

DAFTAR PUSTAKA

- 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>
- 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>
- Andriani, Y., Wiyatna, M. F., Pardede, K. J., Pratiwy, F. M., & Hamidah, I. I. (2022). *Potensi Dan Kesadaran Masyarakat Mengolah Limbah Organik Di Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang*. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 627. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v5i3.41179>
- Anggreana, R., Fitriana, I., & Larasati, D. (2019). *Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Konjak Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Jeli Sari Buah Anggur Hitam (Vitis vinifera L. var Alphonso Lavelle)*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 14(2), 16. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v14i2.2425>
- 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>
- Apriyanto, M. (2021). *Buku Ajar: Kimia Pangan*. In F. Azuz (Ed.), *Revista Brasileira de Linguística Aplicada* (I, Mei 202, Vol. 5, Issue 1). Nuta Media.
- Aryani, T., Aulia, I., Mu, U., & Widyantara, A. B. (2018). *Profil Fitokimia, Proksimat dan Organoleptik Tepung Kulit Pisang Musa sapientum pada Pembuatan Donat*. 5(1), 1–7.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). *Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir*. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Badan Standardisasi Nasional (SNI). (2009). *Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan*. *Badan Standardisasi Nasional*, 7387, 1–29.
- 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.
- Dianti, Y. (2017). *Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Sifat Sensori, Sifat Kimia dan Sifat Fisik Permen Jelly Susu Kambing*. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24. [http://repo.iain-tulungagung.ac.id/5510/5/BAB 2.pdf](http://repo.iain-tulungagung.ac.id/5510/5/BAB%202.pdf)
- Fatmawati, N. dwi, Harsanti, R. sih, & Utami, A. ulfa. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Agar-agar terhadap Kualitas Kimia dan Hedonik Permen Jelly Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L)*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 4(1).
- Firjatillah Ahyar, F., Faisal Syamsu, R., Safitri, A., Nurmadilla, N., & Arifin, A. F. (2024). *Perbandingan Kadar Glukosa Pada Kurma Ajwa, Sukari, Khalas, Medjool, Dan Golden Valley*. *Jurnal Kesehatan Tambusai* , 5(1), 821–825.
- Fitriani. (2017). *Kandungan protein kasar dan serat kasar pakan komplit berbasis tonkol jagung dengan penambahan Azolla sebagai pakan ruminansia*. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1), 12–18.
- Gruss, T. (2019). *Gelatin and Agar Agar in Gluten-Free Cooking. The Spruce Eats*. <https://www.thespruceeats.com/how-to-use-gelatin-and-agar-1451196>
- 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, N. (2022). *Analisis Proksimat dan Uji Organoleptik Bolu Kukus dengan Tepung Kecambah Kacang Hijau (Vigna radiata) dan Tepung Kulit Pisang Ambon*. *Skripsi*, 1–65.
- 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 Perteanian*, 2(04), 32–40.
- Huda, U. S. N. (2018). *Analisis Pemanfaatan Kulit Pisang Sebagai Cuka Organik Pada Olahan Acar*.
- Janna, M., Sijid, S. A., & Pasau, N. S. (2022). *Analisis proksimat pakan ikan di Balai Budidaya Air Payau Takalar*. 2(3), 86–90.
- Jati Widyo Leksono, Nailul Izzati, Nanndo Yannuansa, Elly Indahwati, & Agung Samudra. (2020). *Inovasi Teknik Pengolahan Limbah Buah Dan Sayur Rumah Tangga*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 30–35. <https://doi.org/10.33752/abidumasy.v1i2.989>

- Lamusu, D. (2018). *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- 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*. In *Diktat Kuliah Program Studi Teknologi Ternak Fakultas Peternakan UNDIP* (Issue September).
- Limanseto, H. (2022). *Terus Dorong Peningkatan Konsumsi Buah Nusantara, Pemerintah Gelar Kembali Gelar Buah Nusantara (GBN) ke-7 Tahun 2022*. Siaran Pers. ekon.go.id
- Mailidarni, Novi; Farida, N. S. (20 C.E.). *Analisis Mutu Jelly Kulit Pisang Terhadap Penambahan Gula dan Asam Sitrat*. Andrew's Disease of the Skin Clinical Dermatology., 15, 1–9.
- 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.
- 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), 96. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i1.22121>
- 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.
- Muliani, S., Asriany, A., & Lahay, N. (2016). *Analisis Kandungan Protein Kasar Dan Serat Kasar Pada Limbah Sayuran Pasar (Kol, Sawi, Kulit Jagung) Dengan Penambahan Em4 Sebagai Pakan Alternatif*. Buletin Nutrisi Dan Makanan Ternak, 1, 9–17. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bnmt/article/download/24732/9006/79238>
- Nilawati, N. K., Suriani, M., & Panti, R. (2019). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Permen Jelly Kering*. Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 10(2), 95. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i2.22133>
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2021). *Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldhal*. Amina, 1(3), 108–113. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.46>

- Novella, R., & Purwanti, A. (2019). *Pengambilan Minyak Nabati Dari Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Dengan Pelarut N-Heksana*. *Jurnal Inovasi Proses*, 4(2), 75–80.
- Nurlaili, N., Maulida, A., Theresia, C., Sandika, F. A., & Hairah, U. (2022). *Aplikasi Ekstrak Tanaman Kecombrang (Etilingera elatior) Sebagai Pengawet Alami pada Daging Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(2), 198–204. <https://doi.org/10.25026/jsk.v4i2.1110>
- Nurprialdi, B., Gani, V. O. T., Halda, S., Pratama, P. A., & Panjaitan, R. S. (2023). *Qualitative and Quantitative Identification of Carbohydrates in Commercial Yoghurt Products*. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Research*, 2(2), 11–21. <https://doi.org/10.31869/ijpr.v2i2.4134>
- Purwaningsih, D. Y., Zuchrilah, D. R., & Nurmala, I. (2019). *Peningkatkan Mutu Minyak Goreng Curah dengan Penambahan Ekstrak Kulit Pisang Raja Sebagai Antioksidan Alami*. *Reka Buana : Jurnal Ilmiah Teknik Sipil Dan Teknik Kimia*, 4(1), 22. <https://doi.org/10.33366/rekabuana.v4i1.1058>
- Putu, I. D., Pratiwi, K., & Widarta, I. W. R. (2023). *Pengaruh Konsentrasi Glukomanan (Amorphophallus Konjac) terhadap Karakteristik Jelly Drink Wedang Jahe (Zingiber Officinale)*. 12(4), 871–881.
- Qalsum, U., Diah, A. W. M., & Supriadi, S. (2017). *Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak Dan Protein Dari Tepung Biji Mangga (Mangifera indica L) Jenis Gadung*. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(4), 168. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2015.v4.i4.7867>
- R, F. Y. A., & Pane, M. R. (2020). *Studi Pembuatan Permen Jelly dari Sari Buah Nangka*. *Jurnal Penelitian Pertanian*, 9(1).
- Rahmi, A., Hardi, N., & Hevira, L. (2021). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Pisang Kepok, Pisang Mas, dan Pisang Nangka Menggunakan Metode DPPH*. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik (JIFFK)*, 18(2), 77–84.
- Ramadani, D. T., Wulandari, D., & Aisah, A. (2020). *Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris) dengan Penambahan Karagenan*. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2), 154. <https://doi.org/10.36565/jab.v9i2.153>
- Ridlowi Mahsun, D. A. C. (2020). *Analisis Ekonomi Usaha Mandiri Nugget Kulit Pisang*. *Jurnal Ilmiah Media Agrosais*, 60(1), 53–77. <https://doi.org/10.35979/alj.2020.02.60.53>
- Rifa'i, M., & Amin, M. F. (2019). *Analisis Kadar Protein Pada Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa acuminata balbisiana colla) dengan Metode Kjeldahl*. *Akintabilitas Manajemen Pendidikan*, 1(1), 73–83.
- Risbandini, C., Laboratorium Biosains, D., Teknologi, D., Departemen, T., & Fakultas, B. (2020). *Pemanfaatan Autoclave yang Sudah Tidak Digunakan*

Menjadi Alat Penghasil Aquades (Aquabits) Di Laboratorium Biosains Dan Teknologi Tumbuhan Departemen Biologi Fakultas Sains ITS. Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela), 3(1).

Ryveka, A., Lestari, L. A., Pratiwi, D., & Sundjaya, T. (2023). *Pengembangan Permen Jelly “Previmin” Multivitamin Mineral untuk Pencegahan Stunting*. *Amerta Nutrition*, 7(3SP), 10–19. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i3SP.2023.10-19>

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 Agritechology and Food Processing*, 1(1), 46. <https://doi.org/10.31764/jafp.v1i1.5821>

Sari, V. M., Haryati, S., & Putri, A. S. (2018). *Variasi Konsentrasi Karagenan pada Pembuatan Jelly Drink Mangga Pakel (Mangifera foetida) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Uji Organoleptik*. *Teknologi Pertanian: Universitas Semarang*, 1–15.

Seliawati, I. (2020). *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Ambon (Musa paradisiaca) Menjadi Kerupuk Bernilai Ekonomis. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang (Musa Paradisiaca L) Menjadi Kerupuk Bernilai Ekonomis*. <http://repository.unimus.ac.id/3057/5/BAB II.pdf>

Setiawati, V. R., & Cendana, S. (2023). *Uji mutu kimia, fisik dan organoleptik permen jeli rumput laut (Eucheuma cottonii) dengan penambahan sari jahe dan sari kunyit* *Chemical, physical and organoleptic quality test of seaweed (Eucheuma cottonii) jelly candy with the addition of ginger juice an*. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 3(1).

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>

Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. In <https://Medium.Com/>. Andalas University Press.

Tuapattinya, P. M. . (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>

Wellock, B. (2022). *Penelitian dengan kulit: Studi FSU tentang pencoklatan pisang dapat membantu mengatasi limbah makanan*. *Physical Biology*. <https://news.fsu.edu/news/science-technology/2022/05/11/research-with-a-peel-fsu-study-on-banana-browning-could-help-tackle-food-waste/>

World Health Organization. (2017). *Hari Gizi Nasional 2017: Ayo Makan Sayur dan Buah Setiap Hari*. <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/umum/20170125/0419454/hari-gizi-nasional-2017-ayo-makan-sayur-dan-buah-setiap-hari/>

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.