

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif dan CATA (Check-All-That-Apply). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol.30(2)*, 161-170.
- Annisa, D. (2023). Pengaruh Formulasi Ekstrak Kulit Pisang Kepok (Musa balbisiana) dan Daun Kelor (Moringa oleifera Lam.) Terhadap Karakteristik Minuman Sinbiotik Susu Kambing Etawa. 1 - 3.
- Ares, G., & Jaeger, S. (2013). Check-All-That-Apply Questions: Influence of Attribute Order on Sensory. *Food Quality Preference, Vol.28, Issue 1*, 141 - 153.
- Ares, G., & Jaeger, S. (2015). 11 - Check-all-that-apply (CATA) questions with consumers in practice: experimental considerations and impact on outcome. *Rapid Sensory Profiling Techniques and Related Methods*, 227-245.
- Ares, G., Barreiro, C., Deliza, R., Gimenez, A., & Gambaro, A. (2010). Application of a Check-All-That-Apply Questions to the Development of Chocolate Milk Dessert. *Journal of Sensory Studies, Vol.25, Issue s1*, 67-86.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. U., & Widyantara, A. B. (2018). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi Vol.2, No.2*, 45-50.
- Awuchi, C. G., Igwe, V. S., & Echeta, C. K. (2019). The Functional Properties of Foods and Flours. *International Journal of Advanced Academic Research, Vol.5, Issue 11*, 152.
- Bertolini, A., Bello-Perez, L., Mendez-Montevalvo, G., Almeida, C., & Lajolo, F. (2010). Rheological and Functional Properties of Flours from Banana Pulp and Peel. *Starch Journal 62*, 277 - 284.

- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan. *Lutjanus*, 12-16.
- Fatimah, S. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Buah Bogem (*Sonneratia caseolaris*) dan Teknik Pemasakan terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *e-journal Boga, Vol.5, No.1*, 201-210.
- Gunaratne, T. M., Fuentes, S., Gunaratne, N. M., Torrico, D. D., Viejo, C. G., & Dunshea, F. R. (2019). Physiological Responses to Basic Tastes for Sensory Evaluation of Chocolate Using Biometric Techniques. *MDPI Foods* 8, 243, 1-16.
- Hanum, F., Tarigan, M. A., & Kaban, I. D. (2012). Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU, Vol.1, No.1*, 49-52.
- Hayuningsih, L. (2013). Daya Pembengkakan (Swelling Power) Campuran Tepung Ganyong (*Canna edulis kerr*) dan Tepung Terigu Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Roti Tawar. 1-11.
- Isyanti, M., Sudiby, A., Supriatna, D., & Suherman, A. H. (2015). Penggunaan Berbagai Cocoa Butter Substitute (CBS) Hasil Hidrogenasi dalam Pembuatan Cokelat Batangan. *Journal of Agro-based Industry Vol.32, no.1*, 33-43.
- Kurniawan, H. (2020). Pengaruh Kadar Air Terhadap Nilai Warna Cie pada Gula Semut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol.9, No.3*, 213-221.
- Meyners, M., Castura, J., & Carr, B. (2013). Existing and New Approaches for The Analysis of CATA Data. *Food Quality and Preference* 30, 309-319.
- Negara, A. S. (2018). Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Brownies Kukus dengan Substitusi Tempe Bekatul. 17-34.

- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon. *Jurnal Gipas, Vol.3, No.1*, 49-61.
- Sadya, S. (2023, Maret 29). *Produksi Pisang Indonesia Capai 9,60 Juta Ton pada 2022*. Retrieved from DataIndonesia.id: <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/produksi-pisang-indonesia-capai-960-juta-ton-pada-2022>
- Salih, Z., Siddeeg, A., Taha, R., Bushra, M., Ammar, A.-F., & Ali, A. (2017). Physicochemical and Functional Properties of Pulp and Peel Flour of Dried Green and Ripe Banana (Cavendish). *International Journal of Research in Agricultural Sciences. Vol.4, Issue 6*, 348 - 353.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5, No.2*, 66-72.
- Wachirasiri, P., Julakarangka, S., & Wanlapa, S. (2009). The Effects of Banana Peel Preparations on The Properties of Banana Peel Dietary Fibre Concentrate. *Songklanakarinn J. Sci. Technol, 31 (6)*, 605-611.
- Zakia, A. (2024). Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Sensori Fruit Leather Campuran Pisang dan Kulit Pisang. 20-42.