

## DAFTAR PUSTAKA

- Agtary, R. P. (2019). Pemanfaatan Kulit Pisang Menjadi Kue Donat Sebagai Upaya Pengolahan Limbah Kulit Pisang. *Biospecies*, 1–6.
- Akbar, M., Tangke, U., & Lekahena, V. N. J. (2020). Pengaruh Jenis Dan Kosentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*, 2(01), 33–39. <https://doi.org/10.52046/Biosainstek.V2i01.454>
- Anggraini, D., Radiati, L., & Purwadi, P. (2016). Carboxymethyle Cellulose (CMC) Addition In Term Of Taste, Aroma, Color, Ph, Viscosity, And Turbidity Of Apple Cider Honey Drink. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 58–67. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jitek.2016.011.01.7>
- Arinta, F. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Potensi Daging Buah Pisang Dan Kulit Pisang (Musaceae) Untuk Peningkatan Kualitas Roti Dan Kue. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 185–196. <https://doi.org/10.35891/Tp.V12i2.2416>
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018). 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. (2022). Profil Fitokimia, Proksimat Dan Organoleptik Tepung Kulit Pisang Musa Sapientum Pada Pembuatan Donat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 1–7. <https://doi.org/10.14710/Jtp.2021.21181>
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., & Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (Brassica Oleracea L. Var Italica) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 267–276. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- BPOM. (2023). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 Tentang Kategori Pangan. *Bpom*, 11, 1–466.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (1992). *Biskuit*.
- 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.
- Cahyani, S., Tamrin, & Hermanto. (2019). Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptik, Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Kimia Tepung Kulit Pisang Ambon (Musa Acuminata Colla). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 2003–2016.
- Dame, M., Ambarita, Y., Sartini Bayu, E., & Setiado, H. (2015). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (Musa Spp.) Di Kabupaten Deli Serdang Identification Of Morphological Characteristic Of Banana (Musa Spp.) In Deli Serdang District. *Jurnal Agroekoteknologi*, 4(1), 1911–1924.

- 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.
- Godam64. (N.D.). *Kandungan Gizi Lumpia*. [Http://Www.Organisasi.Org/1970/01/Isi-Kandungan-Gizi-Lumpia-Komposisi-Nutrisi-Bahan-Makanan.Html#.Ymfaptrmliu](http://Www.Organisasi.Org/1970/01/Isi-Kandungan-Gizi-Lumpia-Komposisi-Nutrisi-Bahan-Makanan.Html#.Ymfaptrmliu)
- Handayani, U. F., Putra, B. A., Endayani, A. S., Narwastu, A. R. D., & Sanjaya, R. (2023). Banana Waste (*Musa Acuminata* Cavendish Subgroup) As A Sources Eco-Feed For Ruminants In Lampung Province: Potential And Nutrient Content. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 11(2), 106. <https://doi.org/10.23960/jipt.v11i2.p106-120>
- Harnis, P., Sari, Y. A., & Rahman, M. A. (2019). Segmentasi Citra Kue Tradisional Menggunakan Otsu Thresholding Pada Ruang Warna CIE LAB. *Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 3(7), 6799–6808. <http://j-ptiik.ub.ac.id>
- Hidayati, T. N., & Suhartini. (2018). Analisis Daya Saing Ekspor Pisang (*Musa Paradiaca* L.) Indonesia Di Pasar Asean Dalam Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA). *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 2(4), 267–278. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2018.002.04.2>
- Indonesia, S. N. (2019). *Standar Nasional Indonesia Selai Buah*. 1–9.
- Isnaini, Y. H., Jariyah, J., & Defri, I. (2022). Karakteristik Fisik Velva Pisang-Bluberi Dengan Variasi Konsentrasi Cmc. *Journal Of Food Technology And Agroindustry*, 4(2), 51–58. <https://doi.org/10.24929/jfta.v4i2.1910>
- Jannah, M., Ekayani, I. A. P. H., & Damiati. (2023). Uji Mutu Hedonik Kue Nagtar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Kuliner*, 3(1), 43–53.
- Kaemba. (2017). Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arenga Microcarpha*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L. Poiret). *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1–8.
- 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. <https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.72>
- Kusuma, A., & Ratnaningsih, N. (N.D.). *Pengembangan Nastar Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Untuk Hidangan Hari Raya*.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Mujiyo, M., Widijanto, H., Herawati, A., Rochman, F., & Rafirman, R. (2018). Potensi Lahan Untuk Budidaya Pisang Di Kecamatan Jenawi Karanganyar. *Caraka Tani: Journal Of Sustainable Agriculture*, 32(2), 142. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v32i2.17020>
- Musita, N. (2012). *Kajian Kandungan Dan Karakteristiknya Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang*. 57–65.

- Muztniar, A. M., Sachriani, S., & Cahyana, C. (2018). Pengaruh Substitusi Puree Kulit Pisang Ambon (*Musa X Paradisiaca L.*) Pada Pembuatan Banana Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 1(1), 12–17. <https://doi.org/10.21009/Jsbs.001.1.02>
- Nayoan, I. Y., Nurhayati, & Puspitasari. (2014). Karakteristik Fisikokimia Tepung Kulit Pisang Jenis Banana. *Jurnal Agroteknologi*, 8(1), 51–54.
- Nisaa, N. R. K., Malik, A., & Handayani, V. (2023). Analisis Kadar Total Flavonoid Ekstrak Etanol Kulit Pisang Cavendish (*Musa Paradisiaca* Var. *Sapientum*) Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 5(2), 212–217. <https://doi.org/10.25026/Jsk.V5i2.1810>
- Nugroho, M. F. A., & Murtini, E. S. (2017). Innovation To Increase Nutrition Of Klepon Traditional Food With Material And Color Modification. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 92–103.
- Prayugo, P., Putra, I. N. K., & Suparthana, I. P. (2022). Home Current Archives About. *P*, 11(4).
- Prihatman, K. (2000). *Musa Spp* ) 1. *Pisang*, 1–13. <http://www.warintek.ristek.go.id/pertanian/pisang.pdf>
- Proverawati, A., Nuraeni, I., & Sustriawan, B. (2019). Food Food Nutrition Values Improvement Through Optimise Of Potency Utilization Of Banana Peels Flour Of Plantain, Kepok, And Ambon. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 3(1), 49. <https://doi.org/10.20884/1.Jgps.2019.3.1.1525>
- Purwanto, A. (2013). Produksi Nata Menggunakan Limbah Beberapa Jenis Kulit Pisang. *Universitas Katolik Widya Mandala Madiun*, 02, 332–341.
- Purwidiani, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2022). *Pisang Ambon*. 11(2).
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. (2015). Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana Dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale Dan Tepung. *Kultivasi*, 14(2), 63–70. <https://doi.org/10.24198/Kultivasi.V14i2.12074>
- 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>
- RI, K. K. (2018). *Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V14i1.6309>
- Saepudin, A., Amilin, A., Undang, U., & Sudartini, T. (2023). Kultur In Vitro Pisang Cavendish (*Musa Acuminata L.*) Pada Media Dengan Konsentrasi Berbeda Ekstrak Jambu Batu Dan Benzyl Amino Purine. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 11(1),

87. <https://doi.org/10.35138/Paspalum.V11i1.481>
- Safitri. (2022). Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 2809–5561. <http://10.0.93.79/Jk.V2i2.40832>
- Safitri, P. E., Pratiwi, A. R., Lestari, L. A., Wati, D. A., & Febriani, W. (2023). Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Terhadap Sifat Kimia. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal Of Food Technology And Nutrition)*, 22(1), 6–15. <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/4085>
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.
- Sri Lestari, M., Ilmu Dan Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., & Halu Oleo, U. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Penilaian Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Mangkok [Substitution Effect Of Kepok Banana Peel Flour On Physicochemical And Organoleptic Assessment Of Cupcake]*. 3(2), 1194–1207.
- Subhan, Arfi, F., & Ummah, A. (2020). Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh. *Amina*, 1(2), 67–71. <https://doi.org/10.22373/Amina.V1i2.35>
- Sukasih, E., Setyadjit, N., Sunarmani, N., & Pertiwi, S. R. R. (2019). Optimasi Formula Tepung Pisang Cavendish (*Musa Cavendishii*) Instan Dengan Metode Respon Surface. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(1), 1. <https://doi.org/10.21082/jpasca.V15n1.2018.1-11>
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, D. N., & Prayitno, S. A. (2021). Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat Dan Serat) Dan Daya Terima Cookies Dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja. *Ghidza Media Jurnal*, 2(1), 137. <https://doi.org/10.30587/Ghidzamediajurnal.V2i1.2163>
- Wardhani M.R & Puspitawati R.I. (2022). *Limbah Pisang Sebagai Bahan Baku*. 7, 46–50.
- Widayatmo, A. N., & Nindita, A. (2019). Identifikasi Morfologi Aksesi Pisang Cavendish Pada Fase Pembibitan Dan Produksi Di Lampung. *Buletin Agrohorti*, 7(2), 138–144. <https://doi.org/10.29244/Agrob.7.2.138-144>
- Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146. <https://doi.org/10.23969/Pftj.V5i2.1045>
- Yulia Lestari, R., & Susmayu Saputri, D. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal* L) Terhadap Kadar Air, Kadar Serat Kasar Dan Sifat Organoleptik Brownies Kukus Tepung Mocaf (Cassava Flour). *Food And Agro-Industry Journal*, 4(2), 2–8. <https://doi.org/10.36761/Fagi.V4i2.3550>