

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal. 228, 233-235, 241-242.
- Anonymous. 1978. Statistika Indonesia. Biro Pusat Statistika. Jakarta.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2019. Produksi Buah Pisang Menurut Kabupaten/kota di Provinsi Lampung 2018 dan 2019. Sumber Lampung Dalam Angka 2020.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 1996. Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Sale Pisang (SNI 01-431996). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1996).
- Effendi, M. 2009. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daging Pisang dengan Vitamin A, Vitamin C, dan Katekin Melalui Perhitungan Bilangan Peroksida. Skripsi Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Fery, I. A. 2016. Pengaruh Teknik Pengeringan Terhadap Kadar Gizi Dan Mutu Organoleptik Sale Pisang (*Musa paradisiaca L.*). *Jurnal Farmasi FIK Universitas Halu Oleo*. Vol. 4 No. 2 2016.
- Gauthier, R. 2002. Intestinal Health, The key to Productivity (The case of Organic Acid). XXVII Convencion ANECA WPDC. Puerto Vallarta, Jal. Mexico.
- Kawiji, U.R. dan Himawan N. E. 2011. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) Dalam Meningkatkan Umur Simpan Dan Aktivitas Antioksidasi Sale Pisang Basah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IV, No. 2, Agustus 2011.
- Lubis, Ikhwan Hafiz,. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi tidak diterbitkan. Universitas Utara: Universitas Sumatra Utara (online), (<http://repository.usu.ac.id>, diakses 10 Februari 2016)
- Luckstadt, C.N., Senkoylu, H. Akyurek dan A. Agma. 2004. Acidifier for Anti-biotic Free Feeding in Livestock Production with Special Focus on Broiler Production. Trakya University. Agriculture Faculty, Department of Animal Science, Tekirdag. Germany. Veterinariza Ir Zootechnika. T. 27 (49). 2004. 91-93.
- Marwati, Yuliani, Andriyani Y., dan Mentari. 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sle Pisang Kapas (*Musa Comiculata*). *Jurnal Kimia Mulawarman Volume 15 Nomor 1 November 2017 P-ISSN 1693-5616 Kimia FMIPA Unmul E-ISSN 2476-9258*.
- Mahatir, M. 2016. Penetapan Kadar Kalium, Kalsium, Natrium, dan Magnesium Dalam Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Secara Spektrofotometer Serapan Atom. Skripsi Fakultas Farmasi Universitas Sumatra Utara.

- Parikesit, M. 2011. Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh Obat Herbal Sepanjang Zaman Stomata. Surabaya. Hlm. 2-5; 10; 93-94.
- Prbawati, S., Suyanti, dan Dody A. 2008. Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Buah Pisang.
- Rahayu, P. 2013. Konsentrasi Hambat Minuman (KHM) Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Belimbi*) terhadap Pertumbuhan *Candida Albicans*. Skripsi tidak diterbitkan. Program Studi Kedokteran Gigi Universitas Hasanudin. Makassar.
- Resmi. 2004. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih Kering. Skripsi Universitas Pasundan.
- Siswati, N.D., Ardiantono, F. A., dan Putri, L. K. (2018). Karakterisasi Komponen Aktif Pozzolan Untuk Pengembangan Portland Pozzolan Cement (PPC), *Jurnal Teknik Kimia*, 12 (2), pp. 52–56.
- Sudarmadji, S. 2003. Mikrobiologi Pangan PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sujatmiko, Y.A. 2020. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomun burmannii* B) dengan Cara Ekstrak yang Berbeda terhadap *Escherichia coli* sensitif dan Multiresisten Antibiotik. Naskah Publikasi. Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sulaswatty, A., dan Roestamsjah. 1991. Pengaruh Penggunaan Garam Natrium dan Kalium Metabisulfit Pada Mutu Sale Pisang Aambon. *Jurnal Puslitbang Kimia Terapan-LIPI Vol. 1 No 2 juli*.
- Taufiq, M. 2004. Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung pada Pengeringan Konvensional dan Fluidized Bed (Doctoral dissetation).
- Utari, F., Herliany, N., Negara, B., Kusuma, A., & Utami M. 2018. Aplikasi Variasi Lama Maserasi Buah Mangrove (*Avicennia marina*) sebagai Bahan Pengawet Alami Ikan Nila (*Oreochromis sp*). *Jurnal Enggano Vol. 3, No. 2,, 164-177*.