

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriyani, E., Sephia, R. A., Srifitriani, E., Lustianah, T., & Azzahra, S. K. (2023). Analisis Kadar Kafein Kopi, Teh, dan Coklat Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal of Comprehensive Science*, 2(1), 7–15.
- Afandi, R., & Purwanto, A. (2018). Spektrofotometer Cahaya Tampak Sederhana untuk Menentukan Panjang Gelombang Serapan Maksimum Larutan Fe (SCN)<sub>3</sub> dan CuSO<sub>4</sub>. *Journal Student UNY*.
- Agustin, P., & Permatasari, R. I. (2020). PENGARUH PENDIDIKAN DAN KOMPENSASI TERHADAP KINERJA DIVISI NEW PRODUCT DEVELOPMENT (NPD) PADA PT. MAYORA INDAH Tbk. *Jurnal Ilmiah M-Progress*, 10(2), 174–184.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *SNI 01-3841-1995 (Tepung Pisang)*.
- Harefa, W., & Pato, U. (2017). *Evaluasi Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan (Nomor 2)* [Journal Article]. Universitas Riau.
- Indrastati, N., & Anjani, G. (2016). Snack Bar Kacang Merah dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*, 5(4), Article 4.
- Kusnandar, F., Hastuti, H. P., & Syamsir, E. (2015). Pati Resisten Sagu Hasil Proses Hidrolisis Asam dan Autoclaving-Cooling. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), Article 1. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.52>
- Leo, R., & Daulay, A. S. (2022). Penentuan Kadar Vitamin C Pada Minuman Bervitamin Yang Disimpan Pada Berbagai Waktu Dengan Metode Spektrofotometri UV. *Journal of Health and Medical Science*, 105–115.
- Musita, N. (2012). Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(1), Article 1.

- Nurmin, N., Sabang, S. M., & Said, I. (2018). Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) dalam Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Berdasarkan Tingkat Kematangannya. *Jurnal Akademika Kimia*, 7(3), Article 3.
- Octaviani, T., Guntarti, A., & Susanti, H. (2014). Penetapan Kadar  $\beta$ -Karoten pada Beberapa Jenis Cabe (Genus *Capsicum*) dengan Metode Spektrofotometri Tampak. *Pharmaciana*, 4(2), 101–109.
- Pangastuti, H. A., & Permana, L. (2021). Pengukuran Pati Resisten Tipe 5 Secara In Vitro pada Nasi Uduk. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), Article 2. <https://doi.org/10.31970/pangan.v6i2.56>
- Putri, A. R., & Wahyudiani, M. N. (2021). Analisis Kadar Hidrokuinon pada Krim Pemutih yang Beredar di Toko Online dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 1(11), Article 11.
- Resistant Starch Assay Procedure (Rapid Format)*. (2019). Megazyme.
- Rosida. (2013). Pengaruh Cara Pengolahan terhadap Daya Cerna Pati (secara in-vitro) Pada Pisang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 11.
- Rozali, Z. F., Purwani, E. Y., Iskandriati, D., Palupi, N. S., & Suhartono, M. T. (2018). Potensi Pati Resisten Beras sebagai Bahan Pangan Fungsional The Potential of Rice Resistant Starch as Fungsional Food Ingredient. *PANGAN*, 27(3), 215–224.
- Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N., & Saskiawan, I. (2015). Kajian Peningkatan Pati Resisten yang Terkandung dalam Bahan Pangan Sebagai Sumber Prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(3), 191–200.
- Setiawan, S., Maimunah, M., & Suswati, S. (2019). Keragaman parasitoid erionota thrax I. Pada dua Jenis tanaman pisang bermikoriza di kabupaten deli serdang. *Jurnal Ilmiah Pertanian ( JIPERTA)*, 1(1), Article 1.
- Sugitha, I. M., & Harsojuwono, B. A. (2014). *Penentuan Formula Biskuit Labu Kuning (Cucurbita moschata) Sebagai Pangan Diet Penderita Diabetes*.

- Sulistiyani, M., Kusumastuti, E., Huda, N., & Mukhayani, F. (2021). Method Validation on Functional Groups Analysis of Geopolymer with Polyvinyl Chloride (PVC) as Additive Using Fourier Transform Infrared (FT-IR). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 10(3), 199–205.
- Suloi, A. N. F. (2019). Potensi Pati Resisten dari Berbagai Jenis Pisang – A Review (Potential Resisten Starch Prepared by Banana – A Review). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 92–96.
- T. K., P., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, 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 Kultivasi*, 14(2), 63–70.
- Ulfa, R. (2021). Variabel Penelitian dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Pendidikan dan Keislaman*, 342–351.
- Umam, M. F., Utami, R., & Widowati, E. (2012). Kajian Karakteristik Minuman Sinbiotik Pisang Kepok Musa paradisiaca forma typical) dengan Menggunakan Starter Lactobacillus acidophillus IFO 13951 DAN Bifidobacterium longum ATCC 15707. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 11.
- Winarti, S., Jariyah, & Anggreini, R. A. (2019). Karakteristik dan Aktivitas Prebiotik Pati Resisten dari Tepung Umbi Uwi (Dioscorea alata) Termodifikasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 53–67.
- Zarnila, Z., Napitupulu, M., & Jura, M. R. (2018). Analisis Kadar b-Karoten Buah Pisang Raja (Musa Paradisiacal L) dan Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Forma Typica) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Akademika Kimia*, 7(4), Article 4.