

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, K. (2016). Kebiasaan Makan dan Gangguan Pola Makan Serta Pengaruhnya Terhadap Status Gizi Remaja. *Jurnal Publikasi Pendidikan*, VI(1), 49–55.
- Aditya, Y. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Tepung Buah Sirsak Gunung (*Annona montana Macf.*). *Doctoral*, 1–10.
- Almatsier, S. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Antara, N., & Wartini, M. (2014). Aroma and Flavor Compounds. *Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University.
- AOAC. (2011). AOAC Official Method 2011.25 Insoluble, Soluble, and Total Dietary Fiber in Foods. *AOAC International*. <https://prod-media.megazyme.com/media/pdf/8b/34/e0/37b-insoluble-soluble-and-total-dietary-fiber-in-foods.pdf>
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018a). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 2(2), 45. <https://doi.org/10.30595/jrst.v2i2.3094>
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018b). Profil Fitokimia, Proksimat dan Organoleptik Tepung Kulit Pisang *Musa sapientum* pada Pembuatan Donat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 1–7. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v43i1.285>
- Astawan, M. (2011). Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. *Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor*.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992. *Standar Nasional Indonesia*, 1–39.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). Mi basah SNI 2987:2015. *Standar Nasional Indonesia*, 1–34. <http://lib.kemenperin.go.id/neo/detail.php?id=230950>
- Baso, A., 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.
- BPOM RI. (2011). *Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- BPOM RI. (2016). *Peraturan Kepala BPOM RI No 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi* (pp. 1–9).

- BPOM RI. (2021). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*. 1–16.
- BPOM RI. (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*. 11, 1–16.
- BPOM RI. (2023). Kenali dan Cermati Label Informasi Nilai Gizi. <https://Standarpangan.Pom.Go.Id/Dokumen/Pedoman/Informasi-Nilai-Gizi.Pdf>, 10–11.
- BPS. (2021). *Produksi Tanaman Buah-buahan 2021*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Brownlee, I. A. (2009). The Physiological Roles of Dietary Fibre. *Food Hydrocolloid*, 25(2), 238–250.
- Căpriță, A., Căpriță, R., Simulescu, V. O., & Drehe, R. M. (2011). The Effect of Temperature on Soluble Dietary Fiber Fraction in Cereals. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 17(3), 214–217.
- Carbonell-Capella, J. M., Buniowska, M., Barba, F. J., Esteve, M. J., & Frígola, A. (2014). Analytical methods for determining bioavailability and bioaccessibility of bioactive compounds from fruits and vegetables: A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(2), 155–171. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12049>
- Diana, F. M. (2009). Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(1), 47–52. <https://doi.org/10.24893/jkma.v4i1.43>
- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W. S., & Subagio, A. (2017). Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2), 98–107. <http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/65672/AinulLatifah-101810401034.pdf?sequence=1>
- Ermawati, W. O., Wahyuni, S., Rejeki, S., & Teknologi dan Ilmu Pangan, J. (2016). Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var Raja) dalam Pembuatan Es Krim. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 2527–6271.
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Febriyantoro, I., L., N., & S., I. (2014). Pengaruh Komposisi Pati Kulit Pisang Raja dan Singkong Sebagai Bahan Baku Bioplastik dan Pengukuran Karakteristiknya. *Physics Student Journal*, 2(1), 679–682.

- Federer, W. T. (1963). *Experimental Design, Theory And Application*. Mac Millan.
- 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.
- Herminingsih, A. (2010). Manfaat Serat dalam Menu Makanan. *Universitas Mercu Buana, Jakarta*.
- Jansen Silalahi, & Hutagalung, N. (2010). Komponen-komponen Bioaktif dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan. *Jurusan Farmasi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara, Medan*.
- Jatmiko, G. P., & Estiasih, T. (2014). Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 127134.
- Kahara, D. G. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies*.
- Kemkes RI. (2018a). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kemntrian Kesehatan RI*, 53(9), 1689–1699.
- Kemkes RI. (2018b). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Kemntrian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat*.
- Koswara, S. (2010). Serat Makanan Membuat Usus Nyaman. *Www.Ebookpangan.Com*.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Mie Dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 847–854.
- Lambrecht, M. A., Rombouts, I., Nivelle, M. A., & Delcour, J. A. (2017). The Role of Wheat and Egg Constituents in the Formation of a Covalent and Non-covalent Protein Network in Fresh and Cooked Egg Noodles. *Journal of Food Science*, 82(1), 24–35. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13558>
- Lubis, Z. (2012). Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. *Universitas Sumatra Utara*.
- Malinda, L. (2021). Kajian Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja sebagai Makanan Fungsional Tinggi Serat. *Politeknik Negeri Jember, Jember*, 1–23.

- Meilina, R., Marniati, Mufliha, A., Nurhaliza, Yani, N., & Mihraj, S. B. (2020). Sosialisasi Pencegahan Dini Munculnya Penyakit Degeneratif pada Usia Produktif di SMKS Muhammadiyah Banda Aceh. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Kesehatan)*, 2(1), 56–60.
- Midayanto, D., & Yuwono, S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36.
- Nagarajaiah, S. B., & Prakash, J. (2011). Asian Journal of Food and Agro-Industry Chemical composition and antioxidant potential of peels from three varieties of banana. *As. J. Food Ag-Ind*, 4(01), 31–46. [www.ajofai.info](http://www.ajofai.info)
- Nainggolan, O., & Cornelis Adimunca. (2005). Diet Sehat Dengan Serat. *Cermin Dunia Kedokteran No. 147, 2005 Departemen Kesehatan RI, Jakarta*.
- Pane, E. R. (2013). Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Metanol Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*). *Valensi*, 3(2), 1978–8193.
- Pebriyanti, S. (2022). *Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Produk Wafer Flat di PT Javaindo Maju Sejahtera*.
- Permenkes RI. (2019). Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. *Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019*.
- PERSAGI. (2019). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi* (4th ed.). Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- PKKP BKP. (2011). *Membuat Tepung dari Kulit Pisang*. Pusat Penganekaragaman Konsumsi Dan Keamanan Pangan Badan Ketahanan Pangan Republik Indonesia. <http://pusatpkkp.bkp.pertanian.go.id/berita-205membuat-tepung-dari-kulit-pisang.html.%0A>
- Putri, D. Y. (2014). Faktor - Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Makan pada Remaja Putri di SMAN 10 Padang Tahun 2013. *Repository Universitas Andalas*, 1–24.
- Rahmah, A., Rezal, F., & Rasma, R. (2017). Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–10.

- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). *Artikel Tinjauan: Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber*. 16(2), 152–165.
- Rebello, L. P. G., Ramos, A. M., Pertuzatti, P. B., Barcia, M. T., Castillo-Muñoz, N., & Hermosín-Gutiérrez, I. (2014). Flour of banana (*Musa AAA*) peel as a source of antioxidant phenolic compounds. *Food Research International*, 55(October 2017), 397–403. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.11.039>
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.58>
- Rosmeri, V. I., & Monica, B. N. (2013). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(2), 246–256.
- Santoso, A. (2011a). Serat Makanan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 75, 35–40.
- Santoso, A. (2011b). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35–40. <https://doi.org/10.1108/eb050265>
- Sari, S., Agrina, & Woferst, R. (2012). Hubungan Tingkat Pengetahuan Mahasiswa Tentang Fast Food Terhadap Motivasi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Fast Food. *Strategi Pengembangan Usaha Pembenihan Udang Vaname*, 6(7), 117–121.
- Slavin, J. (2013). Fiber and Prebiotics: Mechanisms and Health Benefits. *Nutrients*, 5(4), 1417–1435.
- Subandoro, R. H., Basito, B., & Atmaka, W. (2013). Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4).
- Sudha, M. L., Rajeswari, G., & Rao, G. V. (2012). Effect of wheat and oat brans on the dough rheological and quality characteristics of instant vermicelli. *Journal of Texture Studies*, 43(3), 195–202. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/j.17454603.2011.00329.x>
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sukriyadi, L. (2010). *Kajian Sifat Kimia dan Sifat Organoleptik Pada Tepung Kulit Pisang Dari Beberapa Varietas Pisang*.
- Sunarjono. (2002). Budidaya Pisang dengan Bibit Kultur Jaringan. *Penebar Swadaya*.

- Sunarti. (2017). Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. *Gadjah Mada University Press*.
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1)*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5, 66–73. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, D. N., & Prayitno, S. A. (2020). Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat dan Serat) dan Daya Terima Cookies dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja. *Ghidza Media Journal*, 2(1), 137–146.
- Tensiska. (2008). Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan. *Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung*.
- Tian. (2019). *Perencanaan Usaha Mie Basah*. Bandung: TITIAN ILMU.
- Tim Mitra Agro Sejati. (2017). Budi Daya Pisang. *Pustaka Bengawan*.
- Wulandari, S., Eurika, N., & Priantari, I. (2020). *Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Basah*. Universitas Muhammadiyah Jember.
- Yoladia, F. F. (2022). Kajian Pembuatan Mie Basah Substitusi Tepung Kulit Pisang Agung sebagai Makanan Fungsional Sumber Serat. *Politeknik Negeri Jember, Jember*.