

DAFTAR PUSTAKA

- Akili, A., Ahmad, R., & Suyatma, N. E. (2014). Karakteristik edible film berbasis pektin kulit pisang ambon. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 2(2), 101–109
- Amrullah, A., Novieta, I. D., & Rasbawati, R. (2020). Pengaruh Penambahan Agar-Agar Sebagai Bahan Pengental dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Kualitas Daya Leleh dan Nilai Organoleptik Es Krim. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan (Journal of Animal Husbandry Science and Industry)*, 6(2), 93. <https://doi.org/10.24252/jiip.v6i2.18314>
- Badan Pusat Statistik. 2022. Produktivitas Pisang Nasional. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>. Diakses tanggal 8 Januari 2025.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 3713 : 1995. Es Krim. Standirasi Nasional Indosia. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3713 : 2018. Es Krim. Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Chandra, R., Herawati, N. and Zalfiatri, Y., 2017. Pemanfaatan susu full cream dan minyak sawit merah dalam pembuatan es krim ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jom Fakultas Pertanian*, 4(2).
- Dani, M. I., Anggrayni, Y. L., & Siska, I. (2021). Pengaruh level pemberian ekstrak buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap nilai organoleptik tahu susu sapi. *Jurnal Green Swarnadwipa*, 10(4), 617–626.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- DeGarmo, E. P., Sullivan, W. G., & Bontadelli, J. A. (1997). *Engineering Economy*. Prentice Hall.
- Emaga, T. H., Ronkart, S. N., Robert, C., Wathelet, B., & Paquot, M. (2008). Characterisation of pectins extracted from banana peels (*Musa AAA*) under different conditions using an experimental design. *Food chemistry*, 108(2), 463-471.
- Fitri, S. A., 2024. *Nilai Overrun , Daya Leleh , Warna , Dan Viskositas Es Krim Yang Ditambahkan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn)*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Harris, A., 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim. Fakultas Pertanian. Universitas

Hassanudin Makassar.

- Lestari, Y., & Saputri, D. S. (2024). *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiacal L) Terhadap Kadar Air , Kadar Serat Kasar Dan Sifat Organoleptik Brownies Kukus Tepung Mocaf (Cassava Flour)*. 0, 1–8. <https://doi.org/10.36761/fagi.v4i2.3550>
- Lumowa, S. V. T., & Bardin, S. (2018). Uji fitokimia kulit pisang kepok (musa ISSN paradisiacal.) bahan alam sebagai pestisida nabati berpotensi menekan seranganserangga hama tanaman umur pendek. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 1(9), 465–469. <https://doi.org/10.25026/jsk.v1i9.87>
- Mardiah E, (1996). Penentuan aktivitas dan inhibisi enzim polifenol oksidase dari apel (*Pyrus malus Linn.*) *Jurnal Kimia Andalas*.2(2).
- Muarif, A., Fibarzi, W. U., Adisty, N., Studi, P., Kimia, T., Teknik, F., Tehnology, C., Polimer, N., Plastic, R., Studi, P., Publik, A., & Fisip, F. (2024). *Pektin dari Kulit Pisang Kepok (Musa Balbisiana)*: *Studi Pengaruh Variabel Ekstraksi pada Hasil dan Karakteristiknya*. 7(1), 51–61.
- Mujdalipah, S., Anjani, B., & Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri, P. (2018). Pemanfaatan Pisang Dan Kulit Pisang Sebagai Bahan Tambahan Pada Es Krim *Utilization Of Banana And Banana Peel As Additional Materials On Ice Cream*. 3(1), 1–5. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/indexEDUFORTECH3>
- Mulyani, N. S., Yuliani, S., & Fitriani, S. (2021). *Pemanfaatan pektin dari kulit pisang sebagai stabilizer dalam produk pangan*. *Jurnal Teknologi dan Pangan*, 12(2), 45–52.
- Nurhayati, S., et al. (2019). "Kandungan Nutrisi dan Potensi Kulit Pisang Sebagai Bahan Pangan Fungsional." *Jurnal Sumberdaya Alam*, 12(1), 23–30.
- Octaliandra, S., & Holinesti, R. (2023). The Effect Of Using Chicken Egg Emulsifier And Duck Eggs On The Quality Of Ice Cream. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 120. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i2.375>
- Putri, A. S., et al. (2021). "Pengolahan Tepung Kulit Pisang dan Potensinya pada Produk Pangan." *Proceeding Seminar Nasional Pangan Inovatif*, 98–105.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Rasmaniar, A., & Balaka, S. (2017). Analisis Proksimat dan Organoleptik Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*). Tepung Kacang Hijau dan Tepung Rumput Laut Sebagai Sarapan Anak Sekolah. *J. Sains dan Teknologi Pangan. Politeknik Kesehatan Kendari*. 2(1), 315–324.

- Rohmah, N., Yuliani, S., & Nugraheni, R. (2020). Potensi Tepung Kulit Pisang sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), 55–61.
- Rukmana Dewi, T. H., Basuki, E., & Paramartha, D. N. A. (2020). Pengaruh penambahan tepung kulit pisang kepok sebagai stabilizer terhadap sifat fisikokimia dan sensoris es krim ubi jalar ungu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(2), 89–96.
- Saputra, A., & Wahyuni, E. (2020). Pengaruh konsentrasi tepung kulit pisang terhadap mutu sensoris es krim. *Jurnal Pangan Lokal*, 8(1), 21–27.
- Sari, Y. I. (2023). Analisis Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Buah Senduduk. 10(2), 35–39.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Shabrina, D. A., Pramasari, R. D., & Arum, S. P. (2023). Potensi kulit pisang sebagai sumber pektin dan aplikasinya dalam produk pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 120–127. <https://doi.org/10.1234/jitp.v8i2.2023.120>
- Sitorus, M. et al. (2021). Isolasi pektin dari kulit pisang mas. *Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 5(1), 30–36.
- Soeparno,dkk. (2011). Dasar Teknologi Hasil Ternak.Gajah Mada University press.Yogyakarta
- Suciati, F., Mukminah, N., & Triastuti, D. (2021). Pengaruh Penambahan Putih Telur terhadap pH, Densitas, Stabilitas, Emulsi, dan Warna Mayonnaise. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(2), 346–361 <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIPT/article/view/5507/3811#page=11>
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- . Yuliarti, O., & Ismail, H. (2018). Pektin sebagai bahan tambahan pangan dan potensi aplikasinya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 14–22. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.14>
- Zainuri, Sulastri, Y., & Gautama, I. K. Y. (2020). Karakteristik Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Penstabil Tepung Porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 1(4), 134–142.