

## DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad, M., & Supu, R. (2022). Pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia sale pisang. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 10(1), 53-62.
- Dewi, S. S., Ermina, R., Kasih, V. A., Hefiana, F., Sunarmo, A., & Widianingsih, R. (2023). Analisis Penerapan Metode One Way Anova Menggunakan Alat Statistik Spss. *Jurnal Riset Akuntansi Soedirman*, 2(2), 121-132.
- Ferrer, G., Barreneche, C., Solé, A., Martorell, I., & Cabeza, L. F. (2017). New Proposed Methodology for Specific Heat Capacity Determination of Materials for Thermal Energy Storage (TES) by DSC. *Journal of Energy Storage*, 11, 1-6.
- Hasriani, H. (2021). Penentuan Parameter Fisika-Kimia Hasil Asetilasi Senyawa Kurkuminoid Ekstrak Rimpang Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb.) Determination of Physico-Chemical Properties f Acetylated Curcuminoids From *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. RHIZOME EXTRACT (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Heussen, P., Ye, P., Menard, K., & Courtney, P. (2011). Practical food applications of differential scanning calorimetry. *Differential scanning calorimetry*. Waltham, MA: Perkinelmer, (009742\_01).
- Joardder, M. U. H., Bosunia, M. H., Hasan, M. M., Ananno, A. A., & Karim, A. (2024). Significance of glass transition temperature of food material in selecting drying condition: An In-Depth Analysis. *Food Reviews International*, 40(3), 952-973.
- Katekawa, M. E., & Silva, M. A. (2007). On The Influence of Glass Transition on Shrinkage in Convective Drying of Fruits: A Case Study of Banana Drying. *Drying Technology*, 25(10), 1659-1666.
- Kusuma, Y. P., & Candra, O. (2021). Rancang Bangun Alat Pengering Sale pisang Berbasis Mikrokontroler dan Internet of Things (IoT). *JTEIN J. Tek. Elektro Indones*, 2(2), 210-216.
- Li, R., Lin, D., Roos, Y. H., & Miao, S. (2019). Glass transition, structural relaxation and stability of spray-dried amorphous food solids: A review. *Drying Technology*, 37(3), 287-300.
- Muharrami, L. K. (2015). Analisa DSC terhadap sintesis plastik HDPE–Fly Ash. *Rekayasa*, 8(1), 22-28.
- Musfiroh, M. (2024). Sosialisasi Pengolahan Pisang di Dusun Wubur, Keerom. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(3), 502-507.
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh pengolahan pangan terhadap kadar air bahan pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 5-8.
- Nurjanah, E., Rochdiani, D., & Nurahman, I. S. (2024). Keragaan Agroindustri Sale Pisang Goreng (Studi Kasus pada Agroindustri Sale Pisang Goreng Sawargi di Desa Cibanteng Kecamatan Parungponteng Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 11(2), 490-497.
- Puspita, D. (2024). Pengolahan Pascapanen Secara Tradisional untuk Menjaga Ketahanan di Pulau Timor, Provinsi Nusa Tenggara Timur: Traditional Postharvest to Maintain Resilience on Timor Island, East Nusa Tenggara Province. *Science Technology and Management Journal*, 4(2), 62-66.
- Ramlah, S., & Barra, A. L. S. (2018). Karakteristik dan citarasa coklat putih dari lemak kakao non deodorisasi dan deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117-125.
- Rowe, S. M. (2002). Thermal stability: a review of methods and interpretation of data. *Organic process research & development*, 6(6), 877-883.

- Ryanata, E., Palupi, S., & Azminah, A. (2015). Penentuan Jenis Tanin dan Penetapan Kadar Tanin dari Kulit Buah Pisang Masak (*Musa paradisiaca* L.) Secara Spektrofotometri dan Permanganometri. *Calyptra*, 4(1), 1-16.
- Sary, R., & Muzakir, U. (2016). Kaji Distribusi Temperatur pada Peralatan Pengasapan Sale pisang Dengan Metode Matematis Gauss Jordan. *Jurnal Mekanova: Mekanikal, Inovasi dan Teknologi*, 2(2).
- Setyadi, D. A. (2016). Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Sholihah, F. R., & Zainuri, M. (2012). Pengaruh Holding Time Kalsinasi Terhadap Sifat Kemagnetan Barium M-Hexaferite ( $\text{BaFe}_{12-x}\text{Zn}_x\text{O}_{19}$ ) dengan Ion Doping Zn. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 1(1), 15789.
- Sriyanto, W. (2020). Modul pembelajaran kimia SMA Kelas XI: konsep dasar perubahan entalpi.
- Sumartini, S., Hasibuan, N. E., & Gurusmatika, S. (2021). Thermal Characteristic of Shortening with Rubber Seed Oil, Fish Tilapia Oil and Palm Stearin Using Differential Scanning Calorimetry (DSC). *Jurnal Agritechno*, 14(1), 26–35.
- Susanti, Y., Rochdiani, D., & Isyanto, A. Y. (2019). Analisis Biaya, Pendapatan dan R/C pada Agroindustri Sale Pisang Ambon (Studi Kasus pada Perusahaan Sale Pisang Ambon di Desa Pakemitan I Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 6(2), 416-421.
- Unegbu, H. C. O., YAWAS, D. S., Dan-asabe, B., & Alabi, A. A. (2025). Investigating Environmental Degradation of Banana-Sisal Epoxy Composites: Physical and Thermal Properties. *MECHANICAL*, 16(1), 203-203.
- Warsiki, E., Hanniyah, C. P., Suparno, O., Taksaudom, N., & Rardniyom, C. (2025). Assessing properties of solar-dried banana with white chocolate coating. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 159, p. 01001). EDP Sciences.
- Wibowo, R. L. M. S. A., Yuliatmo, R., Amertaningtyas, D., Nuraini, E., & Ferari, D. B. (2023). Pengaruh Penambahan Garam Dengan Konsentrasi Berbeda dalam Samak Bulu Kelinci Terhadap Suhu Kerut Ditinjau Melalui Analisis Differential Scanning Calorimeter (DSC) dan Struktur Histologi Kulit Ditinjau Melalui Scanning Electron Microscope (SEM).
- Lestari, W., Meutia, R., & Saputra, M. (2022). Innovation of the utilization of sale banana (sale pisang) made from awak banana (*Musa paradisiaca* cv. Awak) and kepok banana (*Musa acuminata* balbisiana Colla) into skin moisturizer (Inovasi pemanfaatan sale pisang yang terbuat dari pisang awak (*Musa paradisiaca* cv. Awak) dan pisang kepok (*Musa acuminata* balbisiana Colla) menjadi pelembab kulit). *Buletin Pengabdian Bulletin of Community Services*, 2(3), 70-74.
- Susilawati, S., Buchori, A. S., Vernanda, D., & Rachelia, F. C. (2024). Implementasi Alat Pengering Sale Pisang Otomatis dan Sistem Penjualan Berbasis Digital untuk Meningkatkan Kapasitas Produksi dan Omzet Penjualan di UMKM Rasa Alami, Kab. Subang. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 4(1), 323-332.
- Safitri, S. D., Arti, I. M., Miska, M. E. E., & Kalsum, U. (2023). Karakteristik buah pisang mas kirana pada berbagai umur panen dan teknik penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(2).