

SUBSTITUSI TEPUNG PISANG NANGKA DALAM PEMBUATAN SNACK BAR UNTUK MENINGKATKAN KANDUNGAN GIZI DAN HARGA JUAL

*(Banana Jackfruit Flour Substitution in Making Snack Bars to Increase Nutritional
Content and Selling Price)*

**ANI NURAENI¹, RINA MARTINI¹, FARANITA RATIH LISTIASARI², DWI YUNI
HASTATI³, WIEN KUNTARI⁴**

¹Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan Dan Gizi, Sekolah Vokasi, IPB
University, Jl Kumbang No. 14 Cilibende, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor

²Program Studi Analisis Kimia, Sekolah Vokasi, IPB University, Jl Kumbang No. 14
Cilibende, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor

³Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, IPB University,
Jl Kumbang No. 14 Cilibende, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor

⁴Program Studi Manajemen Agribisnis, Sekolah Vokasi, IPB University, Jl Kumbang
No. 14 Cilibende, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor

E-mail : aninuraeni@apps.ipb.ac.id

Diterima : 24 Februari 2023/Disetujui : 11 April 2023

ABSTRACT

*Snack bars are snacks that can be consumed as ready-to-eat snacks, usually made from various nuts. In this study, banana jackfruit flour (*Musa Pardisiaca*) was used as the basic ingredient by utilizing local jackfruit banana flour from Subang, West Java. The purpose of this research is to make snack bar products by utilizing banana flour which can increase the selling price. Research activities start from the processing and packaging of snack bars to calculating product selling prices. This newly developed snack bar is made with jackfruit banana flour, honey, butter, chocolate, oats, peanuts, banana chips, sugar and eggs, has a sweet, crunchy and fragrant taste. The high calorie and fiber source of this banana jackfruit flour-based snack bar was well received by all panelists and has a pleasant sensory quality. These results indicate that banana jackfruit flour-based snack bars can be marketed as nutritious and delicious snacks. With this research, it is hoped that it can make snack bar products that have better nutritional content and can utilize banana flour, increase sales value and can expand the market for banana jackfruit flour, snack bars, and other diversified products that are not only sold in local markets but also through modern markets and online markets.*

Keywords: Snack bar, banana, jackfruit banana flour

ABSTRAK

*Snack bar merupakan makanan ringan yang dapat dikonsumsi sebagai camilan ready to eat, biasanya terbuat dari berbagai kacang-kacangan. Pada penelitian kali ini menggunakan bahan dasar tepung pisang nangka (*Musa Pardisiaca*) dengan memanfaatkan tepung pisang nangka lokal asal Subang, Jawa Barat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat produk snack bar dengan memanfaatkan tepung pisang yang dapat meningkatkan harga jual. Kegiatan*

penelitian dimulai dari pengolahan dan pengemasan *snack bar* hingga menghitung harga jual produk. *Snack bar* yang baru dikembangkan ini dibuat dengan tepung pisang nangka, madu, mentega, cokelat, *oat*, kacang tanah, keripik pisang, gula, dan telur, memiliki rasa yang manis, renyah, dan wangi. Sumber kalori dan serat yang tinggi dari *snack bar* berbahan dasar tepung pisang nangka ini diterima dengan baik oleh semua panelis dan memiliki kualitas sensorik yang menyenangkan. Hasil ini menunjukkan bahwa *snack bar* berbahan dasar tepung pisang nangka dapat dipasarkan sebagai makanan bergizi dan makanan ringan yang lezat. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat membuat produk *snack bar* yang memiliki kandungan gizi yang lebih baik serta dapat memanfaatkan tepung pisang, meningkatkan nilai jual dan dapat memperluas pasar tepung pisang nangka, *snack bar*, dan produk diversifikasi lainnya yang tidak hanya dijual di pasar lokal tetapi juga melalui pasar *modern* dan pasar *online*.

Kata Kunci : *Snack bar*, pisang, tepung pisang nangka

PENDAHULUAN

Pisang adalah salah satu jenis buah komoditi ekspor Indonesia. Produksi pisang di Indonesia pada tahun 2021 menurut Badan Pusat Statistik sebanyak 8 741 147,00 ton. Wilayah Jawa Timur merupakan salah satu daerah produsen pisang terbesar di Indonesia mencapai 2 048 948,00 ton, diikuti Provinsi Jawa Barat dengan produksi pisang mencapai 1 649 228,00 ton. Jepang, Malaysia, Korea Selatan, dan negara-negara di Timur Tengah adalah negara - negara tujuan ekspor pisang Indonesia. Nilai ekspor pisang Indonesia ke Jepang pada tahun 2020 adalah US\$ 13,48 juta. Hal ini memperlihatkan ekspor pisang Indonesia masih berpeluang besar. Terdapat berbagai jenis pisang, pisang yang dikonsumsi langsung setelah buah masak dan ada jenis pisang yang harus diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Pisang ambon, pisang raja, pisang susu adalah beberapa jenis pisang yang dikonsumsi dalam bentuk buah segar.

Jenis pisang yang harus diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi diantaranya adalah pisang nangka, pisang kepok dan pisang tanduk. Produk dari pisang yang diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi diantaranya adalah kolak, pisang rebus, dan keripik pisang. Pisang merupakan buah yang mudah rusak, sehingga nilai jual buah pisang akan turun pasca panen jika dibiarkan terlalu lama. Penyimpanan buah dalam berbagai temperatur juga belum mampu memperpanjang masa simpan buah. Potensi buah pisang sebagai sumber pangan yang dapat disimpan lama dapat dilakukan melalui teknik pengolahan buah pisang menjadi tepung pisang Tepung pisang yang diperoleh dapat digunakan sebagai bahan baku industri dan aneka produk olahan pisang lainnya. Pengolahan pisang menjadi tepung pisang dapat meningkatkan keanekaragaman sumber pangan bagi masyarakat dan dapat menambah nilai ekonomis pisang. (Indrayanti Dkk, 2021).

Tepung pisang dapat dibuat dari hampir semua jenis pisang. Karakteristik tepung pisang tergantung dari jenis pisang yang digunakan. (Yani, Wylis Arief, dan Mulyanti, 2013; Anggraeni dan Saputra, 2018). Semua jenis pisang dapat dijadikan tepung baik dari jenis *banana* ataupun *plaintain*, namun jenis *plaintain*

lebih baik untuk dijadikan tepung karena memiliki kandungan pati yang tinggi dan kadar gula yang lebih rendah, pisang yang digunakan untuk pembuatan tepung adalah pisang mentah yang sudah cukup matang (Putri Dkk, 2015). Tepung pisang dapat dimanfaatkan sebagai pengganti tepung pada berbagai olahan makanan (Nurhayati dan Andayani, 2014). Tepung pisang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan *cake*, *cookies* juga untuk makanan bayi pendamping asi.

Snack bar merupakan pangan berbentuk persegi panjang yang mengandung gizi yang dibutuhkan oleh manusia, *snack bar* juga merupakan makanan yang dapat dikonsumsi *ready to eat* dan memiliki nilai gizi tinggi (Indrawan, 2018). *Snack bar* dengan berbagai bahan pembuatnya mengandung karbohidrat, serat dan protein sehingga tepat menjadi pilihan camilan penahan rasa lapar. Adapun tujuan penelitian ini adalah membuat produk *snack bar* yang memiliki kandungan gizi yang lebih baik serta dapat memanfaatkan tepung pisang, meningkatkan nilai jual dan dapat memperluas pasar tepung pisang nangka, *snack bar*, dan produk diversifikasi lainnya yang tidak hanya dijual di pasar lokal tetapi juga melalui pasar *modern* dan pasar *online*.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan penelitian dilakukan kampus Sekolah Vokasi IPB, Laboratorium Kulineri pada tanggal 15 Juni sampai 3 November tahun 2022. Penelitian dilakukan dengan melakukan uji coba resep membuat produk *snack bar* dengan menggunakan tepung pisang Nangka dengan tambahan bahan keripik pisang dan *rice crispy* dengan menggunakan madu dan coklat untuk memberikan rasa manis.

Peneliti melakukan dua uji coba resep, resep yang dibuat memiliki varian rasa yang berbeda, dimana produk A menggunakan kurma dan madu sedangkan produk B menggunakan coklat sebagai pemberi rasa manis nya. Sedangkan untuk melakukan uji organoleptik penulis melakukan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen dari kedua varian rasa tersebut dengan melakukan skala numerik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan produk inovasi olahan pangan dari tepung pisang yang diberi nama "*B' nut Snack bar*" dan uji coba daya terima konsumen, dilakukan pada bulan Juli 2022. Kegiatan daya terima konsumen dilakukan kepada 39 orang panelis.

Kandungan Gizi *Snack Bar*

Masyarakat perlu mengetahui pemahaman dalam menilai kandungan gizi produk dan memilih kemasan, serta *labelling*. Produk *snack bar* yang diberikan sebagai salah satu solusi pengembangan tepung pisang bisa juga disebut sebagai makan selingan. Makanan selingan atau camilan adalah makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan utama. Makanan selingan juga penting diperhatikan sebagai salah satu hidangan yang bisa mnyumbangkan sekitar 15 sampai 20% energi total perhari, sehingga menjadi sangat penting untuk memilih jenis makanan selingan, karena akan berpengaruh pada kontribusi zat gizi. Salah

satu makanan selingan yang sehat dan bermanfaat adalah *B'nuts snack bar*, kandungan dan klaim gizi *B'nuts snack bar* diperoleh dari satu kali produksi atau 1 resep adalah sebanyak 12 kemasan dengan berat perkemasan rata-rata adalah 32 gram. Kandungan zat gizi *B'nuts snack bar* dihitung berdasarkan Tabel Komposisi pangan Indonesia (2019) dan hasilnya dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1 Kandungan Gizi *B'Nuts Snack Bar*

No	Komposisi	Berat (gram)	Kandungan Gizi <i>B'Nuts Snack Bar</i>				
			E (kkal)	P (gram)	F (gram)	KH (gram)	Serat (gram)
1	Tepung Pisang	70	237	2,0	0,3	56,4	3,7
2	Oats	30	117	5,1	2,1	19,9	3,2
3	Madu	50	147	0,2	0,0	39,8	0,1
4	Telur	60	82	6,6	5,8	0,4	0,0
5	Keripik Pisang	50	259	1,2	17,0	29,0	0,0
6	Mentega	25	186	0,1	20,4	0,4	0,0
7	Kurma	100	282	2,5	0,4	75,0	8,0
8	Rice crispy	25	100	1,2	1,2	21,3	0,1
9	Gula	15	59	0,0	0,0	14,1	0,0
10	Kacang Tanah	25	131	7,0	10,7	4,4	0,6
Total Kandungan Gizi		12	1599	25,8	57,7	260,5	15,6
Jumlah Sajian		1	133	2,1	4,8	21,7	1,3

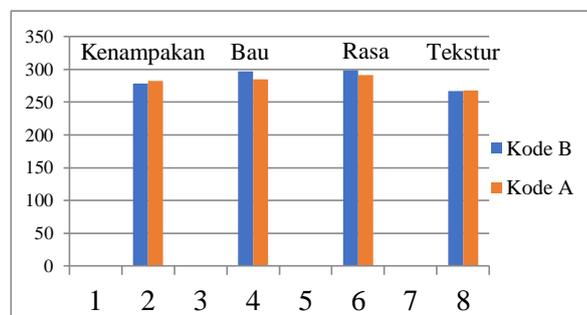
Tabel 1 di atas menunjukkan bahwa satu kemasan *B'nuts snack bar* mengandung energi sebanyak 133 Kal, dan karbohidrat 21,7 gram. Satu kemasan *snack bar* ini menyumbang sekitar 7 sampai 8 % Angka Kecukupan Zat Gizi (AKG) untuk energi perhari untuk golongan usia dewasa atau umum. Keunggulan lain dari *B'nuts snack bar* ini adalah memiliki kandungan serat sebesar 1,3 gram. Berdasarkan hasil uji laboratorium memperlihatkan satu kemasan *B'nuts snack bar* mengandung tinggi serat (BPOM, 2019), yang merupakan serat pangan penting untuk kesehatan. Manfaat serat pangan antara lain adalah untuk kelancaran pencernaan, menurunkan kadar kolesterol, dan menurunkan respon kadar glukosa darah. Pada komposisi bahan dari *B'nuts snack bar*, diteliti lebih lanjut untuk mengetahui kandungan apa saja yang terdapat di dalamnya, sehingga saat akan diproduksi secara komersial bisa disampaikan pada khalayak kandungan gizi yang lebih akurat, karena merupakan hasil dari uji laboratorium pangan, sehingga valid.

Tahap Pembuatan *B’Nuts Snack Bar*

B’Nuts adalah *snack bar* yang terbuat dari bahan utama tepung pisang, terdapat dua varian rasa yaitu coklat dan kurma. Pisang ini diolah menjadi tepung pisang yang kemudian diolah kembali menjadi makanan yang bernilai ekonomis tinggi dan dapat dijadikan pangan *ready to eat* ketika situasi darurat, *snack bar* ini juga dapat dikonsumsi diantara waktu makan utama untuk mencegah lapar dan memberi suplai energi bagi tubuh. Bahan yang digunakan pada pembuatan *B’Nuts Snack Bar* meliputi oat, tepung pisang, telur, keripik pisang, kacang tanah, mentega, madu, gula pasir, kurma, dan coklat. Tahap pembuatan dari *B’Nuts Snack bar* diawali dengan menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan, dilanjutkan dengan membuat adonan lapisan bawah dengan mencampurkan *oatmeal*, tepung pisang, telur, keripik pisang, madu, dan mentega kemudian diaduk hingga tercampur rata, tahap berikutnya membuat adonan lapisan atas dengan mencampurkan madu, mentega, *rice crispy*, kurma atau coklat, kacang tanah dan gula pasir aduk hingga rata, dilanjutkan dengan meratakan adonan bawah ke dalam loyang ukuran 20 x 10 cm, dilanjutkan dengan meratakan adonan atas, setelah adonan dimasukkan ke dalam loyang, panggang adonan *snack bar* pada suhu 180°C selama 20 menit, jika sudah matang lalu diangkat dan tunggu hingga dingin, kemudian potong *snack bar* dengan ukuran 3 x 8 cm. Sajikan *snack bar* di atas piring saji atau dapat juga dibungkus dengan kemasan.

Daya Terima Produk *Snack Bar*

Daya terima produk *Snack Bar* ini ditentukan oleh panelis yang dilakukan dengan cara memberikan sampel pada panelis dan melakukan uji organoleptik terhadap produk *B’Nuts Snack Bar*. Uji organoleptik produk dipilih sebagai cara untuk mengetahui daya terima produk. Parameter yang digunakan dalam uji organoleptik produk *B’Nuts Snack Bar* adalah kenampakan, bau, rasa dan tekstur dari produk yang dikembangkan. Hasil uji organoleptik produk digunakan untuk melihat daya terima konsumen terhadap produk tersebut, dan disajikan dengan analisis deskriptif. Gambar 1 merupakan hasil uji organoleptik dan daya terima produk yang dilakukan kepada 39 Orang memperoleh hasil sebagai berikut :



Gambar 1. Daya terima konsumen terhadap produk *B’Nuts Snack Bar*

Hasil analisis *statistik* menggunakan diagram batang menunjukkan bahwa *snack bar* kode A lebih disukai dari segi kenampakan dan tekstur, kenampakan memperoleh nilai sebesar 282 dan untuk tekstur memperoleh nilai sebesar 268

sedangkan untuk *snack bar* kode B lebih disukai dari segi bau dan rasa, bau memperoleh nilai sebesar 297 dan untuk rasa memperoleh nilai sebesar 299.

Kemasan dan Merk

Kemasan menjadi hal lain yang sangat penting untuk diketahui dan dipelajari lebih lanjut. Kemasan memiliki tiga fungsi dasar yaitu pertama, berfungsi untuk melindungi. Kemasan harus dapat menjaga produk tetap bersih, pelindung dari kotoran dan kontaminasi; melindungi produk terhadap kerusakan fisik, perubahan kadar air dan penyinaran. Kedua berfungsi dalam penanganan. Beberapa hal yang termasuk dalam fungsi ini antara lain kemudahan dalam membuka atau menutup, mudah dalam tahap penanganan, pengangkutan dan distribusi, efisien dan ekonomis, aman untuk lingkungan; mempunyai ukuran, bentuk dan bobot yang sesuai dengan norma atau standar yang ada, mudah dibuang dan mudah dibentuk atau dicetak, dan yang ketiga berfungsi sebagai alat pemasaran, dimana kemasan memperlihatkan identitas, informasi, daya tarik dan penampilan yang jelas sehingga dapat membantu promosi dan penjualan yang disesuaikan dengan karakteristik produk, proses produksi, harga produk, jalur distribusi, produk pesaing, sasaran pasar, dan promosi.

B'nuts Snack Bar dengan topping kurma atau coklat memerlukan spesifikasi kemasan tertentu yang disesuaikan dengan karakteristik bahan baku utama penyusunnya. Hal ini dimaksudkan agar fungsi dasar kemasan dapat optimal sehingga *B'nuts Snack Bar* tidak cepat mengalami penurunan mutu. Sebagian besar bahan baku *B'nuts Snack Bar* mengandung lemak. Lemak akan mudah teroksidasi jika kontak dengan oksigen dan terpapar cahaya sehingga dapat menimbulkan rasa dan bau tengik pada *B'nuts Snack Bar*, selain itu, dengan kandungan air yang cukup tinggi pada lapisan bawah *B'nuts Snack Bar* juga akan dapat mempercepat tumbuhnya jamur (khamir dan kapang). Agar dapat memaksimalkan perlindungannya, diperlukan bahan kemasan untuk *B'nuts Snack Bar* dengan tingkat permeabilitas uap air dan oksigen yang rendah, serta sebaiknya juga tidak transparan. Hal ini untuk meminimalisir *B'nuts Snack Bar* dari paparan cahaya sinar UV. Kemasan yang dapat digunakan adalah jenis plastik polipropilen (PP) sebagai kemasan primer yang didukung dengan plastik berlaminasi aluminium foil (*metalized plastic*), sebagai kemasan sekunder, seperti yang terlihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 1 Kemasan *B'Nuts Snack Bar*

Analisis Keuangan dan Digital Marketing

Perhitungan harga menjadi sangat penting saat suatu produk akan dipasarkan secara komersil. Penentuan harga ini juga harus mempertimbangkan berbagai hal dan tidak asal menentukan harga, sehingga tidak menyebabkan usaha yang dilakukan cepat merugi, secara ekonomis produk yang disampaikan dan dipraktikkan memiliki nilai jual dan diterima oleh masyarakat, sehingga bisa diproduksi dalam skala rumah tangga, dan dipasarkan melalui koperasi, sebagai salah satu unit usaha yang bisa menopang kegiatan anggotanya.

Perencanaan keuangan sangat diperlukan dalam menjalankan suatu usaha yaitu untuk mengetahui pendapatan usaha yang akan diterimanya. Perencanaan keuangan dapat dimanfaatkan dalam perencanaan dan pengelolaan usaha sehingga akan efektif dan efisien serta tidak terjadi pemborosan. Pengembangan pembuatan kompos menggunakan mesin pencacah daun bambu dilakukan dengan menggunakan analisis laba rugi. Analisis laporan laba rugi merupakan laporan keuangan yang menggambarkan hasil usaha dalam suatu periode tertentu. Dalam laporan ini tergambar jumlah pendapatan dan sumber-sumber pendapatan serta jumlah biaya dan jenis-jenis biaya yang harus dikeluarkan (Kasmir dan Jakfar 2016). Hasil dari analisis laba rugi ini dapat menentukan apakah pengembangan usaha pembuatan *B'nuts bar* ini menguntungkan atau tidak. Untuk perhitungan laba rugi dari produksi *B'nuts snack bar* dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2 Perhitungan Laba Rugi Produk *B'nuts bar*

Uraian	Nilai
PENERIMAAN	
B'nuts bar	Rp109.440.000
TOTAL PENERIMAAN	Rp109.440.000
Biaya Operasional	
Biaya Variabel	Rp74.961.600
Biaya Tetap	Rp12.781.650
Total Biaya Operasional	Rp87.743.250
LABA BERSIH SEBELUM BUNGA DAN PAJAK	
	Rp21.696.750
PAJAK	
PAJAK (0,5%)	Rp -
LABA BERSIH SETELAH PAJAK	Rp21.696.750

Keuntungan atau laba bersih selama 1 tahun berjalan di dapat sebesar kurang lebih 21 juta rupiah, artinya bila kegiatan produksi *B'nuts bar* dilakukan akan memberikan keuntungan. Harga pokok penjualan setelah dihitung sebesar Rp19.000 per kemasan saji.

Digital Marketing adalah pemasaran produk maupun jasa yang dilakukan dengan media digital. Tujuan dari pemasaran ini adalah untuk menjangkau sebanyak-banyaknya target *customer* secara efisien, personal dan relevan. Manfaat dari *Digital marketing* yaitu membantu suatu bisnis menjangkau lebih banyak audiens daripada melalui metode konvensional, selain dapat menjangkau lebih banyak *audiens*, *digital marketing* juga lebih hemat biaya dan terukur. Beberapa strategi yang dapat dilakukan dalam melakukan digital marketing yaitu dengan menggunakan *Website*, *Marketplace*, *Facebook*, Instagram, dan melalui *Whatsapp*.

SIMPULAN DAN SARAN

Snack bar merupakan *snack* yang sedang *trend* dikalangan masyarakat, dimana produk ini merupakan salah satu jenis produk yang mudah untuk di konsumsi dan mudah pada saat pembuatan, kegiatan penelitian dilakukan dengan menambahkan tepung pisang Nangka dalam pengolahannya. Produk *snack bar* tepung pisang ini dapat meningkatkan nilai jual, karena dari hasil perhitungan didapatkan keuntungan sebesar Rp. 19.000 per kemasan saji yang besar labanya lebih besar daripada hanya menjual pisang. Hasil uji organoleptik produk digunakan untuk melihat daya terima konsumen terhadap produk tersebut, dan disajikan dengan analisis deskriptif. Berikut merupakan hasil uji organoleptik dan daya terima produk yang dilakukan kepada 39 Orang memperoleh hasil analisis *statistic* menggunakan diagram batang menunjukkan bahwa *snack bar* kode A lebih disukai dari segi kenampakan dan tekstur, kenampakan memperoleh nilai sebesar 282 dan untuk tekstur memperoleh nilai sebesar 268 sedangkan untuk *snack bar* kode B lebih disukai dari segi bau dan rasa, bau memperoleh nilai sebesar 297 dan untuk rasa memperoleh nilai sebesar 299.

Ucapan Terimakasih

Pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada Dekan Sekolah Vokasi IPB beserta jajarannya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian ini sampai selesai dan memberikan support sehingga penelitian ini selesai tepat pada waktunya, dan semoga bermanfaat bagi masyarakat umum.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu. 2021. Kandungan, Jenis, dan Manfaat Buah Kurma. Dikutip pada tanggal 6 Oktober 2022 melalui : <https://ahligizi.id/blog/2021/04/05/kandungan-jenis-dan-manfaat-buah-kurma/>
- BPS. 2021. Produksi Tanaman Buah-Buahan 2021. Dikutip pada tanggal 1 Oktober melalui : <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Indrawan A, Seveline, Ningrum R I K. 2018. Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. Jurnal Ilmiah Respati. 9(2): 1-10
- Indrayanti R, Asharo RK, Pasaribu PO, Priambodo R, Rizkawati V, Irnidayanti Y. 2021. Pembuatan Tepung Pisang (*Musa spp*) dengan Mudah dan Praktis Sebagai Bahan Baku Pangan Olahan. Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 2(3): 211-219
- Nurhayati, C, Andayani, O. 2014. Teknologi Mutu Tepung Pisang Dengan Sistem *Spray Drying* Untuk Biskuit. Jurnal Dinamika Penelitian Industri 25(1): 31-41
- Putri TK, Veronika D, Ismail A, Kurniawan A, Maxiselly Y, Irwan AW, Sutari W. 2015. Pemanfaatan Jenis-jenis Pisang (Banana dan plaintain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. Jurnal Kultivasi 14(2): 63-70
- Rossalina Y, Susanti L, Silsia D, Setiawan R. 2018. Karakteristik Tepung Pisang Dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu. Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. 7(3): 153-160