

## DAFTAR PUSTAKA

- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1. Fakultas Ilmu Kesehatan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 17.
- Agusman.2013. Pengujian Organoleptik Pangan. Program Studi Teknologi Pangan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ali, M. 2010. Metodologi dan Aplikasi. *Riset Pendidikan*. Bandung: Pustaka Cendekia Utama.
- Asmara, W. G. 2019. Pengaruh Persentase Ragi Terhadap Kadar Alkohol Dan Organoleptik Tape Uwi (*Dioscorea Alata L.*). *Skripsi*. Uin Raden Intan Lampung.
- Cahyani, I.D., 2018. Pengaruh Lama Pemasakan Bahan Baku dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Tape Ketan, *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Airlangga. Surabaya.
- Duha M. 2019. Analisis Mutu Fisik dan Mutu Kimia Coolies Mocaf Dengan Substitusi Tepung Jantung Pisang Sebagai Makanan Selingan. *Skripsi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Dirawati, D., Gani, A., & Erlidawati, E. 2017. Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. *Jurnal IPA & Pembelajaran IPA*, 1(1), 26-33.
- Egha T.Pratiwi. 2019. Pengaruh lama fermentasi dan perbedaan pembungkus terhadap kadar etanol karohidrat dan kesukaan panelis terhadap tapai sukun (*Arthocarpus altilis*). *Skripsi* .Yogyakarta. Universitas Sanata Darma.
- Endang Sulastri. 2013. Organoleptik Tape Singkong(*Manihot utilissima*) dengan

Penambahan Ekstrak Daun Katuk(*Sauropus androgynus*).  
*Skripsi*.Surakarta: Universitas Muhammadiyah.

Fahmi, N.Nurrahman. 2011, Kadar Glukosa, Alkohol, dan Cita Rasa Tape Onggok Berdasarkan Lama Fermentasi, *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(3)

Fauziah, K. N., Kurnia, K., Nita, A., & Abrori, A. 2020. Pengaruh Pemberian Dosis Ragi Tape (Kapang Amilolitik) Terhadap Pembuatan Tape Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 11-17.

Handayani, E. 2013. Uji Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Tape Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L*) Melalui Fermentasi Dengan Dosis Ragi Yang Berbeda Dan Penambahan Sari Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus*),*Skripsi* Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

Hambali, M., 2011, Pengaruh Lama Fermentasi dan Penambahan Keragian Terhadap Aspek Kualitas Fisiko-kimia dan Organoleptik Tape Umbi Jalar, *Skripsi*, Jurusan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

Hafizah .2019.Uji Organoleptik dan Sifat Kimia Tape Ubi Jalar ( *Ipomea Batat var ayamurasaki*. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri (UIN).Mataram .

Hariyati, S., 2017, Pengaruh Penggunaan Dosis dan Jenis Ragi Terhadap Kualitas Fermentasi Tape Ketan Hitam (*Oryza sativa var. Setail*), *Artikel Ilmiah*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jambi, Jambi

Hidayati, T. N., & Suhartini, S. 2018. Analisis Daya Saing Ekspor Pisang (*Musa Paradical*.) Indonesia Di Pasar Asean Dalam Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA). *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 2(4),1-20.

Gueadi. 2020. Morfologi Pisang Nangka di Indonesia. <https://jenis.net/pisang-diindonesia/>.

Gusti, A.K, 2017. Produk Fermentasi Tape. [https://simdos.unud.ac.id/uploads/files-pendidikan\\_1dir/5fb96a54ae9edb7e467d13770b995d5.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/files-pendidikan_1dir/5fb96a54ae9edb7e467d13770b995d5.pdf).

Gusnadi, D. 2019. Analisis Uji Organoleptik Tapai Singkong Pada Produk Cookies Sebagai Upaya Meningkatkan Eksistensi Tapai Singkong Di Kota Bandung. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.

Hasanah, H. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Alkohol Tape Ketan Hitam (*Oryza sativa* L var forma *glutinosa*) dan Tape Singkong (*Manihot esculenta*). *Skripsi*. Universitas Negeri Malang:Malang.

Kanino, D. 2019. Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan (The Effect Of Yeast Concentration On Making Tape Ketan). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 64-74.

Mei, D.2016. Kajian Pengaruh Lama Pengukusan dan Konsentrasi Ragi Tape Pada Proses Fermentasi Tape Labu Kuning. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang.

Nurwaty, R. 2018. Pemasaran Pisang Nangka. <https://id.scribd.com/document/6373736/analisis-pemasaran-pisang-nangka-di-pasaran>.

Pratiwi, Y. D. 2016. Pemanfaatan Limbah Bonggol Pisang Klutuk (*Musa Brachycarpa*) Sebagai Campuran Nugget. *Skripsi*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Prabawati, S., Suyanti dan D.A. Setyabudi. 2008. Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

Puspitasari, N. 2014. Uji Protein dan Organoleptik Tape dari Bahan Dasar Biji Nangka dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk sebagai Pewarna Alami dan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Puspitasari, I., & Sofyan, I. 2018. Pengaruh Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Tape Jagung Lokal (*Zea Mays L*). *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Retno Tri Wulandari.2017. Perbedaan Efektivitas Pemberian Buah Pisang Raja Dan Pisang Nangka Pada Kebugaran Jasmani Remaja Di Sekolah Sepakbola.*Skripsi*.1-88. Semarang.Universitas Diponegoro.
- Rahayu Mei 2016. Kajian Pengaruh Lama Pengukusan dan Konsentrasi Ragi Tape pada Fermentasi Tape Labu Kuning (*Cucurbita moschata Durch*). *Other thesis*, University of Muhammadiyah Malang.
- Rizki Indra. 2019. Jenis Pisang dan cara Pengolahannya yang berbeda. <https://www.lemonilo.com/amp/blog/jenis> [Pisang dan cara pengolahan yang berbeda.
- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. 2014. Uji organoleptik formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 34(2), 120-125.
- Sahratullah, D. S. D. J., & Zulkifli, L. 2017. Pengaruh Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Air, Glukosa dan Organoleptik Pada Tape Singkong. *Jurnal Biologi Tropis*, 17(1).
- Selmi R.2018.Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap kadar alkohol,warna,rasa,dan aroma tuak ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*).*Skripsi* .Yogyakarta.Universitas Sanata Darma .
- Sihotang, E. S &Waluyo, B. 2021. Keanekaragaman Tanaman Pisang (*Musa spp*) di kecamatan Secanggang, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara. *Agro Wiralodra*, 4(2), 36-41.
- Sugioyono .2013. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Cetakan ke 19. Alfabeta. Bandung.

- Suhan, M. R. 2014. Pengaruh Lama Penggorengan terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Ulandari Resti. 2015. Uji Kadar Alkohol Pada Tape Singkong dan Ketan yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Rade Fatah Palembang.
- Utami, C. R. 2017. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tape Pisang Kepok. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(1), 99-106.
- Verawati, N., Kholil, M., & Hastuti, N. D. 2021. Variasi Jenis Pembungkus Tradisional dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Tape Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 8(1), 34-41.
- Wahyudi, J., A Wibowo, W., A Rais, Y., & Kusumawardani, A. 2011. Pengaruh suhu terhadap kadar glukosa terbentuk dan konstanta kecepatan reaksi pada hidrolisa kulit pisang. *Ivn Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" 2011*.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.
- Yasman Robi. 2015. Tipe -tipe Fermentasi. <http://robi-biologi.blogspot.com/2015/05/tipe-tipe-fermentasi.html>.