DAFTAR PUSTAKA

Agustien Zulaidah. (2012). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, *30*(1), 31–39.

Akolo, I. R., & Azis, R. (2018). Analisis Pengaruh Natrium Metabisulfit (Na2S2O5) dan Lama Penyimpanan terhadap Proses Browning Buah Pir menggunakan Rancangan Faktorial. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, *5*(2), 54. https://doi.org/10.30869/jtech.v5i2.137

AOAC, O. (2002). *45.4.15 AOAC Official Method 2002.02 Resistant Starch in Starch and Plant Materials*. 2002–2004.

Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, *2*(2), 45. https://doi.org/10.30595/jrst.v2i2.3094

Chemist, A. A. of C., & AACC. (2001). *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Food.

Eka Putri, L. (2017). Penentuan Konsentrasi Senyawa Berwarna KMnO 4 Dengan Metoda Spektroskopi UV Visible. *Natural Science Journal*, *3*(1), 391–398.

Fauzi Akbar, Zulisma Anita, & Hamidah Harahap. (2013). Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi Dari Pati Kulit Singkong Terhadap Sifat Mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia USU*, *2*(2), 11–15. https://doi.org/10.32734/jtk.v2i2.1431

Handoyo Sahumena, M., Ruslin, R., Asriyanti, A., & Nurrohwinta Djuwarno, E. (2020). Identifikasi Jamu Yang Beredar Di Kota Kendari Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, *2*(2), 65–72. https://doi.org/10.37311/jsscr.v2i2.6977

Hasibuan, E. (2015). Pengenalan Spektrofotometri pada Mahasiswa yang Melakukan Penelitian di Laboratorium Terpadu Fakultas Kedokteran USU. *Karya Tulis Ilmiah*, 1–17.

Herawati, H. (2011). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai

Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, *30*(1), 31–39.

Hidayat, N., Sunartaty, R., Nurman, S., Irmayanti, & Sholihati. (2019). Inovasi Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Menjadi Tepung Dengan Penambahan Natrium Metabisulfit Sebagai Antibrowning. *SJAT: Serambi Journal of Agricultural Technology*, *1*(1), 1–7.

Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2017). The Benefits of Knowledge on Spices and Spices in Indonesian Food Processing Students at SMK 9 BANDUNG. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, *6*(1), 42–50.

Jannah, G. R., Syahran, D. M., Husna, H., Mutia, D., Azzahra, F. A., Septianto, G., & Hastika, F. Y. (2024). *IDENTIFIKASI BAHAN KIMIA OBAT NATRIUM DIKLOFENAK DENGAN METODE KLT DAN SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS PADA JAMU PEGEL*. *2*, 30–36.

Lestari, M. D. (2020). Pola Pemasaran Pisang Tanduk (Musa spp.) Melalui Media Online Studi. *Jurnal Agribisnis*, *6*(2), 39–45. https://journal.unita.ac.id/index.php/agribisnis/article/view/189

Martínez, S., Roman-Chipantiza, A., Boubertakh, A., & Carballo, J. (2023). Banana Drying: A Review on Methods and Advances. *Food Reviews International*, *00*(00), 1–39. https://doi.org/10.1080/87559129.2023.2262030

Megazyme. (2019). Resistant Starch. *Assay Procedure*, *11*.

Miksusanti, Solihah, I., & Wijaya, D. P. (2020). *PATI UMBI-UMBIAN DAN RESISTEN STARCH SEBAGAI PREBIOTIK UNTUK KESEHATAN* (M. Nasrudin (ed.)). PT Nasya Expanding Management.

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. *Prosiding Snast*, *November*, D35-49. https://doi.org/10.34151/prosidingsnast.v8i1.4152

Musita, N. (2009). Pati Resisten Pisang. *Teknologi Indiustri Dan Hasil Pertanian*, *14*(1), 68–79.

Nairfana, I., & Fadilah, Q. (2023). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman

dalam Natrium Metabisulfit terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Muda Termodifikasi. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, *1*(2), 96–102. https://doi.org/10.30812/jtmp.v1i2.2580

Nurdiansyah, A. (2024). PERBANDINGAN KADAR PATI RESISTEN PADA BUAH PISANG KEPOK (Musa paradisiaca L.) MENGGUNAKAN METODE PEMISAHAN FILTRASI DAN DEKANTASI. In *Tugas Akhir*.

Nurfazizah, R., Susanto, S., & Drajad Widodo, W. (2019). Karakterisasi dan Daya Simpan Empat Aksesi Buah Pisang Tanduk (Musa .sp AAB). *Buletin Agrohorti*, *7*(3), 303–310. https://doi.org/10.29244/agrob.v7i3.30202

Nuur, N., Susanti, Yuliastuti, D., Sari, W. Y., Widyoningsih, Kartiyani, T., Sarwa, Maryanti, D., P, D. A. S., Pranowo, S., Diah, I. P., Prasetyani, D., Mubarok, Ah., Aksari, S. T., Priyanto, B., Alfiani, T., Sefrina, A., Mayasari, D. I., Puspaneli, I., … STIKES. (2021). Review Artikel : KANDUNGAN SENYAWA KIMIA BUAH PISANG DAN BIOAKTIVITASNYA. *Research Fair Unisri*, *5*(2), 45. https://doi.org/10.33061/rsfu.v5i2.5860

Paramudita, I., Wahyu Wijanarko, T. A., Amanda, A. P., & Bakti, P. (2021). Pengaruh Jarak Ukur Dan Jenis Termometer Inframerah Pada Hasil Pengukuran Suhu Tubuh Sebagai Skrining Awal Covid-19. *Jurnal Standardisasi*, *23*(2), 133. https://doi.org/10.31153/js.v23i2.884

Pinalia, A. (2012). Kristalisasi Ammonium Perklorat (Ap) Dengan Sistem Pendinginan Terkontrol Untuk Menghasilkan Kristal Berbentuk Bulat. *Jurnal Teknologi Dirgantara*, *9*(2), 124–131. https://doi.org/10.30536/j.jtd.2011.v9.a1680

Prawira, M. D., Agus, M., & Sueta, D. (2020). Konsep Patofisiologi Motilitas Gastrointestinal. *Cermin Dunia Kedokteran*, *47*(1), 7–10. https://cdkjournal.com/index.php/cdk/article/view/4%0Ahttps://doi.org/10.55175/cdk.v47i1.4

Purwanto. (2019). Variabel Dalam Pendidikan. *Teknodik*, *10*(18), 1–20. https://doi.org/10.32550/teknodik.v0i0.554

Putri, W. D. R. (2017). *Pati: Modifikasi dan Karakteristiknya* (T. U. Press (ed.); Tim UB Pre). UB Press.

Rosida. (2007). Pengaruh Cara Pengolahan terhadap Daya Cerna Pati (secara in-vitro) Pada Pisang. In *Penelitian Hibah Bersaing* (Vol. 19, pp. 709–715). https://doi.org/10.20595/jjbf.19.0_3

Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N., & Saskiawan, I. (2015). Study of Development Resistant Starch Contained in Food Ingredients as Prebiotic Source. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, *20*(3), 191–200. https://doi.org/10.18343/jipi.20.3.191

Shen, L., Li, J., & Li, Y. (2022). Resistant starch formation in rice: Genetic regulation and beyond. *Plant Communications*, *3*(3), 100329. https://doi.org/10.1016/j.xplc.2022.100329

Sievert, D., & Pomeranz, Y. (1989). Enzymeresistant-starch II. Characterization and evaluation by enzymatic, thermoanalytical and microscopic methods. *Cereal Chem*, *66*(4), 342–347.

Suhartati, T. (2017). *Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrofotometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik* (T. A. Creative (ed.)). AURA CV. Anugrah Utama Raharja.

Suparmanto, S. A. S. (2010). *Penuntun Diet*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Sutriana, S. (2018). Analisis Keragaman Morfologi dan Anatomi Pisang Tanduk (Musa paradisiaca). *Skripsi Jurusan Biologi UIN Alauddin Makassar*.

Umam, M., 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), 1–11. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id

Utami, P., Lestari, S., Lestari, S. D., Teknologi, J., Perikanan, H., & Pertanian, F. (2016). FishtecH-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia dan Asam Amino Ikan Seluang (Rasbora argyrotaenia). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, *5*(1), 73–84.

Wardhani, D. (2016). Natrium Metabisulfit Sebagai Anti-Browning Agent Pada Pencoklatan Enzimatik Rebung Ori (Bambusa Arundinacea). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *5*(4), 140–145. https://doi.org/10.17728/jatp.202

Waspadji, S., Sukardji, K., & Octarina, M. (2007). *Pedoman Diet Diabetes Melitus*.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarsi, H. (2019). FERMENTASI BAKTERI ASAM LAKTAT MENINGKATKAN KANDUNGAN FENOLIK DAN SERAT YOGURT SUSU KECAMBAH KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.), MINUMAN FUNGSIONAL UNTUK OBESITAS. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, *3*(1), 64. https://doi.org/10.20884/1.jgps.2019.3.1.1526

Wulandari, R. T., Widyastuti, N., & Ardiaria, M. (2018). PERBEDAAN PEMBERIAN PISANG RAJA DAN PISANG AMBON TERHADAP VO2max PADA REMAJA DI SEKOLAH SEPAK BOLA. *Journal of Nutrition College*, *7*(1), 8. https://doi.org/10.14710/jnc.v7i1.20773