

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S., Tuljannah, R., & Laela, U. (2017). Pengaruh Konsentrasi Starter dan Konsentrasi Larutan Garam pada Percobaan Fermentasi Biji Nangka Menjadi Tauco. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi 2017. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah. Jakarta, 1-2 November 2017., November*, 1–2.
- Amalia, I. W., Nurnanda, D., Hendrianie, N., & Darmawan, R. (2019). Proses Pembuatan Asam Sitrat dari Molasses dengan Metode Submerged Fermentation. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), ISSN: 2337-3539 (2301-9271).
- Amiruddin, C. (2013). Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carrota L*) Dengan Variasi Suhu Pengering. *Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin*, 13–32.
- Aryani, T., Mu'awanah, A. U., & Widyantara, A. B. (2020). Kajian Fitokimia dan Proksimat Tepung Kulit Pisang *Musa sapientum* dan Uji Organoleptiknya pada Donat. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 43(1), 1–10. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v>
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018). Karakterisasi Tepung Kulit Pisang dan Uji Daya Terima Tepung Kulit Pisang pada Pembuatan Donat. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains Dan Teknologi (SNAST)*, 451–460.
- Asih, T. F., & Mujdalipah. (2019a). Studi Pemanfaatan Tepung Buah Pisang dan Kulit Pisang Raja terhadap Karakteristik Sensori Es Krim. *Education for Technology*, 4(1), 26–32.
- Asih, T. F., & Mujdalipah, S. (2019b). Studi Pemanfaatan Tepung Buah Pisang dan Kulit Pisang Raja Terhadap Karakteristik Sensori Es Krim. *EDUFORTECH. Http://Ejournal.Upi.Edu/Index.Php/Edufortech*, 4(1).
- Baso, A. R., Limonu, M., & Antuli, Z. (2019). Uji Kandungan Gizi dan Sensori Kue Kerawang Khas Gorontalo dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Sapientum*). *Jambura Journal of Food Technology*, 1(1), 1–9.
- BPS. (2021). *Statistik Indonesia*.
- Budiarti, G. I., Sulistiawati, E., Septiani, N., & Septianindi, W. (2021). Karakteristik Tepung Kulit Pisang Modifikasi Menggunakan Hydrogen Rich Water. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam Dan Energi Berkelanjutan*, 5(1), 28–32.
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2015). Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal

- Basah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 81–90.
- Devi, I. C., Ardiningsih, P., & Idiawati, N. (2019). Kandungan Gizi dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1), 71–77.
- Djapili, D., Wolayan, F., Untu, I., & Liwe, H. (2016). Pengaruh Penggantian Sebagian Jagung dengan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) dalam Ransum Terhadap Performan Broiler. *Jurnal Zootek*, 36(1), 158–166.
- Erni, N., Kadirman, & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 95–105.
- Fanzurna, C. O., & Taufik, M. (2020). Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri*, 2(2), 439–452.
- Febrianto, A. (2016). Pembuatan Komposit Superabsorben Polimer Berbasis Selulosa dari Kulit Pisang Rajanangka (*Musa Paradisiaca*) dan Poly Acrylamide Menggunakan Sinar Ultra Violet (UV). *Tesis, Universitas Islam Indonesia*, 1–33.
- Harefa, W., & Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Jurnal Jom FAPERTA*, 4(2).
- Hartono, A., & Bagas, P. J. H. (2013). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 2(3), 198–203.
- Hasbullah, U. H. A., & Umiyati, R. (2017). Perbedaan Sifat Fisik , Kimia dan Sensoris Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campamulatus* BI) pada Fase Dorman dan Vegetatif. *Jurnal Agrosains (Journal of Agro Science*, 5(2), 70–78. <https://doi.org/10.18196/pt.2017.066.70-78>
- Hermansyah. (2012). Pengaruh Sinar Ultra Violet (UV) Untuk Menurunkan Kadar COD, TSS dan TDS dari Air Limbah Pabrik Kelapa Sawit. *Tesis, Universitas Sumatera Utara*, 1–51.
- Hidiarti, O. G., & Srimati, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 1(1), 32–39.
- Huriawati, F., Yuhanna, W. L., & Mayasari, T. (2016). Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Kualitas Serbuk Seresah Enhalus acoroides dari Pantai Tawang Pacitan. *Jurnal Bioeksperimen*, 2(1), 35–43.

- Iqballiyah, F. (2022). Uji Kinerja Lemari Pengering Tipe Rak untuk Pengeringan Jamur Tiram dengan Memanfaatkan Energi Panas Lampu Pijar. *Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember*, 16–25.
- Kholifah, N., Muflihati, I., & Nurlaili, E. P. (2018). Modifikasi Pati Jagung Melalui Reaksi Oksidasi Hidrogen Peroksida dan Sinar Ultraviolet-C (UV-C). *Jurnal Pangan Dan Gizi. Http://Jurnal.Unimus.Ac.Id/Index.Php/JPDG*, 8(2), 91–104.
- Kiptiah, M., Hairiyah, N., & Nurmalasari, A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L) terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 66–76.
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). Pengaruh Waktu dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Fluida*, 12(2), 43–49.
- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 26–30.
- Muhandri, T., Koswara, S., Rais, H., & Aminullah. (2021). Karakteristik Chiffon Berbahan Baku Tepung Pisang Lewat Matang. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(36), 197–208.
- Nanariain, R. M., Lumenta, C., & Henneke, P. (2017). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca) dalam Formulasi Pakan Ikan Nila (Oreochromis niloticus). *Jurnal Budidaya Perairan Januari 2017*, 5(1), 21–31.
- Nurdyansyah, F., & Hasbullah, U. H. A. (2018). Optimasi Fermentasi Asam Laktat Oleh (Lactobacillus casei) pada Media Fermentasi yang Disubstitusi Tepung Kulit Pisang. *Journal of Biology. Website: Http://Journal.Uinjkt.Ac.Id/Index.Php/Kaunyah*, 11(1), 64–71.
- Nuryansyah, D. (2017). Analisis Sifat Fisik dan Kimia Tepung Pisang Barlin (Musa cavendishii) Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember*, 16–30.
- Ovelando, R., Nabilla, M. A., & Surest, A. H. (2013). Fermentasi Buah Markisa (Passiflora) Menjadi Asam Sitrat. *Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya*, 1–7.
- Prabasini, H., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya Peningkatan

- Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja , Pisang Kepok , dan Pisang Ambon. *Http://Jos.Unsoed.Ac.Id/Index.Php/Jgps*, 3(1).
- Putri, Z. S., Wati, R. R., Michowidyanto, R., 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), 166–174.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech Website: Http://Www.Thi.Fp.Unsri.Ac.Id*, 2(1), 53–68.
- Saprudin, D., Palupi, C. A., & Rohaeti, E. (2019). Evaluasi Pemberian Unsur Hara Besi pada Kandungan Asam Amino dan Mineral dalam Biji Jagung. *Jurnal Kimia Riset*, 4(1), 49–61.
- Sinurat, E., & Murniyati. (2014). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli. *JPB Perikanan*, 9(2), 133–142.
- Suprpto, Y. P. (2020). Sifat Enjiniring Tepung Rebung (*Dendrocalamus asper*) Hasil Pengeringan Microwave. *Universitas Negeri Jember*.
- Wahyudi, Mursidi, R., & Kuncoro, E. A. (2012). Pengeringan Chip Lenjeran Menggunakan Pemanas Lampu Halogen dan Lampu Pijar. *Jurnal Teknik Pertanian Sriwijaya*, 1(2), 104–110.
- Widhaswari, V. A., & Putri, W. D. R. (2014). Pengaruh Modifikasi Kimia dengan STTP Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 121–128.
- Widhyasari, L. M., Putri, N. L. N. D. D., & Parwati, P. A. (2017). Penentuan Kadar Karbohidrat pada Nasi Putih dalam Proses Pemanasan Rice Cooker dengan Variasi Waktu. *Program Studi Analisis Kesehatan STIKes Wira Medika Bali*, 115–125.
- Wijianti, E. S., Setiawan, Y., & Mulyana, A. (2017). Karakteristik Pengering Lada Menggunakan Mesin Pengering. *Proceedings of National Colloquium Reserach and Community Service*, 1, 0–3.
- Yuliasdini, N. A., Putri, S. U., Makaminan, T. A., Yuliati, S., & Fadarina. (2020). Efisiensi Termal Alat Pengering Tipe Tray Dryer Untuk Pengeringan Silika Gel Berbasis Ampas Tebu. *Politeknik Negeri Sriwijaya, Prosiding Seminar Mahasiswa Teknik Kimia*, 01(01), 29–33.