

DAFTAR PUSTAKA

- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Foods. World
- Ananto, D. S. (2012). *Bakpao*. DeMedia.
- Anhwange, B., Ugye, T. & T. Nyiaatagher. 2009. *Chemical Composition of Musa (banana) peels*. Electronic Journal of Environmental, Agricultural, and Food Chemistry. 8(6):[437-442].
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington DC (US): AOAC Inc
- . 2005. *Official Methods of Analysis*. Washington DC (US): AOAC Inc
- 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 Snast. 451-460.
- Badan Standart Nasional. 1992. Standart Nasional Indonesia tentang Brownies. http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/deail_sni/412 .
- Dhaneswara, D. P. (2017). Faktor yang Mempengaruhi Niat Makan Sayur dan Buah Pada Mahasiswa Asrama Universitas Airlangga. *Jurnal Promkes*, 4(1), 34-47.
- De Garmo., Sullivan., dan Canada. 1984. Uji Efektivitas Penentuan Perlakuan Terbaik Berdasarkan Metode Indeks Efektivit. <http://lordbroken.wordpress.com/2013/01/16/uji-efektifitas-penentuan>. Diakses: 22 Mei 2019.
- Emaga, T. H., Robert, C., Ronkart, S. N., Wathelet, B., & Paquot, M. (2008). *Dietary fibre components and pectin chemical features of peels during ripening in banana and plantain varieties*. Bioresource Technology, 99(10), 4346-4354.
- Ermawati, W. O. (2016). *Kajian pemanfaatan limbah kulit pisang raja (Musa paradisiaca var Raja) dalam pembuatan es krim*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 1(1).
- Fairudz, A. (2015). Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita overweight. *Jurnal Majority*, 4(8), 121-126.
- Febriyanti, L. Y., & Kusnadi, J. (2015). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT PISANG TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI Lactobacillus casei PADA ES KRIM PROBIOTIK [IN PRESS SEPTEMBER 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).

- Gustiara, I. (2013). *Konsumsi sayur dan buah pada siswa SMA negeri 1 Pekanbaru*. Pre Cure, 1.
- Hermiana, H. (2016). Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 44(3), 205-218.
- Indonesia, K. K. R. (2018). *Hasil Utama Riskesdas 2018*. Badan Penelitian DAN Pengembangan Kesehatan.
- Jeanifer, O. (2012). *Aplikasi Tepung Beras Merah (Oryza sativa linn) dan Tepung Mocul Sebagai Substituen Tepung Protein Tinggi Dalam Formulasi Roti Manis Rendah Gluten*. Doctoral dissertation, Prodi Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata.
- Kahara, D. G., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Endang Nur, W. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Kamal, M. (2015). *Pemanfaatan kulit pisang raja (musa textilia) menjadi selai sebagai isian roti serta daya terima dan kandungan zat gizinya*
- Karmini, M., R. Apriyanto, N.A. Zulfianto, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, dan Tinexcellly. 2017. *Tabel Komposisi Bahan Pangan Indonesia*. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia
- Lestari, A. L., P. M. Lestari., dan F. A. Utami. 2014. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Lubis, Z. (2012). *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*.
- M. Aphrodita. 2015, *Terapi Jus Buah dan Sayur*, 5 ed, edited by Meita Sandra, Jogjakarta. Katahati.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. 1 ed. Bandung. Alfabeta, CV
- Musita, N. (2012). *Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang*. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(1), 68-79..
- Nurhidayat, S. (2014). *Faktor Risiko Penyakit Kardiovaskuler Pada Remaja Di Ponorogo*. *Jurnal Dunia Keperawatan*, 2(2), 40-47.
- Okorie, D.O., Eleazu, C.O., dan Nwosu, P. 2015. *Nutrient and Heavy Metal Composition of Plantain (Musa paradisiacal) and Banana (Musa paradisiacal) Peels*. *Journal of Nutrition & Food Science*, 5 (370) : 1-3

- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (Perka BPOM RI). 2014. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. (2012). *Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (Plerotus ostreatus)*. Jurnal aplikasi teknologi pangan, 1(4).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Sudarmaji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1984). *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Liberty.
- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.
- Sukriyadi, L. 2010. *Kajian Sifat Kimia dan Sifat Organoleptik Pada Tepung Kulit Pisang Dari Beberapa Varietas Pisang (Skripsi)*. Ternate: Universitas Khairun Ternate.
- Sutomo, B. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar, 10 ed.* Jakarta : Penebar Swadaya
- Suyanti S, dan Supriyadi, A. 2008. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar, !0 ed.* Jakarta : Penebar Swadaya
- Tala, Z. Z. (2009). Manfaat serat bagi kesehatan.
- Tejasari, T. 2012 *Disparitas Akses dan Kualitas Kajian Kematian dan Maternal di Lima Region Indonesia*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Republik Indonesia : United Nations Population Fund (UNFPA)
- Tensiska. 2008. Serat Makanan. Bandung : Universitas Padjajaran