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Usaha Industri Tahu Di Kota Medan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rohm, 1990, Granulation Technology and Tablet Characterization in Lieberman, H.A., Lachman, L., Kanig, J.L., (editors), Pharmaceutical Dosage Forms, vol II, 298-330, Marcel Dekker, Inc, New York.
- Shakerardekani, 2013. Textural, rheological and sensory properties and oxidative stability of nut spreads - a Review. International Journal of Molecular Sciences, 14 (2): 4223-4241.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika (diterjemahkan dari: Principles and Procedures of Statistic, penerjemah: B. Sumantri). PT. Gramedia. Jakarta,
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1998. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Angkasa, Bandung.
- Sudarmadji S, dkk. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta
- Suyanti dan Supriyadi. 2008. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suprapti, 2005. Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya. PT Gramedia Pustaka: 80 hlm, Jakarta.
- Tjitrosoepomo. 2001. *Morfologi Tumbuhan*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Trisanti, I. M. 2017. *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kadar Karotenoid Total Tepung Ubi Ungu Dan Penentuan Sifat Organoleptik Kue Lumpur*

*Ubi Ungu Sebagai Sumber Belajar Biologi*. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang

Vallous NA, Gavrielidou MA, Karapantsios TD, Kostogulu M. 2002. *Performance of a double drum dryer for producing pregelatinized maize starches* *Journal of Food Engineering* 51(2002) : 171-183

Winarno, F.G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Zuhairini, E. 1997. *Budidaya Pisang Raja*, Trubus Agrisarana, Jakarta.

Zahro. 2013. Laporan Analisis Protein. <http://nuruszahro.blogspot.co.id>. (Diakses pada 24 juni 2016)