

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, Y., & Muzaki, R. (2023). *Aktivitas Antiansietas Ekstrak Etanol Kulit Buah Pisang Cavendish ( Musa acuminata Cavendish )*: Studi In Vivo dengan Metode Elevated Plus Maze ( EPM ), Light Dark Test ( LDT ), and Open Field Test ( OFT ). 5(1).
- Al-kayyis, H. K., & Susanti, H. (2016). *Perbandingan Metode Somogyi-Nelson Dan Anthrone-Sulfat Pada Penetapan Kadar Gula Pereduksi Dalam Umbi Cilembu (Ipomea batatas L.)*. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Community*, 13(02), 81–89. <https://doi.org/10.24071/jpsc.2016.130206>
- Amaliah, N., & Farida. (2018). *Konsep Pengendalian Mutu Pada Pembuatan Permen Jelly Nanas (Ananas comosus L.)*. SNITT- Politeknik Negeri Balikpapan.
- Amir, N., Palmasari, B., Paridawati, I., Astuti, D. T., Sofian, A., & Marlina, N. (2023). *Counseling on the Utilization of Fruit Waste as an Alternative to Liquid Organic Fertilizer in the Tangga Takat Village, District of Seberang Ulu II, Palembang City*. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 3(2), 14. <https://doi.org/10.32502/altifani.v3i2.6167>
- Andriani, Y., Noviyanti, A. R., Fatah Wiyatna, M., & Lili, W. (2021). *Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Rumah Tangga Pada Masyarakat Melalui Media Daring Socialization of The Utilization of Household Waste to The Community*. *Media Kontak Tani Dan Ternak*, 3(3), 86–92. <http://jurnal.unpad.ac.id/mktt/index>
- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). *Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an*. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427–435. <https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.393>
- Arinta, F. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). *Potensi daging buah pisang dan kulit pisang (Musaceae) untuk peningkatan kualitas roti dan kue*. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 185–196. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2416>
- Badan pusat statistik. (2022). *Indonesia Hasilkan Jutaan Ton Pisang Tiap Tahun*,. Databoks, 0–1.
- Badan pusat statistik 2021. *Pemanfaatan Limbah Buah dan Sayur untuk Eco-Enzyme Pada Sayur dan Rempah*,. Bps 2021, 68–74.
- Bahar, H., & Setyawan, R. (2023). *Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu (Glycine Max (L) Merrill) Sebagai Pakan Ternak Ayam Kampung*. *PRIMER : Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(6), 623–631.

<https://doi.org/10.55681/primer.v1i6.238>

- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Desni asrita, S. . (2022). *Efisiensi Penggunaan Gelas Filter Dan Kertas Saring Pada Metode Weende Terhadap Nilai Serat Kasar Pada Rumput Lapangan*. 14, 70–77.
- dirga,. (2019). *Analisis Protein pada Tepung Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus Aureus L.) yang Dikecambahkan Menggunakan Air, Air Cucian Beras dan Air Kelapa*. *Journal of Science and Application Technology*, 2(1), 27–33. <https://doi.org/10.35472/281412>
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). *Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat*. *Sainteks*, 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>
- Ginola, E. U. (2019). *Analisis Kadar Serat Pangan Pada Cookies Tugas Akhir Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Gizi Oleh : Evanny Ginola Utami*. Skripsi.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). *Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung*. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). *Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri*. *Amina*, 1(3), 103–107. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>
- Hidayat, R., Setyawan, B., & Harsanti, restiani sih. (2020). *Pengaruh Perbandingan Ekstraks Kulit pisang dengan Gelatin terhadap Kualitas Soft Candy Kulit Pisang*. *Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 2(04), 32–40.
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). *Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (Averrhoa Bilimbi.L))*. *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. [www.jim.unsyiah.ac.id/JFP](http://www.jim.unsyiah.ac.id/JFP)
- Kinta, N. S. D. (2019). *Analisis Kadar Karbohidrat Dan Protein Pada Oral Nutritional Suplment (Ons) Modifikasi Modisco Berbasis Tempe Dan Pisang Kepok*. [https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2019/01/2019.01.23\\_PLAN-NACIONAL-DE-CANCER\\_web.pdf](https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2019/01/2019.01.23_PLAN-NACIONAL-DE-CANCER_web.pdf)
- Lalu, N. (2023). *Pengaruh Waktu Perendaman Asam Sitrat Terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Tepung Pisang Kepok*. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT) Volume 5 Nomor 2 ( . 5, 195–205*.

- Layant, P. (2017). *Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Manisan Kulit Pisang Kepok Kuning (Musa balbisiana)*. (Issue 6103005060). Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Legowo, A. M. dan, & Nurwanto. (2023). *Analisis Pangan*. Diktat Kuliah Program Studi Teknologi Ternak Fakultas Peternakan UNDIP, September, 57–63.
- Maitimu, M., Wakano, D., Sahertian, D., Maitimu, M., Wakano, D., & Sahertian, D. (2020). *Nilai Gizi Kulit Buah Pisang Ambon Lumut (Musa acuminata Colla) Pada Beberapa Tingkat Kematangan Buah*. Rumphius Pattimura Biological Journal, 2(1), 24.
- Marjenah, M., Kustiawan, W., Nurhiftiani, I., Sembiring, K. H. M., & Ediyono, R. P. (2018). *Pemanfaatan Limbah Kulit Buah-Buahan Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pupuk Organik Cair*. ULIN: Jurnal Hutan Tropis, 1(2), 120–127. <https://doi.org/10.32522/ujht.v1i2.800>
- Muda, P. H., Djunu, S. S., Bahri, S., & Saleh, E. J. (2022). *Kandungan Energi dan Beta Karoten Kulit Pisang Goroho (Musa Acuminata Sp) Hasil Fermentasi*. Gorontalo Journal of Equatorial Animals, 1(2), 59–65.
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2021). *Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldahl*. Amina, 1(3), 108–113. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.46>
- Novitasari, M. (2016). *Mutu Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly*. E-Jurnal MitraSains, 4, 16–21.
- Pakerti, A. L., & Purnama, R. C. (2022). *Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung (Zea mays L.) Yang Dibeli Dengan Merek L Di Daerah Pasar Semuli Jaya Lampung Utara Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl*. Jurnal Analis Farmasi, 7(2), 119–129.
- Palupi, B., Rahmawati, I., & Setiawan, F. A. (2020). *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Nata de Musa di Kabupaten Lumajang*. Warta Pengabdian, 14(3), 153. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v14i3.14873>
- Pisacha, I. M., Dwiningrum, R., Nursoleha, E., & Sutomo, A. (2023). *Review Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Hidrokuinon Pada Sediaan Krim Pemutih Wajah Yang beredar Di Pasaran*. Jurnal Farmasi, 35–45.
- Primadimanti, A., Ade Maria Ulfa, & Amalia, F. (2021). *Penetapan Kadar Protein Pada Jerami Cempedak (Artocarpuschempeden) dan Jerami Nangka (Artocarpusheterpophyllus L.) Dengan Metode Kjeldahl*. Analis Farmasi, 6(4), 50–55. <https://doi.org/10.31857/s013116462104007x>
- Rahmadhani, F. (2018). *Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok Terhadap Penurunan Angka Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Bekas Di Kelurahan*

*Mabar.* 1–49.

- Rahmi, C. S. R. (2021). *Reaksi Uji Karbohidrat.* 53(February), 2021.
- Risbandini, C., Laboratorium Biosains, D., Teknologi, D., Departemen, T., & Fakultas, B. (2020). *Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela).* Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela), 3(1).
- Sachan, P. (2019). *Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (mangifera odorata griff) Dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa Dan Gelatin.* Teknologi Pertanian, 10, 1–17.
- Santoso, P. (2022). *Ragam Khasiat Serat Pangan (M. Husein (ed.); 1st ed.). Karya Bakti Makmur (KBM).*
- Saputrayadi, A., Marianah, M., & Alia, J. (2021). *Kajian Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Permen Susu Kerbau.* Journal of Agritechnology and Food Processing, 1(1), 46. <https://doi.org/10.31764/jafp.v1i1.5821>
- Seftiono, H., & Puspitasari, D. (2019). *Analisis Organoleptik Dan Kadar Serat Nori Analog Daun Kolesom (Talinum Triangulare (Jacq.) Willd).* Jurnal Bioindustri, 2(1), 385–398. <https://doi.org/10.31326/jbio.v2i1.494>
- Seliawati, I. (2020). *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang (Musa Paradisiaca L) Menjadi Kerupuk Bernilai Ekonomis.* <http://repository.unimus.ac.id/3057/5/pdf>
- Soetjipto, H., Anggreini, T., & Cahyanti, M. N. (2018). *Profil Asam Lemak Dan Karakterisasi Minyak Biji Labu Kuning (Cucurbita moschata D.).* Jurnal Kimia Dan Kemasan, 40(2), 79. <https://doi.org/10.24817/jkk.v40i2.3797>
- Suryalita. (2019). *Review Beraneka Ragam Jenis Pisang dan Manfaatnya.* Prosiding Seminar Nasional Biodiversitas Indonesia, 99–101. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb>
- Susilawati, Rizal, S., Nurainy, F., & Syafita, A. (2022). *Formulasi Ekstrak Temu Mangga (Curcuma Mangga Val.) dan Sari Buah Mangga Arumanis (Mangifera Indica Permen Jelly Selama Penyimpanan Suhu Ruang.* Journal Agrotechnology Research, 1(1), 149–166.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri).* In <https://Medium.Com/>. Andalas University Press
- Tuapattinaya, P. M. J. (2017). *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (Enhalus acoroides), Serta Implikasinya Bagi Pembelajaran Masyarakat Di Pulau OSI Kabupaten Seram Bagian Barat.* Biosel: Biology Science and Education, 5(1), 46. <https://doi.org/10.33477/bs.v5i1.484>

- Verawati, N., Aida, N., Assrorudin, A., & Wijayanto, A. (2020). *Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Permen Jelly Buah Mangga Kweni (Mangifera odorata Griff)*. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 81–87. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.2.81>
- Wicaksono, A. N., Firdaus, M., & Setijawati, D. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Perendaman yang Berbeda Terhadap Kualitas Agar-agar Gracilaria verrucosa*. *Techno-Fish*, 3(1), 46–59. <https://doi.org/10.25139/tf.v3i1.1763>
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. In Andalas University Press (Vol. 2).
- Yohana Stefanie, S., Condro, N., Mano, N., & Studi Agroteknologi-Fakultas Pertanian Kehutanan dan Kelautan Universitas Ottow Geissler Papua Jl Perkutut Kotaraja Jayapura Papua Indonesia, P. (2023). *Analisis Kadar Lemak Pada Produk Coklat Di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura*. *Jurnal*, 2(1), 4.
- Yulia, R. (2020). *Analisis Hidrokuinon Pada Beberapa Sediaan Krim Malam Dengan Metoda Spektrofotometri Uv-Vis*. *SCIENTIA : Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 10(2), 128. <https://doi.org/10.36434/scientia.v10i2.242>