

DAFTAR PUSTAKA

- Agtary, R. P. (2019). Pemanfaatan kulit pisang menjadi kue donat sebagai upaya pengolahan limbah kulit pisang. *Biospecies*, 1–6.
- Agustina, M. W. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) terhadap Kualitas Ledre. *Skripsi. Fakultas Teknik*, 1–108. lib.unnes.ac.id/28215/1/5401411040.pdf
- Anggerika, N. N. Y., Hakim, A., & Baculu, E. P. H. (2022). Analisis Kandungan Serat dan Vitamin C Serta Uji Organoleptik Es Krim Berbasis Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* Var Raja) Analysis of Fiber Content And Vitamin C as well as Test Organoleptic Ice Cream Based Waste Banana King Skin (Moses Parad. *Sains, Jurnal Kolaboratif*, 03(04), 190–196.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018a). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 2(2), 45. <https://doi.org/10.30595/jrst.v2i2.3094>
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018b). Karakteristik Tepung Kulit Pisang Dan Uji Daya Terima Tepung Kulit Pisang Pada Pembuatan Donat. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST)*, September, A451–A460.
- Aryani, T., Ulfah Mu'awanah, I. A., & Widyantara, A. B. (2018). Aplikasi Kulit Pisang Menjadi Tepung: Aktifitas Antioksidan Tepung Kulit Pisang *Musa Sapientum*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(2). <https://doi.org/10.47317/jkm.v11i2.60>
- Ermawati, W. O., Sri, W., dan Sri, R. (2016). Kajian pemanfaatan limbah kulit pisang raja dalam pembuatan es krim. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 67–72.
- Febriyanti, L. Y., Kusnadi, J., Kunci, K., Krim, E., Pisang, K., & Casei, L. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Lactobacillus casei* Pada Es Krim Probiotik Effect of Additional Banana's Peel Fluor to *Lactobacillus casei* Growth in Probiotic Ice Cream. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1694–1700.
- Hikmatun, T. (2014). Eksperimen Penggunaan Filler Tepung Kulit Pisang Dalam Pembuatan Nugget Tempe. *Food Science and Culinary Education*, 3(1), 1–6.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- I Nengah Duija, D. (2019). Sejarah Kuliner Gianyar. In *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*.

- Iswara, I., Wijaya, I., & ... (2020). PKM Industri Rumah Tangga Jajanan Khas Bali Di Desa Tegal Jadi, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali. *Paradharma (Jurnal ...)*, 3(2), 59–67. https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/para_dharma/article/view/1039%0Ahttps://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/para_dharma/article/viewFile/1039/935
- Kahara, D. G. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. In *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15
- May, I. I., Ariani, R. P., & Marsiti, C. I. R. (2019). Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Pada Pembuatan Cake Pisang Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 33. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i1.22121>
- Misriyani. (2015). Eksperimen pembuatan muffin substitusi tepung kulit pisang raja (Issue Skripsi). Universitas Negeri Semarang.
- Nurdyansyah, F., & Hasbullah, U. H. A. (2018). Optimasi Fermentasi Asam Laktat Oleh *Lactobacillus casei* Pada Media Fermentasi Yang Disubstitusi Tepung Kulit Pisang. *Al-Kauniah: Jurnal Biologi*, 11(1), 64–71. <https://doi.org/10.15408/kauniah.v11i1.6166>
- Oktofiani, C. (2020). Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri*, 2(2), 439–452. <https://doi.org/10.31326/jbio.v2i2.629>
- Otik, N. (2015). Survey Mutu dan Keamanan Gula Merah di Pasar Kota Bandar Lampung. *Universitas Lampung Teknologi Pertanian*, 1(1), 1–15.
- Pangestika, A. I., & Srimati, M. (2021). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 4(1), 39–50. <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.1.4132>
- Proverawati, A., Nuraeni, I., & Sustriawan, B. (2019). Food Food Nutrition Values Improvement Through Optimise of Potency Utilization of Banana Peels Flour of Plantain, Kepok, and Ambon. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 3(1), 49. <https://doi.org/10.20884/1.jggs.2019.3.1.1525>
- Ramadhana, H. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa textillia*) Menjadi Karbon Aktif sebagai Kapasitansi Elektroda Kapasitor. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Sarofa, U., ., R., & Dewi Wulandari, L. P. (2019). Karakteristik Marshmallow Dari Kulit Pisang Raja (*Musa Textilia*): Kajian Konsentrasi Gelatin Dan Putih Telur. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 20–27. <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i1.1505>

- Siregar, D. P. (2022). Overrun, Daya Lele Dan Kualitas Organoleptik Es Krim Susu Kambing Rasa Nenas Suska Kualu. *1998*, 5–11.
- Siti, A. Ur., I Made, A. G., & Rina, O. (2019). Konsumsi Sayur-Buah Dan Aktivitas Fisik Sebagai Faktor Risiko Obesitas Pada Remaja di Wilayah Kota Madya Yogyakarta. *Repository Poltekkes Jogja*, 84.
- Suparyanto dan Rosad (2015. (2020). Uji Kandungan Gizi Dan Sensori Kue Kerawang Khas Gorontalo Dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Sapientum). *Suparyanto Dan Rosad*, 5(3), 248–253.
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, D. N., & Prayitno, S. A. (2021). Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat Dan Serat) Dan Daya Terima Cookies Dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja. *Ghidza Media Jurnal*, 2(1), 137. <https://doi.org/10.30587/ghidzamediajurnal.v2i1.2163>
- Trihaditia, R., & Zaenudin, M. (2022). Optimasi Karakteristik Uji Organoleptik Pangan Fungsional Es Krim Dengan Penambahan Kulit Pisang Ambon (Musa Acuminata) Dan Bekatul Beras Putih (Oryza Sativa L). *Agroscience (Agsci)*, 12(1), 91. <https://doi.org/10.35194/Agsci.V12i1.2281>
- Valentina Elizabeth Manalu, D., & Srimati, M. (2020). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Dalam Pembuatan Cookies. *Binawan Student Journal*, 2(1), 2656–5285.