

DAFTAR PUSTAKA

- Clément, Y. B. Y., Benjamin, Y. N., Fernande, A. E., & Tano, K. (2018). Moisture adsorption isotherm of commercial wheat flour in Côte d'Ivoire Related papers. *International Research Journal of Engineering and Technology (IRJET)*, 5(4).
- Desnilasari, D., Kusuma, S. A., Ekafitri, R., & Kumalasari, R. (2020). Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tepung Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) (Effect of Lactic Acid Bacteria and Fermentation Time on Quality of Tanduk Banana (*Musa corniculata*) Flour). *Biopropal Industri*, 11(1), 19. <https://doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5355>
- Erviani, A, E. 2012. Model Pengeringan Lapisan Tipis Dan Perubahan Warna Selama Proses Pengeringan Kacang Merah (*Phaseoulus Vulgaris L*) Varietas Hawaiian Wonder. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Kaslam, Salengke, dan Helmi, A. K. (2020). Sorpsi Isotermi dan Daya Patah Emping Jagung Pulut. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13 (1), 16-23.
- Mustafidah, C. dan Simon, B. W. (2015). Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat Dari Tepung Porang (*Amorpophallus oncophillus*) Dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (2), (650-660).
- Nuroso, A. S. T. (2012). Studi Pembuatan Tepung Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2).
- Saputra, A., Mursalim, M., & Supratomo, S. (2018). Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Buah Pisang Kepok Mengkal (*Musa Paradisiaca Forma Typica*). *Jurnal Agritechno*, 11(2), 98–112. <https://doi.org/10.20956/at.v11i2.114>
- Sihotang, E. S., & Waluyo, B. (2021). Keanekaragaman Tanaman Pisang (*Musa spp*) di kecamatan Secanggang, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara. *Agro Wiralodra*, 4(2), 36–41. <https://doi.org/10.31943/agrowiralodra.v4i2.66>
- Wirasaputra, A., Mursalim, & Waris. (2017). Pengaruh Penggunaan Zat Etefon Terhadap Sifat Fisik Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L*). *Jurnal AgriTechno*, 10(2), 1–9.
- Winarto., F.G. 1984. Kimia Pangan. PT. Gramedia Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil pengukuran kadar air rata-rata sebelum penyimpanan

Larutan	Nilai Rata-Rata			
	K _{abb}		K _{bk}	
	Suhu 30 °C	Suhu 40 °C	Suhu 30 °C	Suhu 40 °C
NaOH	4,458100623	3,506679282	4,666339673	3,634169838
MgCl	7,29569554	6,897999201	7,875187317	7,409164032
K ₂ CO ₃		8,03978995		8,742692679
NaNO ₂	12,38945297	10,04670708	14,14151163	11,16881252
Nacl	15,05048571	12,89120912	17,71697829	14,80734978
KCl	18,21036373	14,34927493	22,29471266	16,75420342
Total	57,40409857	55,73165955	66,69472957	62,51639227

Lampiran 2. Hasil pengukuran rata-rata K_{bk}

Larutan	Rh(%)	Aktivitas air (%)	Nilai rata-rata kadar air basis kering (K _{bk})	
			30 °C	40 °C
			NaOH	13
MgCl ₂	33	0,33	7,875187317	7,40916403
K ₂ CO ₃	38	0,38		8,74269268
NaNO ₂	68	0,68	14,14151163	11,16881252
NaCl	76	0,76	17,71697829	14,80734978
KCl	77	0,77	22,29471266	16,75420342

Lampiran 3. Hasil pengukuran rata-rata $K_{a_{bb}}$

Larutan	Rh(%)	Aktivitas air (%)	Nilai rata-rata kadar air basis	
			basah ($K_{a_{bb}}$)	
			30 °C	40 °C
NaOH	13	0,13	4,458100623	3,506679282
MgCl ₂	33	0,33	7,29569554	6,897999201
K ₂ CO ₃	38	0,38	0	8,03978995
NaNO ₂	68	0,68	12,38945297	10,04670708
NaCl	76	0,76	15,05048571	12,89120912
KCl	77	0,77	18,21036373	14,34927493

Lampiran 4. Hasil pengujian model Henderson suhu 30 °C

$K_{a_{bk}}$ Suhu 30 °C						
Larutan	Rh (%)	Aktivitas air (%)	Observasi	Prediksi	Diff=obs-pred	Diff ²
NaOH	13	0,13	4,666339673	1,81352612	2,852813553	8,138545169
MgCl ₂	33	0,33	7,875187317	5,205985384	2,669201933	7,124638959
NaNO ₂	68	0,68	14,14151163	14,78616499	- 0,644653357	0,41557795
NaCl	76	0,76	17,71697829	18,51238386	- 0,795405572	0,632670023
KCl	77	0,77	22,29471266	19,06352642	3,231186239	10,44056451

Lampiran 5. Hasil pengujian model Henderson suhu 40 °C**K_{abk} Suhu 40 °C**

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air (%)	Observasi	Prediksi	Diff=obs-pred	Diff ²
NaOH	13	0,13	3,63416984	3,889141642	-0,25497180	0,0651062
MgCl ₂	33	0,33	7,40916403	7,180322595	0,22884144	0,05236840
K ₂ CO ₃	38	0,38	8,74269268	7,957417896	0,78527478	0,61665648
NaNO ₂	68	0,68	11,16881252	13,17480139	-2,00598887	4,02399135
NaCl	76	0,76	14,80734978	15,01402634	-0,20667656	0,04271520
KCl	77	0,77	16,75420342	15,2723306	1,48187282	2,19594705

Lampiran 6. Hasil pengujian model Oswin suhu 30 °C**K_{abk} Suhu 30 °C**

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air (%)	Observasi	Prediksi	Diff=obs-pred	Diff ²
NaOH	13	0,13	4,666339673	2,518871111	2,147468563	4,611621227
MgCl ₂	33	0,33	7,875187317	5,491363522	2,383823795	5,682615886
NaNO ₂	68	0,68	14,14151163	14,27383726	-0,132325631	0,017510072
NaCl	76	0,76	17,71697829	18,52418319	-0,807204896	0,651579744
KCl	77	0,77	22,29471266	19,20992695	3,084785706	9,51590285

Lampiran 7. Hasil pengujian model Oswin suhu 40 °C**Kabk Suhu 40 °C**

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air (%)	Observasi	Prediksi	Diff=obs-pred	Diff ²
NaOH	13	0,13	3,63416984	4,289556681	-0,65538684	0,42953191
MgCl ₂	33	0,33	7,40916403	7,024857665	0,38430637	0,14769138
K ₂ CO ₃	38	0,38	8,74269268	7,689626523	1,05306616	1,10894833
NaNO ₂	68	0,68	11,16881252	12,859041880	-1,69022936	2,85687529
NaCl	76	0,76	14,80734978	15,16538449	-0,35803471	0,12818885
KCl	77	0,77	16,75420342	15,51833118	1,23587224	1,52738019

Lampiran 8. Hasil pengujian model Chung and ppost suhu 30 °C**Kabk Suhu 30 °C**

Larutan	Rh (%)	Aktivitas air (%)	Observasi	Prediksi	Diff=obs-pred	Diff ²
NaOH	13	0,13	4,666339673	1,457141779	3,209197895	10,29895113
MgCl ₂	33	0,33	7,875187317	6,447440768	1,427746549	2,038460209
NaNO ₂	68	0,68	14,14151163	15,08731747	-0,945805837	0,894548681
NaCl	76	0,76	17,71697829	17,87121053	-0,154232242	0,023787584
KCl	77	0,77	22,29471266	18,27053166	4,024180998	16,1940327

Lampiran 9. Hasil pengujian model Chung and ppost suhu 40 °C

Kabk Suhu 40 °C						
Larutan	Rh (%)	Aktivitas air (%)	Observasi	Prediksi	Diff=obs-pred	Diff ²
NaOH	13	0,13	3,63416984	3,848466476	-0,21429664	0,04592305
MgCl ₂	33	0,33	7,40916403	7,243445216	0,16571882	0,02746273
K ₂ CO ₃	38	0,38	8,74269268	8,001076279	0,74161640	0,54999488
NaNO ₂	68	0,68	11,16881252	13,12128896	-1,95247644	3,81216427
NaCl	76	0,76	14,80734978	15,01521512	-0,20786534	0,04320800
KCl	77	0,77	16,75420342	15,28687955	1,46732387	2,15303935

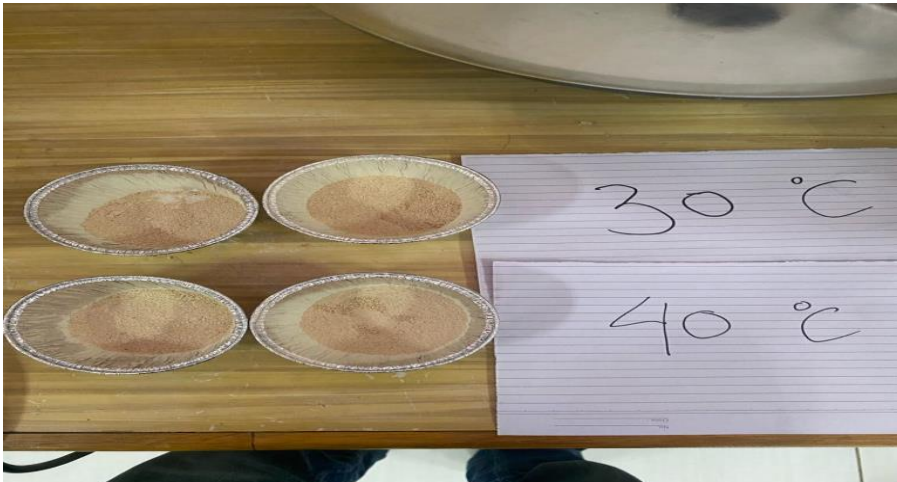
Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian



Gambar 6. Sampel tepung pisang tanduk pada suhu 30 °C dan 40 °C sebelum dilakukan pengovenan.



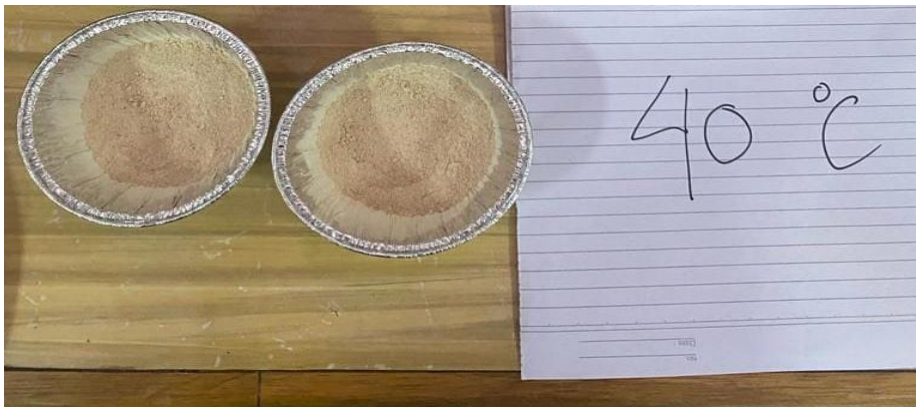
Gambar 7. Sampel tepung pisang tanduk pada suhu 30 °C dan 40 °C setelah dilakukan pengovenan.



Gambar 8. Sampel tepung NAOH setelah dilakukan pengovenan.



Gambar 9. Sampel tepung $MgCl_2$ setelah dilakukan pengovenan.



Gambar 10. Sampel tepung K_2CO_3 setelah dilakukan pengovenan.



Gambar 11. Sampel tepung $NANO_2$ setelah dilakukan pengovenan.



Gambar 12. Sampel tepung $NaCl$ setelah dilakukan pengovenan.



Gambar 13. Sampel tepung KCL setelah dilakukan pengovenan.



Gambar 14. Penyimpanan sampel pada suhu 30 °C.



Gambar 15. Penyimpanan sampel pada suhu 40 °C.



Gambar 16. Penyimpanan menggunakan oven.



Gambar 17. Proses memasukkan sampel ke dalam oven.



Gambar 18. Proses pengambilan data menggunakan timbangan digital.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

1. Nama : Andi Fajar Ramadhan
2. Tempat, tgl. lahir : Cakkela, 5 Januari 2000
3. Alamat : Bumi Husada Indah Antang
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Sekolah Dasar tahun 2012 di SD Inpres 12/79 Palattae
2. Sekolah Menengah Pertama tahun 2015 di SMP Negeri 1 Kahu
3. Sekolah Menengah Atas tahun 2018 di SMA Negeri 6 Bone

C. Riwayat Organisasi

1. Organisasi : Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian Unhas
(HIMATEPA UH)
Jabatan : Anggota Departemen Hubungan Antar Lembaga
2. Organisasi : Perhimpunan Mahasiswa Bone (PMB UH
LATENRITANTA)
Jabatan : Anggota