

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anggraeni, A. E. D. (2025). *Kualitas Sablé Cookies dengan Persentase Penggunaan Tepung Bit (Beta vulgaris L.)* [Skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.
- Ardiningtyas, C. S., Romadhoni, F. I., Dewi, I. H. P., & Huda Puspita Dewi, I. (2023). Inovasi Kue Nastar Dengan Substitusi Tepung Singkong (Manihot Esculenta) Dan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), 91–102. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i3.2214>
- Fadilah, M. (2025). *Karakteristik Sensoris Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah Dengan Persentase Berbeda* [Skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.
- Go, M. B., Golbin, R. J. A., Velos, S. P., Literatus, J. V., Sambrana, M. M., & Baird, J. C. (2021). The effects of incorporation of banana pseudostem flour at different proportions on the sensory properties, proximate, and mineral composition and microbial quality of baked brownies. *Food Science and Technology (United States)*, 9(4), 87–95. <https://doi.org/10.13189/fst.2021.090403>
- Gou, H., Gunawan, A. A., Mulyadi, T., & Amalia, E. (2025). *Eksperimen Penambahan Tepung Batang Pisang pada Makanan Tradisional Kue Kipo, Kotagede, Yogyakarta* (Vol. 7, Number 11).
- Helena, B., & Supartini, N. L. (2023). Substitusi Selai Nanas dengan Selai Salak dalam Pembuatan Nastar. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02, 1022–1033. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i4>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Ssebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Pengolahan Pangan*3.
- Listiana, Priyono, S., & Maherawati. (2022). *Karakteristik Fisikokimia da Sensori Kentang Yang Digoreng Dengan Beberapa Jenis Minyak Nabati*. 16(1).
- Maslahah, N., & Nurhayati, H. (2023). *Kandungan Senyawa Bioaktif dan Kegunaan Tanaman Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)* (Vol. 1, Number 3). <https://banten.litbang>.
- Pradana, A., Santosa, D., & Sulaiman, T. N. S. (2024). Potensi Cengkeh (*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & Perry) di Indonesia Sebagai Sumber Daya Alam dan Bahan Baku Obat Antibakteri dan Antijamur. *Majalah Farmaseutik*, 20(1), 70. <https://doi.org/10.22146/farmaseutik.v20i1.86004>
- Putri, D. K., Awaluddin, M. R., & Ramadhani, R. (2024). *Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial Analisis Pengaruh Perkembangan Inovasi Pangan Pada Tingkat Konsumsi Masyarakat di Jawa Barat*. <https://doi.org/10.5281/zenodo.11185448>
- Raharja, K. T. (2016). *Dasar Pastry*. NSC Press.
- Ratnasari, D., Dewi R, Y., & Purniasih, L. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 02(02), 7–14.

- Rizqika, K., P¹, A., Nurcahyani¹, E., Wahyuningsih², S., & Irawan¹, B. (2023). Studi In Vitro : Karakterisasi Planlet Pisang Cavendish (*Musa acuminata* Colla) Tahan Cekaman Garam (NaCl). *Jurnal Pertanian Agros*, 25(2).
- Sobir, Sabernard, Fajarsari, I. M., Yuliasuti, E. R., Apriyadi, T. E., Dewi, E. K., Sudiaz, R., Baroroh, R. A., Kustaryati, A., Saptayanti, N., Rifan, Nuraida, E. R., Rokhmah, S., Suparman, Ruhita, I., & Tarsono. (2020). *Buku Pedoman Budidaya Nanas*.
- Yuliatmoko, W. (2020). *Potensi Tepung Empulur Batang Pisang (Musa acuminata Colla) Pada Pembuatan Food Bar Anti Dislipidemia Berbahan Pati Ganyong (Canna edulis Ker.)* [Disertasi]. Universitas Gajah Mada.
- Yuliatmoko, W., Herawati, E., & Suhardianto, A. (2025). Pengaruh Lama Penyimpanan dan Konsentrasi Larutan NaCl Terhadap Sifat Fungsional, Sifat Sensori, dan Daya Ikat Asam Empedu Minuman Jus Empulur Batang Pisang. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Seri III Fakultas Sains Dan Teknologi*, 2(1).

