

DAFTAR PUSTAKA

- Adeoye, M. A. (2023). From Variables to Research Design: A Deep Dive into Educational Research Methodology. *Journal of Education Research and Evaluation*, 7(4), 622–628. <https://doi.org/10.23887/jere.v7i4.68173>
- Agustin, P., & Permatasari, R. I. (2020). Pengaruh Pendidikan dan Konpensasi Terhadap Kinerja Divisi New Product Development (NPD) pada PT. Mayora Indah Tbk. *Jurnal Ilmiah M-Progress*, 10.
- Agustini, J., Ambarawati, I. G. A. A., & Budiasa, W. (2018). Analisis Pendapatan Usahatani Pisang Klutuk di Desa Puhu Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar. *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 7(4).
- Ahfas, H., Setyawan, B., & Ulfa Utami, A. (2024). Pengaruh Jenis Pisang (Musa paradisiaca) Terhadap Karakteristik Tapai Pisang di Banyuwangi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 6(1), 16–19.
- Al-kassab, M. (2022). The Use of One Sample t-Test in the Real Data. *Journal of Advance in Mathematic*, 21, 134–138. <https://doi.org/10.24297/jam.v21i.9279>
- Anas, F., Nurwidah, A., & Rukmelia. (2024). Analisis Kandungan Kalsium Pada Tapai Pisang Mas (Musa acuminata L.) Dengan Variasi Jenis Ragi Fermentasi Analysis of Calcium Content in Tapai Banana Mas (Musa acuminata L.) with Varying Types of Fermentation Yeast. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7(2), 2024.
- Anindya, A. T. U. (2015). *Pengaruh Penggunaan Tape Pisangyang Berbeda Terhadap Kualitas Inderawi Madu Mongso*. Universitas Negeri Semarang.
- Ari, A., & Rahimah, N. (2023). Efektivitas Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Two Stay Stray Terhadap Hasil Belajar Siswa Kelas XII IPA SMA Negeri 3 Banjarmasin. *Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 18(2), 54–62.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. (2021). Processing mocaf into pie susu with the addition of super food “spirulina.” *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012078>
- BPS. (2025, Oktober). *Produksi Tanaman Buah–Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman, 2024*. Badan Pusat Statistik Indonesia. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/3/WXpSVU5uUTBOSEl5WVhGQmVESTVSVnBSVlhWeVVUMDkjMyMwMDAw/produksi-tanaman-buah-buahan-dan-sayuran-tahunan-menurut-jenis-tanaman.html?year=2024>

- Damiati, & Suriani, M. (2021). Development of bit fruit extract (beetroot) as a natural color for tempe noodle products. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012077>
- Fauszannatif, M., Sujianto, A. E., & Fahrudin, ahmad. (2023). Pemanfaatan Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tape Serta Bentuk Inovasi Olahan Pangan Baru bagi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1, 1–9.
- Gusnita, A., Busfi Wulandari, D., Andini, D., Pertiwi, Y., Achyar, A., & Anggriyani, R. (2022). Pembuatan Tape Berbahan Dasar Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Prosiding Semnas Bio*.
- Iba, Z., & Wardhana, A. (2023). *Metode Penelitian* (M. Pradana, Ed.; 1 ed.). CV. Eureka Media Aksara. <https://www.researchgate.net/publication/382060598>
- Ihsan, T., & Derosya, V. (2024). Tinjauan Strategi Pengemasan Buah dan Sayur dalam Memerangi Food Loss dalam Rantai Pasokan Pascapanen di Indonesia. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 22(4), 1078–1087. <https://doi.org/10.14710/jil.22.4.1078-1087>
- Indrawati, N. L. K. M., Puspani, I. A. M., & Sri, A. A. P. (2024). The Balinese Lexicons Related to Banten Munggah in Piodalan Alit Rituals: An Ecolinguistics Study. *International Journal of Current Science Research and Review*, 07(11). <https://doi.org/10.47191/ijcsrr/V7-i11-44>
- Karsita, K. M. (2023). *UJI ORGANOLEPTIK WAFFLE DENGAN VARIAN PISANG MAS (MUSA ACUMINATA)*.
- Khairina, R., Khotimah, I. K., Yazid, M., & Fadliani, R. (2021). Chemical and Organoleptic Characteristics of Sambal Ronto. *International Journal of Advance Tropical Food*, 2(2), 43–50. <https://doi.org/10.26877/ijatf.v2i2.7262>
- Laili, S. N., Sudarti, S., & Prihandono, T. (2022). Analysis of Alcohol Content in Cassava (Tape) Fermentation Process. *Journal of Science and Science Education*, 3(1), 17–21. <https://doi.org/10.29303/jossed.v3i1.1340>
- Martha Lisa Br Tarigan, Ni Made Suriani, & Risa Panti Ariani. (2025). Uji Daya Simpan Sambal Kecang dengan Penyimpanan Vakum. *JURNAL Riset RUMPUN MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM*, 4(3), 177–185. <https://doi.org/10.55606/jurrimipa.v4i3.7345>
- Muhiddin, N. H., Herawati, N., Ramlawati, & Hidayah, N. (2024). Characterization of antibiotic-producing bacteria from cassava tape fermented by traditional ragi tape. *Biodiversitas*, 25(9), 3359–3368. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d250958>
- Mulyana, H., Mawarni, A., Trifani, M., & Sudrajat, M. M. R. (2024). Inovasi Tape dari Pisang Roid dalam Upaya Peningkatan dan Diferensiasi Olahan Pangan di Desa Sukamaju. *Sadeli: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2, 53.

- N, F. K., K., K., A., N., & A., A. (2020). Pengaruh Pemberian Dosis Ragi Tape (Kapang Amilolitik) Terhadap Pembuatan Tape Pisang Kepok. *Pangan dan Gizi*, 10, 11–17.
- Nilai Gizi. (2018a, Agustus 21). *Kandungan Gizi Pada Pisang Kepok*. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/690/pisang-kepok-segar>.
<https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/690/pisang-kepok-segar>
- Nilai Gizi. (2018b, Agustus 21). *Kandungan Gizi Pisang Ketip*. <https://nilaigizi.com>. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/691/nilai-kandungan-gizi-pisang-ketip-segar>
- Nurjannah, & Nurhikmah. (2021). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Singkong (Manihot esculenta Crantz). *Jurnal Borneo Saintek*, 4, 73–77. www.ojs.borneo.ac.id
- Pakpahan, S. B., Anjani, G., & Pramono, A. (2024). Peran Kandungan Zat Gizi dan Senyawa Bioaktif Pisang Terhadap Tingkat Nafsu Makan: A Literature Review. *Journal of Nutrition College*, 13(4), 382–394. <https://doi.org/10.14710/jnc.v13i4.43280>
- Palijama, S., & Ega, L. (2024). Pengaruh Pengemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kimia dan Fisik Pisang Tongka Langit (Musa troglodytarum L.). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(2), 347–353. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2024.3.2.347>
- Pertiwi, C. G. P. (2025). 1915081033-COVER.
- Rohman, U., Suharti, Sumardi, & Harwanto. (2021). Optimalisasi Pemanfaatan Pisang Kepok Sebagai Produk Unggulan Desa GrintingTulangan Sidoarjo Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 2021.
- Sani, I., Istri, C., Marsiti, R., Masdarini, L., Pendidikan, J., & Keluarga, K. (2018). STUDI EKSPERIMEN PENGOLAHAN BROWNIES KUKUS BERBAHAN BAKU TEPUNG UBI JALAR UNGU. Dalam *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* (Vol. 9, Nomor 1).
- Sekar Juang Asmarani, T., Soekopitojo, S., & Animatul Chisbiyah, L. (2025). Analisis Kualitas Produk Tape Pisang (Musa paradisiaca) dari Beberapa Jenis Pisang yang Berbeda. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 10(2), 8364–8374.
- Septianora Zulfa, C., Attika, C., Handayani, D., & Fevria, R. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi dalam Pembuatan Tape. *Prosiding Semhas Bio*, 01(2021). <https://doi.org/10.24036/prosemnasbio/vol1/74>
- Shofiyyah, M. R., & Nafi'ah, E. W. (2021). Studi Literatur Analisis Kadar Alkohol Pada Tape Singkong (Manihot utilisima), Ketan Putih (Oryza sativa L. var glutinosa), dan Ketan Hitam (Oryza sativa L varforma glutinosa). *Jurnal Sains*, 1, 25–26.

- Suryalita. (2019). Review Beraneka Ragam Jenis Pisang dan Manfaatnya. *Prosiding Seminar Nasional Biodiversitas Indonesia*, 978–602. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb>
- U.S. Department of Agriculture. (2020, Januari 4). *Bananas, overripe, raw*. U.S. Department of Agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/1105073/nutrients>
- Wardani, N. K., Susanti, R., Iswari, R. S., & Rusminingsih, A. (2022). Pengaruh Lama Perendaman dan Jenis Pembungkus terhadap Kadar Etanol Tape Ketan. *Life Science*, 11(1), 31–36.
- Waruwu, M., Pu'at, S. N., Utami, P. R., Yanti, E., & Rusydiana, M. (2025). Metode Penelitian Kuantitatif: Konsep, Jenis, Tahapan dan Kelebihan. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 10(1), 917–932. <https://doi.org/10.29303/jipp.v10i1.3057>
- Yulianti, R., Alfa Syukrilla, W., Liana Febriyanti, T., Santika Rahayu, D., Haryanto Agung, B., Luthfi Oktariato, M., Khadijah Koto, S., Rahmawan, S., Asmara, A., Arasi Sidabutar, Y., Aldila Krisma, D., Romdlon Maslahul Adi, N., & Zulaeha, O. (2024). *Metode Penelitian Eksperimen Konsep, Implementasi, dan Studi Kasus* (Sarwandi, Ed.). PT. Mifandi Mandiri Digital.

