

DAFTAR PUSTAKA

- Abu, Siti Maimun. 2024. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata Sp) dengan Suhu dan Lama Pengeringan yang Berbeda-beda*. Skripsi. Universitas Khairun
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Akbar, M. R. & Yuanita. 2014. *Pengaruh Lama Perendaman Na₂S₂O₅ dan Fermentasi Ragi Tape Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 91-102.
- Angeli, O. I., dan Hasan, A. A. 2018. *Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap Kandungan Vitamin C dan Tingkat Kecerahan Dalam Pembuatan Tepung Ubi Jalar, Tepung Jagung dan Tepung Singkong*. Jurnal Technopreneur, 6(2), 67-71.
- Antarlina, S.S., Y Rina, S. Umar dan Rukayah. 2004. *Pengolahan Buah Pisang dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kalimantan*. Dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayam Mandiri. Puslitbang Sosek Pertanian: 724-746
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Ardila, Dwi Tri. 2021. *Pengaruh Jenis Anti-Browning Agent dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.)*. Skripsi. Universitas Sriwijaya
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Provinsi Maluku Utara Dalam Angka Tahun 2020*. Maluku Utara: Badan Pusat Statistik
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 3751:2009 Tepung Terigu*. Jakarta
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Balitbangtan Maluku Utara. 2017. *Pisang Mulu Bebe*. <https://malut.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/4-info-aktual/>. [28 Mei 2023]
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Darmawan, A. K., Wartini, M. N., dan Wrasati, L. P. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Bubuk Bunga Kenikir*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri, 7(1), 81-89.

- Darmajana, D. A. 2010. *Upaya Mempertahankan Derajat Putih Pati Jagung Dengan Proses Perendaman Dalam Natrium Bisulfit*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. Yogyakarta.
- Dawson, E.S., Lamptey, Johnson, Annor and Budu. 2006. *Effect of Processing Method on The Chemical Composition and Rheological Properties of Flour from Four New Cassava Varieties*. Department of Nutrition and Food Science University of Ghana. Ghana
- Demirel, M & Turhan, D. 2003. *Air Drying Behavior of Dwarf Cavendish and Gros Michel Banana Slice*. Journal of Food Engineering. Vol.59, No. 1:1-11
- Desniar, D. Poernomo dan W. Wijatur. 2009. *Pengaruh Konsentrasi HCN, NaCl dan Bahan Organik pada Umbi Gadung (Dioscorea hispida) sebagai Pakan Ternak*. Skripsi. Universitas Indonesia. Jakarta
- Fauzi, M., Diniyah, N., Rusdianto, S. A., dan Kuliahsari, E. D. 2017. *Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Chips (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (Cucurbita Moschata)*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 14(2), 108-115.
- Husna, A., Suherman, dan Nuryanti, S. 2017. *Pembuatan Tepung dari Biji Kakao (Theobroma Cacao L.) dan uji kualitasnya*. Jurnal Akademika Kimia, 6(2), 132-142.
- Julianti E, Soekarto ST, Hariyadi P, Syarief AM. 2007. *Kajian Energi Kemoreaksi Kapur Api Untuk Pengeringan Benih Cabe Merah*. Jurnal Keteknikan Pertanian. 21(1):90-98
- Julianto, G., Ustadi dan Husni, A. 2011. *Karakteristik Edible Film dari Gelatin Kulit Nila Merah dengan Penambahan Plastizer Sorbitol dan Asam Palmitat*. Jurnal Perikanan. 13(1), 27-34
- Karim, Makmur. 2018. *Studi pembuatan tepung uwi gadung (Deoscorea hispida Dennts) dengan Penambahan Kalsium Hidroksida dan Lama Perendaman*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Khumairo, N. 2004. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman terhadap Sifat Fisiko-kimia Tepung Pisang Rayap*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Kusdibyo dan D. Musaddad. 2000. *Teknik Perlakuan Blansing pada Pengeringan Sayuran Wortel dan Kubis*. Laporan Penelitian T.A. 1999/2000. Balitsa Lembang
- Kusumawati, D. D., Amanto, S. B., dan Muhammad, A. R. D. 2012. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia*

- Dan Sensori Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. Jurnal Teknosains Pangan, 1(1), 42-48.
- Lawless, H. T. dan H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food*. Springer. New York.
- Lestari, E., Kiptiah, M., dan Apifah. 2017. *Karakteristik Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bangka*. Jurnal Teknologi Agroindustri, 4(1), 20-34.
- Lumba, Ronal., Mulyana A, Yusniar M. 2019. *Analisis Komposisi Kimia Tepung Pisang Mulu Bebe (Musa acuminata) Indigenous Halmahera Utara yang Dimodifikasi Sebagai Sumber Pangan Lokal*. Jurnal UNIERA Volume 8. 7(1):1-9
- Made, A. 2016. *Proses Pencokelatan (Browning Process) pada Bahan Pangan*. Laporan. Universitas Udayana.
- Marshall, M.R., Kim, J., dan Wei, C-I. 2000. *Enzymatic Browning in Fruits, Vegetables, and Seafoods*. www.fao.org. Diakses pada tanggal 07 Oktober 2023
- Munsell. 1991. *Colour Chart For Plant Tissues Mecbelt Division of Kalmorgen Instrument Corporation*. Maryland: Baltimore
- Murtiningsih, Suryanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta. Agro Media Pustaka
- Musita, Nanti. 2019. *Kajian Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Cokelat Pisang Batu*. Balai Riset dan Standarisasi Industri Bandar Lampung.
- Nur, A., Puspaningtyas, A., Ningsih, C., Mayasari, D., Imam, F., Nur, I., et al. 2016. *Laporan Praktikum Teknologi Pengolahan Hortikultura*. Program Diploma Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret
- Nurjannah, Isnawati. 2021. *Pengolahan Tepung Nanas Metode Foam Mat Drying dan Aplikasinya Sebagai Sumber Antioksidan Pada Cookies*. Skripsi. Universitas Yudharta
- Paiki, P. N. S., Irman, Sarungallo, L. Z., Latumaniha, M. M. R., Susanti, E. M. C., Sinaga, I. N., Irbayanti, N. D. 2018. *Pengaruh Blansing dan Perendaman Asam Sitrat Terhadap Mutu Fisik dan Kandungan Gizi Tepung Buah Pandan Tikar (Pandanus Tectorius Park.)*. Jurnal Teknologi Pertanian, 1(2), 76-83.
- Paparang, RW. 2013. *Studi Pengaruh Variasi Konsentrasi Garam Terhadap Citarasa Ikan Layang (Decapterus ruselli)*. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 1(1), 17-20

- Pardede, E. 2017. *Penanganan Reaksi Enzimatis Pencokelatan pada Buah dan Sayur Serta Produk Olahannya*. Jurnal VISI, 25(2), 3020-3032.
- Pomanto, M. R., Dali, A. F., dan Mile, L. 2016. *Pengaruh Larutan Asam Alami Terhadap Mutu Kimiawi Tepung Ikan Manggabei*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, 4(3), 75-80.
- Potoh dan J. Mandey. 2019. *Pengaruh Pemanfaatan Bonggol Pisang Sepatu (Musa Paradisiaca L) Dalam Ransum Terhadap Persentase Karkas Dan Lemak Abdominal Ayam Broiler*. Jurnal Animal Science, 39(2), pp.1-20
- Prabasari, H., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. *Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅)*. Jurnal Teknosains. 2(2), 93-102.
- Prabawati, S., Suyanti & Dondy, A.S. 2008. *Teknologi Pasca Panen Dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Prihatinningtyas, E. dan Jatnika A. 2013. *Aplikasi Koagulan Alami Dari Tepung Jagung Dalam Pengolahan Air Bersih*. Jurnal ilmiah sains dan teknologi. 2 (2), pp. 71-158.
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. *Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅)*. Jurnal Teknosains. 2(2), 121-130.
- Purwanto, Y. A., & Effendi, R. N. 2016. *Penggunaan Asam Askorbat dan Lidah Buaya untuk Menghambat Pencokelatan pada Buah Potong Apel Malang*. JTEP Jurnal Keteknikan Pertanian.
- Putri, Devy Septya and Nugroho, Rizal Pratama. 2018. *Efek Rendaman Garam Sebagai Antibrowning pada Apel Hijau Varian Rome Beutay (Mallus sylvestris Mill.) Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Mencit (Mus musculus)*. Diploma thesis, Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang
- Putri, T.K., D. Veronika, A. Ismail, A. Kurniawan, Y. Maxiselly, A. W. Irwan, W. Sutari. *Pemanfaatan Jenis-jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung*. Jurnal Kultivasi Vol 14, No. 2, Oktober 2015.
- Putri, J.A.A. dan E. Suharnas. 2010. *Pengaruh Perendaman dengan Larutan Garam Terhadap Kandungan Rendemen, Bahan Kering, Serat Kasar dan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN) Umbi Gadung (Dioscorea*

hispidia) Sebagai Pakan Ternak. Artikel. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Bengkulu.

Rachma, A. Y., Anggraeni, D. Y., Surja, L. L., dan Susanti, S., dan Pratama, Y. 2018. *Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Malt Gabah Beras Merah dan Malt Beras Merah dengan Perlakuan Malting pada Lama Germinasi yang Berbeda*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), 104-110.

Rahmawati, L., Susilo, B., dan Yulianingsih, R. 2014. *Pengaruh Variasi Blanching dan Lama Perendaman Asam Asetat (CH₃COOH) Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning Termodifikasi*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 107-115.

Reza, U., Putra, S. B., dan Nurba, D. 2019. *Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Natrium Metabisulfit Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 116-124.

Santoso, C., Titi, Surti., Sumardianto. 2015. *Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (Himantura gerrardi)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 106-114.

Saragih, B. 2013. *Analisis Mutu Tepung Bonggol Pisang dari Berbagai Varietas dan Umur Panen yang Berbeda*. *Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga dan Busana*, 9(1), 22-29.

Sasmitaloka, K. 2017. *Produksi Asam Sitrat Oleh Aspergillus niger Pada Kultivasi Media Cair*. *Jurnal Integrasi Proses*. 6(3): 116 – 122.

Siregar, N. E., Setyohadi dan Nurminah, M. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih (Kalsium Hidroksida) dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Biji Durian*. 3(2), hal. 193-197

Suprpto. 2004. *Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Dari Tiga Varietas*. Puslitbang Peternakan. Bogor

Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu

Tampubolon, Sanggam. D. R. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Kentang*. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertemuan*, 1(1)

Widiyowati, Iis Intan. 2007. *Pengaruh Lama Perendaman dan Kadar Natrium Metabisulfit dalam Larutan Perendaman pada Potongan Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas (L.) Lamb) Terhadap Kualitas Tepung yang Dihasilkan*. Pendidikan Kimia FKIP-Unmul. Samarinda

- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. *Pengolahan Masa Kini*. Agrisarana. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2018. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wira, L. dan Risa, P. 2019. *Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminate Balbisima) Menjadi Choco Cookies*. Jurnal Bosaparis Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 10(3), pp.195-204
- Witono, J.R.B. Y.I.P.A. Miranti dan L. Yuniarti. 2013. *Studi Kinetika Osmotik pada Ikan Teri dalam Larutan Biner dan Terner*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Prahayangan. Bandung.
- Witono, J., Kumalaputri, A., dan Lukmana, H. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Konsentrasi Zat Adiktif Pada Pembuatan Mie*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahayangan
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yunus, Ridhayani. 2017. *Pengaruh Persentase Dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) terhadap Kualitas Keripik Pepaya (*Carica papaya L.*) Dengan Vacuum Frying*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3(1), pp. S221-S233
- Zeleny, M. 1982. *Multiple Criteria Decision Making*. Mc.Graw Hill. New. York