

DAFTAR PUSTAKA

- Arifki, H. H., & Barliana, M. I. (2019). Karakteristik dan manfaat tumbuhan pisang di Indonesia : review artikel. *Jurnal Farmaka*, 16(3), 196–203.
- Briggs, J. L., & Steffe, J. F. (1997). Using brookfield data and the Mitschka method to evaluate power law foods. *Journal of Texture Studies*, 28(5), 517–
- Caesaron, D., & Nintyas, S. S. A. (2015). Pengaruh kecepatan putar spindel dalam pengujian viskositas produk UQ. black QHS dengan metode anova (studi kasus PT. Mata Pelangi Chemindo). *JIEMS: Journal of Industrial Engineering & Management System*, 8(1), 70–78.
- Ibarz, A., Falguera, V., & Garvin, A. (2010). Rheological and thixotropic behavior of banana (*Musa cavendishii*) puree. *Afinidad: Revista de Química Teórica y Aplicada*, 67(550), 415–420.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. Daftar Komposisi Pangan Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/Menkes/121/2018.
- Keshani, Chua, A. L., & Russly, A. . (2012). Effect of Temperature and Concentration on Rheological Properties Pomelo Juice Concentrates. *International Food Research Journal*, 19(2), 553–562.
- Lie, V. (2018). Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Daging Buah Pisang raja (*Musa Paradisiaca* L.) dan Albedo Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* L.). *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 6(1), 1–7.
- Lubis, N. A. (2018). the Influence of Liquid Viscosity on Falling Time By Falling Ball Method. *Fisitek: Jurnal Ilmu Fisika Dan Teknologi*, 2(2), 26. <https://doi.org/10.30821/fisitek.v2i2.1809>
- Mulya, S. 1994. Pembuatan Makanan Sapihan (Weaning Food) dari Campuran Perkatan Protein Ikan Bandeng dan Tepung Beras. Skripsi Sarjana Program Studi Pengolahan Hasil perikanan, Fakultas Perikanan, IPB. Bogor.
- Mutmainah, A., Nofiyah, R., Inkhis, D., Melania, F., & Setiawati, Y. N. (2020). Fortifikasi Pisang Raja (*Musa Sapientum*) untuk Makanan Tambahan Balita. *Fortifikasi Pisang Raja (Musa Sapientum) Untuk Makanan Tambahan Balita*, 3, 809–817.
- Oktalina, R., Taruna, I., & Sutarsi. (2014). Reologi Puree Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) pada Berbagai Konsentrasi. *Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 1–4.
- Rismayani, R., Sari, F., Rismawati, R., Hermawati, D., & Lety Arlenti. (2023). Edukasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Sebagai Upaya Peningkatan Daya Tahan Tubuh Balita di Posyandu Desa Pematang Balam.
- Rosmiati. (2023). *Jurnal Rekayasa , Teknologi Proses di Unit Clo2 Generator , Chemical Plant*. 9211(December 2022), 1–12.
- Srihidayati, G. (2017). Studi Perbandingan Viskositas Saos Sambal Aneka Merk Produk. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 5(2), 4.
- Suhriani, Salengke, & Suhardi. (2017). Rheology coklat dari formulasi bubuk kakao dan margarin. *Jurnal Agritechno*, 10(1), 50.
- Sulastri, S. (2016). Karakteristik Reologi Gula Merah Kelapa Cair pada Berbagai Konsentrasi dan Suhu. Skripsi, 1.
- Tiwow, V. A. (2015). Analisis Aliran Fluida Newtonian pada Pipa Tidak Horizontal. *JSPF) Jilid*, 11(1), 1–5.
- Wahyuni, I. T. (2015). Studi Sifat Reologi Puree Buah Naga Putih (*Hylocereus*

undatus). Universitas Jember, 3(3), 69–70.

