

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T. (2011). Pemberdayaan Perempuan Melalui Wirausaha Pembuatan Makanan Kecil Berbasis Pisang di Kelurahan Tlogosari Wetan Kecamatan Pedurungan Kodya Semarang. *Jurnal: Pemberdayaan Perempuan Melalui Wirausaha*, 15(2).
- Aliyah, Rahman L, Pratiwi D, Nurjumiah., (2021). Analisis Fisiko-Kimia Pati Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Muda dan Mengkal Asal Kabupaten Bone Sulawesi Selatan sebagai Kandidat Bahan Tambahan Sediaan Tablet. *Jurnal Media Pharmaceutica Indonesiana*. 3(3).
- Aliyi, F. (2020). *Pengaruh Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) dan Umur Simpan*. Thesis: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Poltekkes Kemenkes Bengkulu Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietika.
- Almeyda, E., & Widayanti, E. (2020). Analisis Kadar Kurkuminoid dalam Filtrat, Residu dan Campuran Filtrat-Residu Jamu Kunir Asem. *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(1), 1.
- Angelia, I. O. (2019). Variasi Konsentrasi Solven pada Proses Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 3(1), 16-26.
- Aparicio-Sagüilán, A., Sáyago-Ayerdi, S. G., Vargas-Torres, A., Tovar, J., Ascencio-Otero, T. E., & Bello-Pérez, L. A. (2007). Slowly Digestible Cookies Prepared From Resistant Starch-Rich Lintnerized Banana Starch. *Journal of Food Composition and Analysis*, 20(3–4), 175–181.
- Argandi, R. (n.d.). *Pembelajaran Kimia dengan Metode Inquiry Terbimbing Dilengkapi Kegiatan Laboratorium Real dan Laboratorium Virtual*. Thesis: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Aryani N,dkk. Pati (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) Talas Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro Kampus Undip Tembalang,
- Cahyani, F. S. (2021). Pengembangan E-Modul Pemisahan Kimia Materi Ekstraksi Pelarut Terintegrasi Pembelajaran Model Inkuiri Terbimbing pada Program Studi Pendidikan Kimia Universitas Sriwijaya. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan IPA Tahun 2021 “Redesain Pembelajaran IPA yang Adaptif di Masa Pandemi Covid-19” Palembang, 16 Oktober 2021*.
- Chandra, O. A. (2011). *Pengaruh Panjang Gelombang Terhadap Daya Serap Pupuk NPK Dengan Menggunakan Alat Spektrofotometer*. Thesis: Program Studi Diploma III Teknik Kimia Program Diploma Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.
- Faputri, A. F. (2016). *Desain Evaporator dan Pengujian Kondisi Operasi Optimal pada Desain Peralatan*. Jurnal: Teknik Patra Akademika.7(2).
- Febrine,P. Silvia,A, Hartini, S.,(2014). Penentuan Pati Resisten dan Kadar Gizi Mie Gandum Utuh (*Triticum aestivum L.*) varietas Dewata.
- Hamka, J. D. (n.d.). Analisis Nilai Absorbansi dalam Penentuan Kadar Flavonoiduntuk Berbagai Jenis Daun Tanaman Obat. *Jurnal: Pillar Of Physics*.(2).
- Hammado, N., & Illing, I. (2013). Identifikasi Senyawa Bahan Aktif Alkaloidpada Tanaman Lahuna. *Jurnal: Dinamika*.4(2).
- Haq, T. A., & Wardani, R. K. (2018). Ekstraksi Asam Sitrat pada Buah Pir Coklat

- (Pyrus Communis L) Dengan Menggunakan CaCl₂. 1-10.
- Hazizah, N., Viphindrartin, S., & Zainuri, Z. (2017). Pengaruh JUB, Suku Bunga, Inflasi, Ekspor dan Impor terhadap Nilai Tukar Rupiah atas Dollar Amerika Serikat. *e-Journal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*, 4(1), 97.
- Herawati, H. (2012). Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal: Litbang Pertanian*, 31(2).
- Hibar, U., Susanto, B., Fatur, A. M., Febiola, S., Permana, A. D., Oktaviana, G., Setyoko, N. M., & Alfarizi, M. I. (2022). Pengembangan dan Pemasaran Produk Kripik Pisang (BANANA CHIPS) Arsa Jaya Khas Gunung Sari. 2(3). *Indonesian Collaboration Journal of Community Services*.
- Hidayat, B., & Akmal, S. (2015). Kajian Potensi Beras Siger (Tiwul Instan) Fortifikasi Sebagai Pangan Fungsional. *Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan Polinela*. Lampung 29 April 2015.
- Harefa, W., & Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. Teknologi Pertanian Universitas Riau
- Kusmartono, B., Yuniwati, M., & Adzkiyya, Z. (2021). Pemanfaatan Serat Pohon Pisang Kepok (*Musa paradisiacal L*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Hardboard. *Jurnal Teknologi*, 14(1), 91–98.
- Lasale, N. R., Liputo, S. A., & Limonu, M. (2022). Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Resisten Pisang Groho (*musa acuminata, sp*) pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 64–77.
- Lestari, E. T. (2017). *Perbedaan Kadar Trigliserida Serum dari Darah yang Dibekukan Sebelum Dicentrifuge dan Langsung Dicentrifuge* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Mastuti, E. (2012). Pengaruh Variasi Kecepatan Putar dan Rasio Bahan pada Hidrolisa Tepung Kulit Singkong. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. EKUILIBRIUM* 11(2).
- Mastuti, E. (2013). Hidrolisa Pati dari Kulit Singkong (Variabel Rasio Bahan dan Konsentrasi Asam). *EKUILIBRIUM*, 12(1).
- Meylisyah, A. (2022). *Penggunaan Arang Aktif Tempurung Siwalan Sebagai Media Filtrasi dalam Menurunkan Kesadahan Air di Desa Lanca Kabupaten Bone*. Thesis: Universitas Hasanuddin Fakultas Kesehatan Masyarakat
- Musita, N. (2009). Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(1).
- Muharam, T., Fitriani, D., Fataya Miftahul Jannah, D., Zidan Al Ghifari, M., & Pasonang Sihombing, R. (2022). Karakteristik Daya Serap Air dan Biodegradabilitas pada Bioplastik Berbasis Pati Singkong dengan Penambahan Polyvinyl Alcohol.
- Murti, G. S. W., & Nurfadilah, L. (2022). Laporan Praktikum Kimia Organik 1 Pemisahan Senyawa dengan Kromatografi Acara 5. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST)* 2022.
- Nurfadilla, A. (2022). *Residu Propolis dalam Struktur Sarang Lebah Tetragonula Biroi Berdasarkan Asal Daerah Koloninya di Fakultas Kehutanan Universitas Hasanudin*. Thesis: Program Studi Kehutanan Fakultas Kehutanan Hasanudin Makasar.
- Nurmahribi, W. (2021). *Analisis Penentuan C-Organik pada Sampel Tanah*. Thesis: Analis Kimia Program D III Analisis Kimia. Universitas Islam Indonesia Yogyakarta
- Oktavia, N. (2023). *Analisis Kesesuaian Lahan untuk Tanaman Pisang (*Musa acuminata Colla*) di Kabupaten Pesawaran Berbasis Sistem Informasi*

- Geografis dan Interpretasi Citra Landsat 8 Oli.* Thesis: Jurusan Teknik Pertanian, Universitas Lampung.
- Pangestuti, Permana(2021). Pengukuran Pati Resisten Tipe 5 secara In Vitro pada Nasi Uduk. *Jurnal Pengolahan Pangan*.6(2).
- Permana, S. H. A., & Robiah, R. (2020). Ekstraksi minyak atsiri dari kulit jeruk sebagai bahan peluruhan styrofoam. *Jurnal Distilasi*, 3(2), 16-21.
- Prabawani, A. G. (2023). *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder dari Fraksi Polar Daun Sungkai (Peronema canescens Jack) serta Studi Potensi Antivirus Severe Acute Respiratory Syndrome Corona Virus 2(SARS-COV-2) secara In Silico*. Thesis: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lampung.
- Pratiwi, D. M. (2023). Perbedaan Kualitas Air Sumur dengan Metode Filtrasi Sederhana di Desa Kamolan Kabupaten Blora. *Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi Terapan*, 9(2).
- Putri, L. E. (2017). Penentuan Konsentrasi Senyawa Berwarna KMnO₄ Dengan Metoda Spektroskopi UV-Visible. *NATURAL SCIENCE JOURNAL*.3(1).
- Raden HARYO BIMO Setiarto. (2015). *Peningkatan Pati Resisten Tepung Talas Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan Pendinginan serta Evaluasi Sifat Prebiotiknya. Improvement Resistant Starch Content from Taro Flour by Fermentation and Autoclaving-Cooling and Its Prebiotic Properties Evaluation*. Thesis: Institut Pertanian Bogor
- Riswanto, B., & Aminah, S. (2020). Utilization of Kalpataru Flower Extract (*Hura crepitans Linn*) as an Alternative Acid Base Indicator. *Jurnal Akademika Kimia*, 9(3), 148–157.
- Ruhdiana, T., & Sandi, S. P. H. Kandungan Gizi Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) Keripik Pisang Terhadap Glukosa Darah. *Abdimas Jurnal Pengabdian Mahasiswa*.2(1).
- Rusdaina, R., & Syauqy, A. (2015). Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Forma Typical*) Terhadap Kadar Trigliserida Tikus Sprague Dawley Pra Sindrom Metabolik. *Journal of Nutrition College*, 4(4).
- Rosalina, Y., Susanti, L., Bengkulu University, Silsia, D., Bengkulu University, Setiawan, R., & Bengkulu University. (2018). Characteristics of Banana Flour from Bengkulu Local Banana Varieties. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 153–160.
- Saraswati, F. N. (2015). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol 96% Limbah Kulit Pisang Kepok Kuning (*Musa balbisiana*) Terhadap Bakteri Penyebab Jerawat (*Staphylococcus epidermidis*, *Staphylococcus aureus*, dan *Propionibacterium acne*). Thesis: Program Studi Farmasi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Sijabat, M. S., Komariah, D. K., & Pd, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang dalam Pembuatan Dessert Cake dengan Kandungan Serat yang Tinggi.
- Siti,syah (2016). Penentuan Kadar Pati Resisten Starch (RS) Pati Tacca (*Tacca leontopetaloides*) Hasil Modifikasi fisik di BPTBA LIPI Yogyakarta. Thesis: Universitas Islam Indonesia.
- Siti AAR, Mufadilah A, Rahma DM. 2021. Validasi Metode Penetapan Kadar Pengawet Natrium Benzoat pada Sari Kedelai di Beberapa Kecamatan di Kabupaten Tulungagung Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis.
- Suarni, Firmansyah, Aqil M.2013. Keragaman mutu pati beberapa varietas jagung. *Jurnal Pertanian Tanaman Pangan*.
- Setiosari, E. (2018). Studi Penggunaan Asap Cair Sebagai Inhibitor Kerak Kalsium Karbonat (CaCO₃) Menggunakan Metode Seeded Experiment.

- Soedarto, J., & Kumoro, D. A. C. (2013). Penentuan Jenis Solven dan pH Optimum Analisis Senyawa Delphinidin dalam Kelopak Bunga Rosela dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis.2(2).
- Solihah, I., & Wijaya, D. P. (2020). Pati umbi-umbian dan resisten starch sebagai prebiotik untuk. Penerbit NEM.
- Trimanto, T., Dwiyanti, D., & Indriyani, S. (2018). Morfologi, Anatomi dan Uji Histokimia Rimpang *Curcuma aeruginosa Roxb*; *Curcuma longa L*. DAN *Curcuma heyneana Valeton* dan *Zipp*. *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati*,17(2).
- Ulfa, R. (2021). Variabel Penelitian dalam Penelitian Pendidikan. *Al-Fathonah:Jurnal Pendidikan dan Keislaman*.
- Wahyuni, A. M., Afthoni, M. H., & Rollando, R. (2022). Pengembangan dan Validasi Metode Analisis Spektrofotometri UV-Vis Derivatif untuk Deteksi Kombinasi Hidrokortison Asetat dan Nipagin pada Sediaan Krim. *Sainsbertek Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(1), 239–247.
- Wibowo, P., Saputra, J. A., Ayucitra, A., & Setiawan, L. E. (2008). Isolasi Pati dari Pisang Kepok dengan Menggunakan Metode Alkalina Steeping. *Jurnal: Widya Teknik*, 7(2).
- Widiyah,M (2020). *Pengukuran Glukosa dan Pati Resisten pada Padi Kultivar Local Thailand secara In Vitro*. Thesis: Program Studi Biologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Wijaya, E. (2018). Pengaruh Heat Moisture Treatment (HMT) Terhadap Kandungan Pati Tercerna Lambat. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 2(1).
- Wulan, S. N., & Widyaningsih, T. D. (2007). Modifikasi Pati Alami dan Pati hasil Pemutusan Rantai Cabang Dengan Perlakuan Fisik/Kimia untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten pada Pati Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2).
- Yuliastini.,(2019). *Analisis Experimental Pati Singkong Sebagai Fluid Loss Control Agent pada Lumpur Pemboran*. Thesis: Program Studi Perminyakan Universitas Islam Riau.
- Yuwana, S., & Yuwono, H. (2018). Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Keragaman Produk Terhadap Kepuasan Konsumen pada Toko King Malang. *JEM17:Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(1).
- Zidan F.2023. Rancangan Bangun Otomatis Alat Ukur Kadar Pati Singkong Berbasis Mikrentroler Arduino Uno dan Load Cel.