

DAFTAR PUSTAKA

- Agatha, G.V., Endaryanto, T., & Suryani, A. (2020). Analisis Preferensi, Kepuasan dan Loyalitas Konsumen Terhadap Keripik Pisang dan Singkong Di Sentra Agroindustri Keripik Kota Bandar Lampung. *JIIA*. 8(1): 137-144. Diakses dari <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/4358>
- Andanu, O., Udin, F., & Sunarti, T.C. (2021). Strategi Peningkatan Kualitas Produk Dalam Rantai Pasok Komoditi Pisang Di Provinsi Bengkulu. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 31(2): 220-231, 2252-3901. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/38351>
- Anggasari, P., Yuliati, L.N., & Retnaningsih. (2013). Pengaruh Etnosentrisme Terhadap Sikap, Preferensi dan Perilaku Pembelian Buah Lokal dan Impor. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis*. 10(2): 128-136. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmagr/article/view/8485>
- Angriva, S., & Sunyigono, A.K. (2020). Persepsi dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Madu PT. Kembang Joyo. *AGRISCIENCE*. 1(1): 186-199. 2745-7427. Diakses dari <https://journal.trunojoyo.ac.id/agriscience/article/view/7850>
- Arifki, H. H. & Barliana, M.I. (2018). Karakteristik Dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia. *Farmaka*. 16(2): 196-203. Diakses dari <https://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17605>
- Arsyad, M. & Supu, R. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pisang Sale. Perbal: *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 10(1): 53-62, 2302-6944. Diakses dari <https://e-journal.my.id/perbal/article/view/1540>
- Asmoro, N.W., Hartati, S. & Handayani, C.B. (2017). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Produk Mocatilla Chips Dari Tepung Mocaf dan Jagung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 1(1): 63-70. 2581-110X. Diakses dari <https://journal.upgris.ac.id/index.php/jiphp/article/view/1354/0>
- Asyik, M.N., Hubeis, M., & Muhandri, T. (2019). Prospek Pengembangan Minuman Teh Dalam Kemasan Merk Teh Asyik Berbasis Atribut Produk. *Jurnal Manajemen IKM*. 14(2): 109-117. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/article/view/33033>

- Badan Pusat Statistik Kota Pekalongan. (2023). Kecamatan Pekalongan Timur Dalam Angka 2023. Diambil 31 Desember 2023, dari <https://pekalongankota.bps.go.id/publication/2023/09/26/83e4d77c001d46ba4fda32fd/kecamatan-pekalongan-timur-dalam-angka-2023.html>
- Badan Pusat Statistika Provinsi Jawa Tengah. (2022). Produksi Buah-Buahan Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman di Kota Pekalongan (Ton). Diakses dari <https://pekalongankota.beta.bps.go.id/id/statistics-table/1/NDUwIzE=/produksi-buah-buahan-menurut-kecamatan-dan-jenis-tanaman-di-kota-pekalongan-ton-2019-and-2021.html>
- Bahar, I., Hendri, N., & Novita, A. (2020). Kemasan *Flexible* and *Standing Pouch* Ditinjau dari Cemaran Mikroba. *Journal of Research On Chemistry And Engineering*. 2(1): 22-24. 2746-0401. Diakses dari <http://reactor.poltekatiptdg.ac.id/index.php/reactor/article/view/6>
- Basri, M., Insani, M., Hermawan, R., Saputri, W., Kurniawati, M., Rahayu, R., Dewi, N.A., As'ari, R.A., Pradani, W., & Ramadhani, A.P. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dan Opak Mini Pelangi: Inovasi Produk Pemanfaatan Hasil Kebun Di Desa Mekar Sari. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(1): 10-16. 2776-3749. Diakses dari <https://jurnalbuguh.unila.ac.id/index.php/buguh/article/view/108>
- Budianto, T.H. (2020). Analisa Madu Pada Koloni Lebah Trigona Berbasis Arduino. *Prosiding Seminar Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat*. Diakses dari <https://mail.journal.ubb.ac.id/snppm/article/view/2170>
- Chairuni, A.R. (2021). Perbandingan Analisis Nilai Tambah Produk Pisang Sale Kering dan Pisang Sale Basah Pada Usaha Tradisional Red Golden, Desa Deyah Raya, Kecamatan Syiah Kuala, Kota Banda Aceh. *SANG PENCERAH: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*. 7(1): 87-98, 2655-2906. Diakses dari <http://www.jurnal-umbuton.ac.id/index.php/Pencerah/article/view/1017/655>
- Chandra, M.V. & Shamasundar, B.A. (2015). Texture Profile Analysis and Functional Properties of Gelatin from The Skin of Three Species of Fresh Water Fish. *International Journal of Food Properties*. 18(3): 572-574. 1094-2912. Diakses dari <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2013.845787>
- Desnilasari, D., & Lestari, N.P.A. (2014). Formulasi Minuman Sinbiotik Dengan Penambahan *Puree* Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei*. *AGRITECH*. 34(3): 257-265. 2527-3825. Diakses dari <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9453/7027>

- Dwiani & Rahman. (2021). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih Terhadap Mutu Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Agrotek UMMAT*. 8(2):2614-6541. Diakses dari <https://journal.ummat.ac.id/index.php/agrotek/article/view/5221/3257>
- Dwiyanti, E., Qomariah, N., & Tyas, W.M. (2018). Pengaruh Persepsi Kualitas, Nama Merk, dan *Brand Awareness* Terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Sains Manajemen dan Bisnis Indonesia*. 8(2): 148-163, 2088-916X. Diakses dari <http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/SMBI/article/view/1786/1468>
- Ebrahimi. M.A., Mohtasebi. S., Rafiee. S., & Hosseinpour. S. (2013). Using Online Image Processing Technique For Measurement The Browning In Banana During Drying (A New And Automatic Method). *Agricultural Engineering International: CIGR Journal*. 15(4): 220-227. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/282440910_Using_online_image_processing_technique_for_measurement_the_browning_in_banana_during_drying_a_new_and_automatic_method
- Fauziah, D., Nurmawati, R., & Burhannudin. (2015). Pengaruh Karakteristik Peternak Melalui Kompetensi Peternakan Terhadap Kinerja Usaha Ternak Sapi Potong Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Agribisnis Indonesia*. 3(2): 83-96. DOI: <https://doi.org/10.29244/jai.2015.3.2.83-96>
- Ginantaka, A., & Novitasari, D. (2015). Analisis dan Desain Sistem Identifikasi Preferensi Konsumen Produk Keripik Pisang Lampung. *Jurnal Agroindustri Halal*. 1(2): 132-140, 2442-3548. Diakses dari <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/132-140>
- Hafiz, M.H., & Tanggasari, D. (2023). The Effect of Maturity Quality of Kepok Banana on the Sweetness Level of Banana Sale. *Protech Biosystems Journal*. 3(1): 26-35, 2809-4425. Diakses dari <https://journal.ummat.ac.id/index.php/protech>
- Haliza, W., Kailaku, S.I., & Yuliani, S. (2017). Penggunaan *Mixture Response Surface Methodology* Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 9(2): 96-100. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/312341695_Penggunaan_Mixture_Response_Surfa_Ce_Methodology_Pada_Optimasi_Formula_Brownies_Berbasis_Tepung_Talas_Banten_Xanthosoma_Undipes_K_Koch_Sebagai_Alternatif_Pangan_Sumber_Serat

- Ilyas, M., Sari, D. (2021). Analisis Faktor-Faktor Yang Menjadi Preferensi Konsumen Dalam Memilih *Coffee Shop* Di Kota Bandung. *E-Proceeding of Management*. 8(4): 3318-3329, 2355-9357. Diakses dari <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/managemnt/article/view/15322>
- Imoisi, O.B., Ilori, G.E., Agho, I., Ekhatior, Jo. (2015). Palm Oil, Its Nutritional and Health Implications. *JASEM*. 19(1): 127-133. 1119-8362. Diakses dari <https://www.ajol.info/index.php/jasem/article/view/116683>
- Indiarto, R. B., Nurhadi, dan Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116. 2614-7920. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13562>
- Indradewi, F. (2016). Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Kadar Gizi dan Mutu Organoleptik Sale Pisang (*Musa paradisiaca* L.). *JK FIK UINAM*. 4(2): 58-65. Diakses dari <https://123dok.com/document/zx0dxrdz-pengaruh-teknik-pengeringan-terhadap-kadar-organoleptik-pisang-paradisiaca.html>
- Indriantoro, N. & Supomo, B. (2002). Metodologi Penelitian Bisnis untuk Akuntansi dan Manajemen. Edisi Pertama. *BPFE*. Yogyakarta. Diakses dari <https://onsearch.id/Record/IOS2726.slims-37232>
- Isa, M., Mardalis, A., & Mangifera, L. (2018). Analisis Keputusan Konsumen Dalam Melakukan Pembelian Makanan dan Minuman Di Warung HIK. *Jurnal Ekonomi Manajemen Sumber Daya*. 20(1): 44-51. Diakses dari <https://journals.ums.ac.id/index.php/dayasaing/article/view/6590/4014>
- Iswara, J.A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2019). Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Jagung, Pati, Serat dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 7(4): 12-21. 2685-2861. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/670>
- Jaya, D.P., Suseno, T.I.P., & Setijawati, E. (2017). Pengaruh Konsentrasi Agar Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Anna dan Rosella. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16(2): 58-65. Diakses dari <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1692>
- Kawiji, Utami, R., & Himawan, E. N. (2011). Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan “Sale Pisang Basah”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 4(2): 114-119, 2614-7920. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13576>

- Koranti, K., Sriyanto, S., & Lestiyono, S. (2017). Analisis Preferensi Wisatawan Terhadap Sarana Di Wisata Taman Wisata Topeng. *Jurnal Imilah Ekonomi Bisnis*. 22(3): 242-254. Diakses dari <https://ejournal.gunadarma.ac.id/index.php/ekbis/article/view/1757>
- Maa Lukai, Liang C., Cui Y., Du H., Liu H., Zhu L., Yu Y., Lu C., Benjakul S., Brennan C., Brennan M.A. (2022). Prediction of Banana Maturity Based on The Sweetness and Color Values of Different Segments During Ripening. *Current Research in Food Science* 5(501):1808-1817, 2665-9271. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2022.08.024>
- Maitimu, M., Wakano, D., & Sahertian, D. (2020). Nilai Gizi Kulit Buah Pisang Ambon Lumut (*Musa accuminata* Colla) Pada Beberapa Tingkat Kematangan Buah. *Rumphius Pattimura Biological Journal*. 2(1): 24-29, 2684-804X. Diakses dari <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/rumphius/article/view/2846>
- Margiyanti, I., & Maulia, S.T. (2023). Kebijakan Pendidikan Implementasi Program Wajib Belajar 12 Tahun. *Jurnal Pendidikan dan Sastra Inggris*. 3 (1): 199-208. 2827-8852. Diakses dari <https://ejurnal.politeknikpratama.ac.id/index.php/JUPENSI/article/view/1509>
- Marwati, Yuliani, Andriyani, Y., & Mentari. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sale Pisang Kapas (*Musa corniculata*). *Jurnal Kimia Mulawarman*. 5(1): 22-26, 1693-5616. Diakses dari <http://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/JKM/article/view/494>
- Masroeri, N.A., & Wibawa, B.M. (2020). Analisis Perbedaan dan Preferensi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian *Food Souvenir*. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 8(2):329-333, 2337-3520. Diakses dari https://ejurnal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/46901
- Masuku, M. A. (2021). Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Sale Pisang Raja dengan Pengeringan Menggunakan *Cabinet Drying*. *Jurnal Agribisnis Perikanan (AGRIKAN)*. 14(2): 232-242, 2598-8298. Diakses dari <https://ejournal.stipwunaraha.ac.id/index.php/AGRIKAN/>
- Muhandri, T., Koswara, S., Rais, H., & Aminullah., (2021). Karakteristik Chiffon Berbahan Baku Tepung Pisang Lewat Matang. *Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pangan*. 12(2): 197-208, 2597-436X. Diakses dari <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/2423/1924>

- Myoung Ho Kim. (2013). Review on Rice Flour Manufacturing and Utilization. *Journal of Biosystems Engineering*. 38(2): 103-112. 2234-1862. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/264143728_Review_on_Rice_Flour_Manufacturing_and_Utilization
- Nihaya, Y. (2020). Analisis Usaha dan Nilai Tambah Sale Pisang Skala Rumah Tangga Di Desa Tambirejo Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan. *Skripsi*. Universitas Wahid Hasyim Semarang. <http://eprints.unwahas.ac.id/3859/1/YUHANIDATIN%20NIHAYA%20164010059%20F.PERTANIAN.pdf>
- Nilasari, O.W., Susanto, W.H., & Maligan, J.M. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(3): 15-26. 2685-2861. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/537/394>
- Noorfarahzilah, M., Lee, J.S., Sharifudin, M.S., Mohd Fadzelly, A.B., & Hasmadi, M. (2014). Application of Composite Flour in Development of Food Products. *International Food Research Journal*. 21(6): 2061-2074. Diakses dari <http://www.ifrj.upm.edu.my>
- Okfrianti, Y., Kamsiah, & Veli, D.G. (2013). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Sidat (*Anguilla* spp) Pada Pembuatan *Tortilla Chips* Terhadap Nilai Gizi, Kadar Air dan Daya Terima Organoleptik. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 8(2): 139-152. 1978-3000. Diakses dari <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/jspi/article/view/403>
- Putra, A.E.P. & Murtiningsih, T. (2022). Pengolahan dan Pemanfaatan Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Menjadi Selai Di Kabupaten Muara Enim. *Jurnal Bakti Agribisnis*. 8(2): 30-35. 2776-0022. Diakses dari <https://www.stiperbelitang.ac.id/jurnal/index.php/jurnal-bakti-agribisnis/article/view/147>
- Putri, T.K., D. Veronika., A. Ismail., A. Karuniawan., Y. Maxiselly., A.W. Irwan., & W. Sutari. (2015). Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (*Banana and Plantain*) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Jurnal Kultivasi*, 14(2), 63-70. Diakses dari <https://jurnal.unpad.ac.id/kultivasi/article/view/12074/0>
- Rahman, A.N.F., Mahendradatta, M., & Effendi, J. (2018). *Canrea Journal*. 1(2): 118-126, 2621-9468. Diakses dari <https://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/canrea/article/view/97>
- Rumapea, E., Roessali, W., & Prasetyo, E. (2021). Analisis Sikap dan Preferensi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Buah Pisang di Pasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian AGRI*

SOCIONOMICS. 5(2): 1-13, 2580-0566. Diakses dari <http://eprints.undip.ac.id/81970/>

Sarofa, U., Rosida, Wulandari, L.P.D. (2019). Karakteristik *Marshmallow* Dari Kulit Pisang Raja (*Musa Textilia*): Kajian Konsentrasi Gelatin dan Putih Telur. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(1): 20-27. 2654-5292. Diakses dari <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/1505/1230>

SNI dalam Aratama, B.A., Surya, A. (2020). Alat Pengeringan Sale Pisang Dengan Energi Surya. *Jurnal Terapan Teknik Mesin*. 1(2): 54-66. 2721-7825. Diakses dari <https://www.jurnal.sttmcileungsi.ac.id/index.php/jttm/article/view/35/86>

Sugiyono. (2004). Metode Penelitian Bisnis. Alfabeta. Bandung.

Sugiyono. (2009). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung.

Sugiyono. (2010). Statistik Untuk Penelitian. Edisi Reguler. Alfabeta. Bandung.

Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Cetakan Empat Belas. Alfabet. Bandung.

Suryani, L., Zaini, M.A., Yasa, I. W. S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Metode Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin C dan Organoleptik Sale Pisang. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 2(1): 85-93, 2443-3446. Diakses dari <https://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/22>

Susanti, Y., Rochdiani, D., & Isyanto, A. Y. (2019). Analisis Biaya, Pendapatan dan R/C Pada Agroindustri Sale Pisang Ambon (Studi Kasus Pada Perusahaan Sale Pisang Ambon Di Desa Pakemitan I, Kecamatan Cikatomas, Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*. 6(2):416-421. Diakses dari <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/agroinfoGaluh/article/view/2509>

Susetyarsi. (2012). Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan, dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang. *Jurnal STIE*, Semarang. 4(3): 19-28, 2252-7826. Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/132997/kemasan-produk-ditinjau-dari-bahan-kemasan-bentuk-kemasan-dan-pelabelan-pada-kem>

Wardandy, I.S., Mukson., & Prastiwi. W.D. (2022). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Daging Ayam Broiler. *Jurnal*

Litbang. 18(1): 1-16. Diakses dari <http://ejurnal-litbang.patikab.go.id/index.php/jl/article/view/286/0>

Wirahandy, N. & Azis. I.G. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Jumlah Pembelian Daging Sapi Di Pasar Sentral Kota Makassar. *Jurnal Peternakan Lokal.* 3(1): 29-33. Diakses dari <https://ejournals.umma.ac.id/index.php/peternakan/article/view/855>

Wiranata, C. (2023). Jangan Sampai Salah, Ini Ukuran *Standing Pouch* yang Benar. *Paperlicious.* Diakses dari <https://paperlicious.id/ukuran-standing-pouch-untuk-produk/>

Yadav, N., Kumari, A., Chauhan, A.K., & Verma, T. (2021). Development of Functional Candy With Banana, Ginger and Skim Milk Powder as a Source of Phenolics and Antioxidants. *Current Research in Nutrition and Food Science.* 9(3): 1-11. 2347-467X. Diakses dari <https://www.foodandnutritionjournal.org/volume9number3/development-of-functional-candy-with-banana-ginger-and-skim-milk-powder-as-a-source-of-phenolics-and-antioxidants/>

Yani, A., Arief, R.W., & Mulyanti, N. (2013). Processing Banana Flour Using a Local Banana as Raw Materials in Lampung. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology.* 3(4): 26-30, 2088-5334. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/296919071.pdf>

Zulaikhah, S.R. & Fitria, R. (2020). Total Asam, Viskositas dan Kesukaan Yoghurt Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Sains Peternakan.* 8(2): 77-83. 2579-4450. Diakses dari <https://ejournal.unikama.ac.id/index.php/jsp/article/view/4678/2938>