

DAFTAR PUSTAKA

- Ahda, Berry S. 2008. *Pengolahan limbah kulit pisang menjadi pektin dengan metode ekstraksi*. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Alamsyah, Yuyun. 2010. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Jakarta: Agromedia.
- Amin, Muhammad. 2012. “*Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Serta Konsentrasi Ragi Terhadap Mutu Roti Tawar*”. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- BSN (Badan Standart Nasional). 2014. SNI 3818-2014. *Bakso Daging*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Burt, S. (2004). Essential oils: their antibacterial properties and potential applications in foods. Review. *International Journal of Food Miclobiology* 94:223-253.
- Cahyono, Agung. 2013. *Kadar Protein dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi dan Jamur Merang (Volvariella volvaceae) yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Keguruan Ilmu dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dewanti, R. 2008. *Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ethanol*. UPN Veteran Jatim.
- Elisabeth, F., Yohanes K.T., Solita S., & Wenny B.Y. 2013. *Pengharum Ruangan Plus Anti Nyamuk Sweety Nomos Aromatik*. Universitas 17 Agustus 1945. Jakarta.
- Farar, J., dan White, D.G. (2012). *Guidelines for the Validation of Chemical Methods for the FDA Food Program*. (diakses 10 Januari 2012. Dikutip dari; <http://www.fda.gov/download/ScienceResearch/FieldScience/UCM298730.pdf>).
- Farrell, K. T. 1990. *Spices, condiments, and seasoning* 2nd ed. Van Nostrand-Reinhold, New York.
- Fatahilah. 2014. *Pengaruh Vermikompos Terhadap Pertumbuhan Vegetatif Cabai Merah Besar (Capsicum annum L.) di Kelurahan Mangalli, Kecamatan Pallangga, Kabupaten Gowa*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin Makassar.

- Frosch, P. J. , J. D. Johansen, T. Menné, C. Pirker, S. C. Rastogi, K.E. 2002. Andersen, M. Bruze, A. Goossens, J. P. Lepoittevin, I. R. White Vol. 47(5): 279-287, Nov 2002.
- Gunawan, P. N., Supit, A., & Manado, S. R. (2014). *Uji Efek Anti Bakteri Ekstrak Bunga Cengkeh Terhadap Bakteri (Streptococcus mutans) SECARA IN VITRO*. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Gunawan, D, Mulyani, S., (2004), Ilmu Obat Alam (Farmakognosi) Jilid I, Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta
- Gunawan, Tata. 2013. *Kandungan dan Manfaat Kulit Pisang*. <http://tanamanobat-herbal.blogspot.com/2013/02/kandungan-dan-manfaat-kulit-pisang.html>. Diakses tanggal 28 Oktober 2013.
- Hartadi, H, S. Reksohadiprodjo, S. Lebdosukojo dan A.D. Tillman. 1980. *Tabel Komposisi Bahan Makanan Ternak Untuk Indonesia*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Program EFD, Yogyakarta
- Hendro Soenarjono. 1998. *Teknik Memanen Buah Pisang agar Berkualitas Baik*. *Trubus* no. 341. Jakarta, Februari 2000.
- Hidayah, Y.I. 2015. “*Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Jamur pada Bakso Vegetarian Kulit Pisang*”, Politeknik Negeri Jember, Jember.
- Kardinan, (2005), *Tanaman Penghasil Minyak Atsiri Komoditas Wangi Penuh Potensi*, Penerbit AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Kasijadi, F., 2006. *Penerapan Agribisnis Berbasis Pisang Spesifik Lokasi Pisang Mas dan Agung*. Pertanian BB2TP. BPTP Jawa Timur.
- Ketaren, S. 1987. *Minyak Atsiri Jilid 1*. UI Press, Jakarta.
- Kumalaningsih, S. 1993. *System Penanganan dan Pengolahan Pisang Segar Modern*. Malang: Sekolah Tinggi Pertanian Tribhuwana
- Kurniawan, A. 2011. *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus sp.) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Kusumaningati, R. Widiyanti. 2009. *Analisis Kandungan Fenol Total Jahe (Zingiber officinale Roscoe)*. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia.
- Kuswanto. 2003. *Monograf Limbah Pisang*. Jakarta: PT Gramedia.

- Maharaja, L. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Molide, R., Meika S. R., Ariato M. 2009. *Minyak Atsiri Indonesia*. Dewan Atsiri Indonesia. IPB. Bogor.
- Munadjim. 1988. *Teknologi Pengolahan Pisang*. PT Gramedia. Jakarta
- Musfiroh, A Fatkhiatul. 2009. *Kandungan Serat Kasar, Tingkat Kekenyalan dan Rasa Bakso Sapi dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nawangsih, A. A., Heri, Agung, 2002. *Cabai Hot Beauty*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Ngudiwaluyo, S. Dan Suharjito, 2003. *Pengaruh Penggunaan Sodium Tripoly Phosfat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi Dalam Berbagai Suhu Penyimpanan*. <http://www.pustaka iptek.com>. [12 Maret 2007].
- Ni'maturrohma, Wahyu. 2014. *Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Pisang Kepok (Musa paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cuka Organik dengan Penambahan Acetobacter aceti dengan Konsentrasi yang Berbeda*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Surakarta.
- Octavianie, Y. 2002. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Praptiwi, Yuliasri Jaenal dan Tri Murningsih. 2002. *Komponen Kimia dan Uji Antibakteri Minyak Atsiri Daun Ki Cengkeh (Urophyllum arboreun)*. Berita Biologi, Volume 6, Nomor 3. Desember 2002.
- Priyatmoko, W. 2008. *Aktivitas antibakteri karang lunak hasil transplantasi (Simularia sp.) pada dua kedalaman berbeda di perairan pulau pramuka kepulauan seribu DKI Jakarta* [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawati. 1997. *Deversifikasi Menu Diet dari Bahan Tempe menjadi Bakso*. Skripsi FP Unibraw. Malang.
- Rumpis, 2011, *Pisang Kepok Kuning*, <http://rumpis-rumahpisang.com>, 3/5/2014.
- Setiadi. 2005. *Bertanam Cabai*. Jakarta: PT Penebar swadaya

- Simmonds, N.M. 1982. *Principles of Crop Improvement Longman*. London-New York.
- Soesanto, H. 2006. Pembuatan isoeugenol dari eugenol menggunakan pemanasan gelombang mikro. Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor. 90 hlm.
- Stanfill, S.B., C.R. Brown, X.J. Yan, C.H. Watson and D.L. Ashley. 2006. Quantification of flavor-related compounds in the unburned contents of bidi and clove cigarettes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 54 : 8580-8588..
- Sumarsih, S. 2003. *Diktat Kuliah Mikrobiologi Dasar*. Jurusan Ilmu Tanah. Fakultas Pertanian. UPN Veteran. Yogyakarta.
- Suprpti lies. 2005. *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Subtituen Tepung Terigu dalam Pembuatan Mie*. <http://www.scribd.com/doc/22590581/Kulit-Pisang-tgl-16-11-09>. Diakses Tanggal 4 Mei 2011.
- Susanti, Lina. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata*. Skripsi Sarjana Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Tita Rialita, et al, 2015. Aktivitas Antimikroba Minyak Esensial Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) terhadap bakteri Patogen dan Perusak Pangan.
- Tjitrosoepomo, G., 2010. Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta). Cet. Ke. 10. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wahyuni Irma Laili, dkk, 2010. *Pemanfaatan Kulit Buah Pisang Sebagai Bahan Pangan Alternatif Melalui Program Pelatihan Pembuatan Dodol Kulit Pisang, Kripik Pisang, Manisan Kulit Pisang dan Selai Kulit Pisang di Desa Olak – Alen Kecamatan Selopuro Kabupaten Blitar*. Pkm-ai. Universitas Negeri Malang. Malang.