

7. DAFTAR PUSTAKA

- Adewale, I. O., Adefila, A., & Adewale, T. B. (2013). Changes in Amylase Activity, Soluble Sugars and Proteins of Unripe Banana and Plantain during Ripening. *Annual Review & Research in Biology* 3(4): 678-685. <https://www.stilldragon.org/uploads/FileUpload/f4/4167175613434379440982bab5444c.pdf>
- Adeyemi, O. S., & Oladiji, A. T. (2009). Compositional changes in banana (*Musa ssp.*) fruits during ripening. *African Journal of Biotechnology*, 8(5). <https://doi.org/10.5897/AJB2009.000-9143>
- Ardini, D. L., Winarti, S., & Sarofa, U. (2023). Pisang Raja Overripe Sebagai Sumber Karbon Pada Pertumbuhan Mikroalga Thraustochytrids Penghasil Dha. *JURNAL LEMURU*, 5(1), 120-130. <https://doi.org/10.36526/jl.v5i1.2393>
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 01-3713-2018. Syarat Mutu Es Krim. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8636>
- Bura, M. A. F., Ludong, M. M., & Oessoe, Y. Y. (2023). Effect Of Maturity Level Of Kepok Banana (*Musa paradisiaca formatypica*) On Chemical And Organoleptic Properties Of Frozen Fried Banana. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(1), 191-198. <https://doi.org/10.35791/jat.v4i1.44237>
- Defri, I., Palupi, N. S and Yuliana, N. D. (2021). Physicochemical and Sensory Characteristics of Kawa Daun from West Sumatra at Different Smoking Time. *Proceedings of the International Seminar on Promoting Local Resources for Sustainable Agriculture and Development. Advances in Biological Sciences Research*, volume 13. 113-125. <https://doi.org/10.2991/absr.k.210609.020>
- Dewi, R., Anwar, E., & KS, Y. (2014). Uji stabilitas fisik formula krim yang mengandung ekstrak kacang kedelai (*Glycine max*). *Pharmaceutical Sciences and Research*, 1(3), 5. <https://doi.org/10.7454/psr.v1i3.3484>
- Duan, X., Cheng, G., Yang, E. N., Yi, C., Ruenroengklin, N., Lu, W., ... & Jiang, Y. (2008). Modification of pectin polysaccharides during ripening of postharvest banana fruit. *Food Chemistry*, 111(1), 144-149. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.03.049>
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). Ice cream. Springer Science & Business Media
- Hanifah, A. I., & Hermawan, A. (2023). Klasifikasi Kematangan Pisang Menggunakan Metode Convolutional Neural Network. *Komputika: Jurnal Sistem Komputer*, 12(2), 49-56. <https://doi.org/10.34010/komputika.v12i2.9999>

- Hustiany, R., & Rahmi, A. (2020). Upaya Mempertahankan Umur Simpan Pisang Kepok Dengan Kemasan Aktif Berbahan Arang Aktif Cangkang Kelapa Sawit. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.198>
- Intan, S. E. N. (2025). Dampak Suhu, Pengemasan, dan Lama Penyimpanan terhadap Pematangan Pisang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2). <https://doi.org/10.14710/jtp.2025.53015>
- Kifle, D. R., Bacha, K. B., Hora, R. N., & Likasa, L. L. (2024). Evaluation of microbiome and physico-chemical profiles of fresh fruits of *Musa paradisiaca*, *Citrus sinensis* and *Carica papaya* at different ripening stages: Implication to quality and safety management. *Plos one*, 19(1), e0297574. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0297574>
- Kurniawan, T. W., & Deglas, W. (2022). Pengaruh etilen pada buah pepaya terhadap pematangan buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Agrofood*, 4(1), 10-16. <https://doi.org/10.63848/agf.v04n1.2>
- Nento, S. M., Limonu, M., & Ahmad, L. (2023). Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Nenas (*Ananas Comosus*) dengan Penambahan Pati Jagung Ketan (*Zea Mays Ceratina*) Termomodifikasi. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(02), 230-242. <https://doi.org/10.37905/jjft.v5i02.17115>
- Marwati, M., Prasetyo, R. A., & Yuliani, Y. (2021). Respons sensoris dan waktu leleh es krim nabati berbahan sari kedelai dan pisang mauuli (*Musa* sp). *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 15-22. <https://dx.doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5660.15-22>
- Monicha, M. & Yunieswati, W.(2023). Karakteristik Sensori dan Kandungan Gizi Es Krim Berbasis Tepung Pisang Kepok dan Tepung Kulit Pisang Kepok dengan Penambahan Bunga Telang Daun Kelor sebagai Alternatif Cemilan Penderita Diabetes. *Jurnal Gizi Dietik*, 2(4), 269-277. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.4.269-277>
- Muse, M.R. and R.W. Hartel. 2004. Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *Journal Dairy Science* 87: 1 – 10. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(04\)73135-5](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(04)73135-5)
- Prindiville, E.A.; R.T. Marshall & H. Heymann. (2000). Effect of Milk Fat, Cocoa Butter, and Whey Protein Fat Replacers On the Sensory Properties of Lowfat and Nonfat Chocolate Ice Cream. *J Dairy Science* 83:2216-2223. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(00\)75105-8](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(00)75105-8)
- Rozi, A. (2018). Pengaruh penggunaan emulsifier dan kecepatan pengadukan yang berbeda terhadap pembuatan es krim. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689-1609. <https://doi.org/10.35308/jupiter.v1i2.795>

- Safitri, S. A., Saragih, F. P., & Dalimunthe, A. G. (2023). Perilaku konsumen buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) di Kota Medan. *AGRICOLA*, 13(2), 70-77. <https://doi.org/10.35724/ag.v13i2.5509>
- Sari, N. P. I., & Minah, F. N. (2025). Karakteristik tepung pisang ambon (*musa paradisiaca* var. *sapientum* (L.) kunt) dengan variasi tingkat kematangan dan suhu pengering melalui teknologi pasca panen. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(1). <https://doi.org/10.63071/bmg46j69>
- Suciati, F., Mukminah, N., & Triastuti, D. (2022). Pengaruh Penambahan Putih Telur Terhadap pH, Densitas, Stabilitas Emulsi dan Warna Mayonnaise. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(2), 144-154. <https://doi.org/10.23960/jipt.V10i2.p144-154>
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Sudjatha, W. D., & Wisaniyasa, N. W. (2017). *Fisiologi dan teknologi pascapanen (buah dan sayuran)*. Bulit Jembaran.
- Tuhumury, H. C., Nendissa, S. J., & Rumra, M. (2016). Kajian sifat fisikokimia dan organoleptik es krim pisang tongka langit. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 46. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.2.46>
- Uliyanti U. 2020. Analisa mutu organoleptik es krim dengan variasi penambahan pisang kepok (*Musa paradisiaca*). *Agrofood:Jurnal Pertanian dan Pangan*. 2(2):17-22. <http://jurnal.polteq.ac.id/index.php/agrofood/article/view/58/38>
- Winara, Z. A., Fitra, M., Sulaeman A., & Gumilar, M. (2023). ES KRIM LABU KUNING DAN PISANG KEPOK SEBAGAI ALTERNATIF JAJANAN SEHAT UNTUK ANAK SD. *AGRITEKNO, JURNAL INOVASI BAHAN LOKAL DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT*, 2(1), 47-56. <https://doi.org/10.34011/jibpm.v2i1.1297>
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia
- Wirasaputra, A., Mursalin dan Waris. (2017). Pengaruh Zat Etefon Terhadap Sifat Fisik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar*. <https://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/at/article/view/63/54>
- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2021. Kontribusi PDB Sektor Pertanian Atas Harga Konstan Tahun Dasar 2010 (dalam persen) di Indonesia Tahun 2014-2020. Kementerian Pertanian. Jakarta. https://aplikasi2.pertanian.go.id/pdb/re_kappdbkontri.php