

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T., & Rosidah, R. (2011). Pemberdayaan Perempuan Melalui Wirausaha Pembuatan Makanan Kecil Berbasis Pisang Di Kelurahan Tlogosari Wetan Kecamatan Pedurungan Kodya Semarang. *Jurnal Abdimas*, 15(2), 104–109.
- Amanda, E. N., Anggraini, D., Hasni, D., & Jelmila, S. N. (2022). Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian /Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), 219–226. <https://doi.org/10.32539/jkk.v9i2.17010>
- 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>
- Arifki, H. H., & Barliana, M. I. (2019). Karakteristik dan manfaat tumbuhan pisang di Indonesia : review artikel. *Jurnal Farmaka*, 16(3), 196–203.
- 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>
- Darajat, Z., Septiani, M., & Fitria, F. (2023). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Sabun Cuci Piring Dengan Bahan Aditif Kulit Jeruk. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat METHABDI*, 3(1), 6–10. <https://doi.org/10.46880/methabdi.vol3no1.pp6-10>
- Desni asrita, S. . (2022). Efisiensi penggunaan gelas filter dan kertas saring pada metode weende terhadap nilai serat kasar pada rumput lapangan. 14, 70–77.
- Dewi, F. (2019). *Kata kunci : kacang tanah, kuaci, lemak, lipid, metode soxhlet*. 1700995.
- Dirga, D. (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>
- Dr. Korry Novitriani, M. S., Dr. Ummy Mardiana, M. S., Dina Ferdiani, M. K., Detri Yuriyani, S. ., & Sinta Nur Ismi, S. T. A. (2016). *Modul Praktikum Biokimia* (Issue 0).
- 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>

- 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>
- Hartoyo, ., Koswara, S., & Sulassih, . (2019). Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 251–257. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.251-257>
- Jamaluddin, J., Gunawan, G., Nurhafisah, S., Jerni, P. A., Okvhyanitha, D., Mantika, A. F., Jessica, J., Samaliwu, A. I., Yusriadi, Y., & Widodo, A. (2020). Kadar Albumin Pada Ikan Sidat *Anguilla marmorata* Q Gaimard dan *Anguilla bicolor* Asal Sungai Palu dan Danau Poso. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(1), 60–68. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v4i1.37>
- Kamilah, R. R., Rahmasari, K. S., Wirasti, W., & Nur, V. A. (2022). Pengaruh Pelarut Ekstraksi Pada Pembuatan Pemanis Dari Buah Lemba (*Curculigo Latifolia*) Terhadap Kadar Total Gula. *The 16th University Research Colloquium*, 714–722.
- Khoerul ummah. (2022). Limbah Cair Menyebabkan Pencemaran Lingkungan. *JISOS*, 1(8.5.2017), 2003–2005.
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021). Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel | PISCES : Proceeding of Integrative Science Education Seminar. *1st AVES & LASER*, 1(1), 127–133. <https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/pisces/article/view/117>
- Kolo, D. N., Kia, K. W., & Tahuk, P. K. (2023). Analysis of Protein and Fat Content in Beef Meatballs Sold in the Kefamenanu City. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 5(1), 47–53. <https://doi.org/10.32938/jtast.v5i1.1282>
- Layant. (2019). *Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Manisan Kulit Pisang Kepok Kuning (Musa Balbisiana)*. 6103005060, 1–10.
- Legowo, A. M. dan, & Nurwanto. (2022). Analisis Pangan. *Diktat Kuliah Program Studi Teknologi Ternak Fakultas Peternakan UNDIP, September*, 57–63.
- Lestari, P. Y., Tambunan, L. N., & Lestari, R. M. (2022). Hubungan Pengetahuan tentang Gizi terhadap Status Gizi Remaja. *Jurnal Surya Medika*, 8(1), 65–69. <https://doi.org/10.33084/jsm.v8i1.3439>
- Margaretha, M., Apridamayanti, P., & Kurniawan, H. (2023). Analisis Kadar Kalsium pada Kulit Pisang Ambon dan Pisang Raja dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 3(2), 247–255. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v3i2.19905>
- Mukti, Z. H., Rusilanti, R., & Yulianti, Y. (2022). Pengembangan Media Edukasi

Berbasis Video Animasi 3 Dimensi Tentang Makanan Berserat Untuk Meningkatkan Konsumsi Serat Pada Remaja. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(3), 593–606. <https://doi.org/10.46799/jsa.v3i3.411>

Nadhifah. (2019). *Analisis Kadar Karbohidrat Dan Protein Pada Oral Nutritional Suplemen*. https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2019/01/2019.01.23_PLAN-NACIONAL-DE-CANCER_web.pdf

Nanda, M. F., Maulanah, S., & Hidayah, T. N. (2024). *Analisis Pentingnya Pengelolaan Limbah Terhadap Kehidupan Sosial Bermasyarakat*. 2(2).

Novitasari, R. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Panganan Olahan Kripik Pedas. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 18–30. <https://doi.org/10.32520/jtp.v2i2.53>

Nurjaya, N., Aslinda, W., & Mahardina, G. (2022). A Fiber-Rich Dessert Made From Waste Plantain Peels. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Svasta Harena*, 2(1), 14–17. <https://doi.org/10.33860/jpmsh.v2i1.792>

Pramushinta, I. A. K., & Yulian, R. (2020). Pemberian POC (Pupuk Organik Cair) Air Limbah Tempe dan Limbah Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) terhadap Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Pakcoy (*Brassica rapa* L.). *Journal of Pharmacy and Science*, 5(1), 29–32. <https://doi.org/10.53342/pharmasci.v5i1.162>

Primadimanti, A., Ade Maria Ulfa, & Amalia, F. (2021). Penetapan Kadar Protein Pada Jerami Cempedak (*Artocarpuschempeden*) dan Jerami Nangka (*Artocarpusheterophyllus* L.) Dengan Metode Kjeldahl. *Analisis Farmasi*, 6(4), 50–55. <https://doi.org/10.31857/s013116462104007x>

Putri, Z. S., Wati, R. R., Widyanto, R. M., Rahmi, Y., & Proborini, W. D. (2020). Pengaruh Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksitas pada Sel Kanker Payudara T-47D. *JURNAL AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 5(3), 166. <https://doi.org/10.36722/sst.v5i3.380>

Santoso, R. D., & Wahjuni, E. S. (2022). Survei Status Gizi Siswa Kelas II SD Negeri Se-Kecamatan Labang. *Jurnal Pendidikan Olahraga Dan Kesehatan*, 10(1), 191–197. <http://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-pendidikan-jasmani/issue/archive>

Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. widani, Nasution, A. M., Pratiwi, A., Butar, K. A. B., Putri, R. N., Tumangger, S. H., & Sahira, S. (2021). Klaim kandungan zat gizi pada berbagai kudapan (snack) tinggi serat : literature review. *Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 1(13), 39–45. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jgpkm/article/view/24924>

Sari siregar, N. (2021). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.

- Sianjpar, M. M., Punduh, M. I., & Malonda, N. S. . (2021). Gambaran Kecukupan Mineral Mikro Pada Tenaga Pendidid DanKependidikan Di Fakultas Kesehatan Masyarakat Saat PembatasanSosial Masa Pandemi Covid-19. *Jurnak KESMAS*, 10(2), 78–86.
- 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>
- Stefanie, S. Y., Condro, N., & Mano, N. (2023). Analisis Kadar Lemak pada Produk Coklat di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura. *Jurnal Jupiter STA*, 2(1), 1–7.
- 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). *Https://Medium.Com/*, 67.
- Tasmi, D., Lubis, H. S., & Eka Lestari Mahyuni. (2015). *Hubungan Status Gizi dan Asupan Energi Dengan Kelelahan Kerja Pada Pekerja Di PT. Perkebunan Nusantara I Pabrik Kelapa Sawit Pulau Tiga Tahun 2015*. 2015.
- Tazhkira, A., Novri Supriatiningrum, D., Adi Prayitno, S., Studi Gizi, P., & Kesehatan Universitas Muhammadiyah Gresik, F. (2020). Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat dan Serat) dan Daya Terima Cookies Dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja Optimization of Nutrition Content (Protein, Fat, Carbohydrate and Fiber) and Cookies Acceptance with Addition of Kin. *Ghidza Media Journal*, 2(1), 137–146.
- 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>
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press* (Vol. 2).
- 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>