

## DAFTAR PUSTAKA

- Amin dan Muhammad. 2012. “Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Serta Konsentrasi Ragi Terhadap Mutu Roti Tawar”. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Andini, N. A. M. (2013). Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Kulit Pisang Ambon dan Kulit Pisang Kepok Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih Jantan Galur Sprague Dawley, 2030(November), 549–559. Lembaga Penelitian Universitas Lampung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso Daging, Jakarta.
- Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Jatim Surabaya 1982.
- Barus, P. (2009). Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan. Universitas Sumatera Utara Medan.
- Deiana M., A. Rosa., V. Casu., F. Cotiglia., L. Bonsing More and M.A. Dessi (2003)., “Chemical Composition and Antioxidant Activity of Extract from Dephegnidium L”. JAOCS. 80 1 65-70.
- Departemen Kesehatan R.I., 1989. Daftar Komposisi Bahan Makanan Direktorat Gizi DepKes R.I. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Dewati, R. (2008). *Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ethanol*. UPN “Veteran” Jatim
- Dilapanga, Shinta, Ishak Isa, and La Alio. 2012 "Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Etanol Dengan Cara Hidrolisis Dan Fermentasi Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*". Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Fatahillah. 2014. Pengaruh Vermikompos Terhadap Pertumbuhan Vegetatif Cabai Merah Besar *Capsicum annum* L. di Kelurahan Mangalli, Kecamatan Pallangga, Kabupaten Gowa. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Hasanuddin Makassar.
- Freidon Shahidi., Cryil Desilva and Ryszard Amarowiz (2003)., “Antioxidant Activity of Extract of Defatted Seeds of Niger (*Goizotia Abyssinica*)”. JOACS. 80. 5. 443-450.
- Goldshall, M.A. & Solm. J. 1992. “ *Flavor and Sweetener Interaction With Starch*”. *J. food. Tech* 46:140 – 145
- Hasrayanti. 2013. Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai (*Capsicum* sp.) dalam Bentuk Bubuk. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.

- Hernani dan Mono Raharjo., 2005, “Tanaman Berkhasiat Antioksidan”, Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Hidayah, Y.I. 2015. “Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri Dan Jamur Pada Bakso Vegetarian Kulit Pisang”, Politeknik Negeri Jember, Jember
- Irfan, Muh. Fakhruddin. 2008. Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta
- Kaitu, R. A. M., Sidharta, B. R., & Atmodjo, K. (2013). Aktivitas Antibakteri Fungi Endofit Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap *Escherichia coli* dan *Streptococcus pyogenes*, 1–15.
- Ketaren, S. dan Djatmika. 1978. Minyak Atsiri, Bersumber Dari Batang dan Akar. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. IPB. Bogor.
- Kikuzaki, H. and Nakatami, N.1993. Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents. *J. Food science*. 58 (6):1407-1410.
- Kunia, Kabelan. 2006. Lengkuas Pengganti Formalin. Pikiran Rakyat edisi 26 Januari 2006. Bandung.
- Kusmartono, B. Merita I.W. 2011. “Pembuatan Susu dari Kulit Pisang dan Kacang Hijau”. Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi. Jurusan Teknik Kimia, Institut Sains & Teknologi Akprind, Yogyakarta
- Laili, Irma. Kartika E.P.T, Vice, A. and Yanuar, T.E. 2010. “Pemanfaatan Kulit Buah Pisang Sebagai Bahan Pangan Alternatif Melalui Program Pelatihan Pembuatan Dodol Kulit Pisang, Keripik Pisang, Manisan Kulit Pisang Dan Selai Kulit Pisang ” Universitas Negeri Malang. Malang.Munadjim,Drs,” Teknologi Pengolahan Pisang”, Penerbit PT Gramedia, Jakarta.
- Miftahendarwati. (2014). Efek Antibakteri Ekstak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) terhadap Bakteri *Streptococcusmutans (in vitro)*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Hasaniddin Makasar.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga. Jakarta : Bhatara.
- Nurmalita, T., & Kurniawan, A. (2008). ” Bujang ( Bakso Urat Jantung Pisang ) Alternatif Jajanan Sehat yang Murah Meriah ”. Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.
- Pramitasari, D., Anandhito, B. K., & Fauza, G. (2010). Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret*.

- Prayitno, D. 2002. Tanaman Obat dan Manfaatnya. IP2TP. Yogyakarta.
- Putri, D. A. (2014). Pengaruh Metode Ekstraksi dan Konsentrasi terhadap Aktivitas Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*) sebagai Antibakteri *Escherichia coli*. Program Studi Pendidikan Kimia Jurusan Pendidikan Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu.
- Rofikah. (2013). *Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok ( Musa paradisiaca Linn ) untuk Pembuatan Edible Film*. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.
- Sanjur, D. 1982. Social and Cultural Perapektifes in Nutrition. Washington DC: Prentice Hall, Inc. New York, USA.
- Setiadi, 2005. Bertanam Cabai. Penebit Swadaya. Jakarta. 155 Hal. 58
- Soekarto, 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Sumarsih, S. (2003). Diktat Kuliah Mikrobiologi Dasar. Jurusan Ilmu Tanah Fakultas Pertanian UPN “Veteran” Yogyakarta.
- Sihombing T., (2000), “Pinang Budidaya dan Prospek Bisnis”. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Fakultas Peternakan : Institut Pertanian Bogor
- Triatmojo, S. 1992. “ Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci Pada Komposisi dan Kualitas Bakso“. Universitass Gadjah Mada Yogyakarta
- Widiyanti, R. (2009). Analisis Kandungan Jahe. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Yuliasari, R. 1993. “ Kombinasi Polifostfat dan Garam NaCL Memperbaiki Warna Tekstur dan Rasa Daging Sapi “. Universitas Gadjah Mada< Yogyakarta