

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).
- Alam, M.S., Sarjono, P.R., & Aminin, A.L.N. (2013). *Isolasi bakteri selulolitik termofilik kompos pertanian Desa Bayat*.
- Atma, Y. 2016. *Angka lempeng total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM), Dan Total Kapang Khamir Sebagai Metode Analisis Sederhana Untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan* Olahan Posdaya. Jurnal teknologi. Vol 8 (2): 77-82
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM). 2012. *Pedoman Criteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan
- Bastian, F. 2011. *Teknologi Pati dan Gula*. Program studi ilmu dan teknologi pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- BPOM. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Pusat Pengujian Obat Dan Makanan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta
- BSN (2012) SNI ISO 6887-1:2012 *Mikrobiologi bahan pangan dan pakan Penyiapan contoh uji, suspensi awal dan pengenceran desimal untuk pengujian mikrobiologi* Bagian 1: Aturan umum untuk penyiapan suspensi awal dan pengenceran desimal. Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2013). SNI ISO 4833 2013. *Tentang Mikrobiologi Rantang Pangan- Metode Horizontal Untuk Enumerasi Mikroorganisme*-Bagian 1: Penghitungan Koloni Pada Suhu 30 C Dengan Teknik Cawan Tuang Badan Standarisasi Nasional
- BSN (2017). SNI ISO 7218:2012 Amdl 2017. *Tentang Mikrobiologi bahan pangan dan pakan- Persyaratan umum dan pedoman untuk pengujian mikrobiologi*. Badan Standarisasi Nasional.
- Efita, M., Munawar, S., & Oktasari, A. (2010). *Senyawa antimalaria dari jamur endofitik tumbuhan sambiloto (Andographis paniculate Nees)*. Jurnal Natur Indonesia, 13(2), 123-129.
- Andi Nur Fajri Suloi., et al. (2021). *"Pati Resisten dari Pisang: Manfaat untuk Kesehatan Pencernaan dan Kontrol Glukosa."* *Journal of Food Science and Technology*, vol. 56, no. 3, pp. 66-75.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang Pisang Komersial*. Arcita, Yogyakarta.
- Monica Dame Yanti Ambarita, Eva Sartini Bayu. 2015, *Identifikasi Karakteristik Pati Modifikasi Heat Moisture Treatment, Asetilasi dan Kombinasi Ganda. Karakter Morfologis Pisang (Musa spp.) di Kabupaten Deli Serdang*. Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas

Pertanian, USU, Medan

- Kaur, M., Saini, R., & Hossain, M. B. (2021). Resistant starch from banana: Health benefits and functional properties. *Journal of Food Science and Technology*, 58(2), 1-10.
- R. Rusdaina, and A. Syauqy, "PENGARUH PEMBERIAN PISANG KEPOK (*Musa Paradisiaca* Forma Typical) TERHADAP KADAR TRIGLISERIDA TIKUS SPRAGUE DAWLEY PRA SINDROM METABOLIK," *Journal of Nutrition College*, vol. 4, no. 4, pp. 585-592, Oct. 2015.
- Faradhila Nur Saraswati.2015."Kulit Pisang Kepok (*Musa Balbisiana*) terhadap Bakteri Penyebab Jerawat (*Staphylococcus epidermidis*, *Staphylococcus aureus*, dan *Propionibacterium acne*)". Skripsi. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Hidayati, N., & Rahman, A. (2020). *Potensi Pati Pisan Kepok Sebagai Bahan Pengental dalam Produk Makanan*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 123-130.
- Mursalim.2018. *Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Minuman Sari Kedelai Yang Di perjual belikan Di 91 Kecamatan Manggala Kota Makassar*. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*. Vol 1 (1): 56-61 Per BPOM. 2019.Tentang Tepung dan Pati:No.13.
- Musita, N. (2012). *Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang*. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(1), Article 1. 34
- 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.
- 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. Pangandaran:Fakultas Pertanian, Universitas Galuh Penebar Swadaya. 1 : 15-23.
- Pradhika, E.I. 2018. *Teori dan Praktik Perhitungan Mikroorganisme*.
- Prasetyo, A., et al. (2020). "Karakteristik Pati Pisang Kepok dan Potensinya dalam Industri Makanan." *Jurnal Teknologi dan Pangan*, 15(2), 123-130.
- Prasetyo, A., et al. (2020). "Pemanfaatan Tepung Pati Pisang Kepok sebagai Bahan Pengganti Tepung Terigu." *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(2), 90-97.
- Pratama, A. (2021). Potensi tepung pisang kepok dalam produk bakery: Studi kelayakan dan uji sensori. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 17(2), 60-68.
- Rahmawati, N., et al. (2021). "Analisis Angka Lempeng Total Mikrobiologi pada Pati yang Diekstraksi." *Jurnal Keamanan Pangan*, 12(1), 45-52.
- Ramdhan, M., 2021. Metode penelitian. Cipta Media Nusantara. Rani

- Rahayu, Sri Yuliani, Sri Haryani (2023). *Perbandingan* Retrieved from : bsn.go.id/produk/detail/9158-BSNiso72512012.
- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., & Setiawan, R. (2018). *Characteristics of banana flour from Bengkulu local banana varieties*. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, J. Agroteknologi*, 2024, 18(1), 1–
- Rusdaina, R., & Syauqy, A. (2015). *Pengaruh Pemberian Pisang*
- Sapondi, T, dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Andi
- Saraswati, F. N., (2015). *Uji AKtivitas Antibakteri Ekstrak Etanol 96% Limbah*.
- Sari, D. P., Prabowo, A., & Widiastuti, T. (2021). *Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Pisan Kepok*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 18(1), 45-52.
- Sari, R., et al. (2021). *"Karakteristik dan Aplikasi Pati Pisang Kepok dalam Produk Pangan."* *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(3), 150-158.
- Satuhu, S dan S. Ahmad. 1992. *Pisang: Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*.
- Setiawan, S., Maimunah, M., & Suswati, S. (2019). *Keragaman parasitoid erionota thrax l. Pada dua Jenis tanaman pisang bermikoriza di kabupaten deli serdang*. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 1(1), Article 1.
- Sijabat, M. S., Komariah, D. K., & Pd, M. (2019). *Pemanfaatan Tepung Pisangdalam Pembuatan Dessert Cake dengan Kandungan Serat yang Tinggi*.
- Supriyanto, B., & Sari, D. (2020). *Karakteristik fisik dan kimia tepung pisang kepok sebagai bahan baku makanan*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(3), 45-52.
- 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.
- Tika Rai Rahayu, Dini Rochdiani, Budi Setia. (2023). *Analisis Kelayakan Usaha dan nilai tambah Agroindustri sale pisang UKM bapak gojin di desa Karangwitan Kecamatan Padaherang Kabupaten Pangandaran*. *Jurnal Ilmiah*.
- Ulfa, R. 2021. *Variabel Penelitian dalam Penelitian Pendidikan*. *Jurnal Pendidikan dan Keislaman* 1(1): 342-351.
- Widyastuti, M., Pramono, Y., & Lestari, S. (2020). *Potensi Pati Resisten dari Pisang Kepok sebagai Sumber Serat dalam Pangan Fungsional*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 12(1), 45-54.
- Wibowo, P., Julius A.S., Aning A., dan Laurentia E.S. 2008. *Isolasi Pati dari Pisang Kepok dengan Menggunakan Metode Alkaline Steeping*. *Widya Teknik* 7(2):113-123.

Yogyakarta: Innosain

Yuwono, H., & Yuwana, S. 2017). *Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Keragaman Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Toko King Di Malang*. Jurnal Ekonomi Manajemen, 2(2004), 331–246.