

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional, (1992). Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering cookies. SNI 01-2973-1992. Jakarta
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional, (2006). Tepung terigu sebagai bahan makanan. Jakarta.
- [DEPTAN] Departemen Pertanian.(2008). Data Statistik.Jakarta
- [IPPA] International Pectin Producers Association, Pectin Commercial Production, (<http://www.google.com/IPPA.info.html>) [29 Desember 2018]
- [Ipteknet].Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Internet. (2005). Teknologi Budidaya Tanaman Pangan-Pisang Raja Bulu. (http://www.iptek.net.id/ind/teknologi_pangan/index.php) [28 Desember 2018]
- [SKRT] Survei Kesehatan Rumah Tangga. (2004). Status kesehatan masyarakat Indonesia; 2. Balitbangkes, Depkes RI, Jakarta.
- Adam, John M.F. (2009). *Dislipidemia dalam Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam Edisi V Jilid III*. Jakarta: Pusat Penerbitan Ilmu Penyakit Dalam FK UI.
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Andini, N. A. M. (2014). Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Kulit Pisang Ambon dan Kulit Pisang Kepok Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih Jantan Galur Sprague Dawley
- Andriyani,Nurul.(2017).Uji Organoleptik dan Kadar Serat Pada Cookies Dengan Penambahan Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L*) bagi Penderita Diabetes Mellitus.*Karya Tulis Ilmiah*.Surabaya:Politeknik Kesehatan Surabaya
- Anhwange, B.A.(2008). “*Chemical Composition Of Musa Sapientum (Banana) Peels*”. *Journal of Food Technology* 6 (6): 263-266,*Medwell Journals*, Benue State University, Nigeria.
- Ati, Desi Laras. (2018). Ekstraksi Pektin Dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana*). *Laporan Skripsi*.Samarinda: Politeknik Negeri Samarinda
- Azizah, H. N.(2012).Pengaruh Penggunaan Tepung Tempe sebagai Bahan Pensubstitusi Daging Sapi Terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima Sosis. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Bilson, Simamora. (2003). *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Jakarta : PT Gamedia Pustaka Utama

- Bimandama, M. A. (2017). Pengaruh Pemberian Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminata*) Terhadap Kadar Kolesterol Total Mencit (*Mus Musculus L.*) Jantan Galur Deutschland-Denken-Yoken (ddY) Obesitas.
- Center for Disease Control. (2013). *Cholesterol* (online) (<http://www.cdc.gov/cholesterol/facts.htm>) [20 Desember 2018]
- Dalimartha, S., Purnama, B. T., SpGK, M. S., Nora Sutarina, S., Mahendra, B., Akp, I., & Darmawan, R. (2008). *Care your self, Hipertensi*. Penebar PLUS+.
- Davison KM & Kaplan BJ. (2012). Food intake and blood cholesterol levels of community-based adult with mood disorders. *BMC psychiatry*, 12, 10.
- Devlin, T. M. (2006). Textbook of Biochemistry: with clinical correlations. Sixth Edition. New York: *John Wiley and Sons, Inc.* pp: 707-717
- Dhaneswari, P., Sula, C. G., Ulina, Z., & Andriana, P. (2015). Pemanfaatan Pektin Yang Diisolasi Dari Kulit Dan Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Dalam Uji in Vivo Penurunan Kadar Kolesterol Dan Glukosa Darah Pada Tikus Jantan Galur Wistar. *Khazanah: Jurnal Mahasiswa*, 7(2).
- Djunaedi, E. (2006). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Sumber Pangan Alternatif dalam Pembuatan Cookies. Bogor: Universitas Pakuan.
- Ermawati, O. dan Wahyuni, S. (2016). Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var Raja) dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1 (1), 67-72
- Fajriyati. (2012). Warna Bahan Makanan. (<http://lecturer.poliupg.ac.id/fajriyati/FKIMIA/NUTRISIPANGAN-BAB-VII>). [1 Februari 2019]
- Farishal, Ahmad. (2017) "Pengaruh Pemberian Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata*) terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa 8 Jam pada Mencit Obesitas (*Mus musculus L.*) Galur Deutschland-Denken-Yoken (ddY)." Skripsi. Lampung. Universitas Lampung.
- Fatemeh, S. R., Saifullah, R., Abbas, F. M. A., & Azhar, M. E. (2012). Total phenolics, flavonoids and antioxidant activity of banana pulp and peel flours: influence of variety and stage of ripeness. *International Food Research Journal*, 19(3), 1041.
- Febriyanti, Yesi. (2018). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Kulit Buah Kluwih (*Artocarpus camansi Blanco*). Palu: *Jurnal KOVALEN*, 4(1): 60-73
- Garnadi, Yudi. (2012) "*Hidup Nyaman dengan Hiperkolesterol*." Jakarta: agromedia Pustaka

- Ghotra BS, Dyal SD, Narine SS.(2002).Lipid Shortenings: A review.*J.Food Res Int* 35:1015-1048.
- Hariyati, Mauliyah Nur.(2006). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis var microcarpa*).*Laporan Skripsi*.Bogor:Institut Pertanian Bogor,
- Injilaudin, S.A., Lutfi, M., Nugroho, A. W. (2015). Pengaruh suhu dan waktu pada proses ekstraksi pektin dari kulit buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3).
- Ismarani, (2012), Potensi Senyawa Tanin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan, *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, Bekasi:Universitas Islam 45
- Jempormase, Felomina.(2016). Pravalensi Hiperkolesterolemia pada Remaja Obes di Kabupaten Minahasa.Minahasa:Bagian Kimia Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi
- Kholifah, N.,(2016). Pemanfaatan Ekstrak Pektin Kulit Jeruk Manis. Malang: Akademi Analis Farmasi dan Makanan
- Kurnia, K. (2007). Apel mengatasi Berbagai Macam Penyakit. [Online]. Tersedia : <http://indo-emirates.org/portal> [20 Desember 2018]
- Lestari, H. D. (2017). Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Minuman Herbal Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa Paradisiaca L. Var Sapientum*) Pada Suhu Pengeringan Berbeda Sebagai Sumber Belajar Biologi.Malang: Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang.
- Luqman, Nuskha Amri. (2012). Keberadaan Jenis dan Kultivar serta Pemetaan Persebaran Tanaman Pisang (*Musa Sp.*) Pada Ketinggian yang Berbeda di Pegunungan Kapur Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Mahan LK & Escott-Stump S. (2008). *Krause's Food and Nutrition Therapy 12th edition*. Saunders Elsevier, Philadelphia.
- Marom,Muhammad Wafil.(2017). Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies.Balikpapan: Jurusan Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan
- Marsalina, M. (2010). Pengaruh Pemberian Ekstrak Air Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) terhadap Kadar Kolesterol Total Darah dan Berat Badan Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). Solo:Doctoral Dissertation, Universitas Sebelas Maret.

- Mattes, F. (2005). Cholesterol and the Power of Pectin. *Herbstreith and Fox Inc.*, Elmsford/New York, USA.
- Maulana, Syukron. (2015). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Kulit Pisang Uli (*Musa paradisiaca L. AAB*) [Skripsi]. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Mulyani, Sri.(2016). Mata Kuliah Pengendalian Mutu.Bali:Universitas Udayana
- Murray, R. K., Granner, D. K., Mayes, P. A., & Rodwell, V. W. (2003). *Biokimia harper edisi 25*. Jakarta: eGC, 195-205.
- Nastiti,Alifah Nurria.(2017). Pengaruh Subtitusi Tepung Ikan Lele Terhadap Mutu Organoleptik,Nilai Gizi,dan Nilai Ekonomi Cookies Bebas Gluten dan Kasein Sebagai Alternatif Jajanan Anak *Autism Spectrum Disorder* (ASD).[Skripsi].Surabaya:Universitas Airlangga.
- Ni'maturrohmah, Wahyu. (2014). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cuka Organik dengan Penambahan *Acetobacter Aceti* dengan Konsentrasi yang Berbeda. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nofalina, Yesi.(2013). Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat, dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*).*Skripsi*. Jember: Universitas Jember.
- Novitasari, R. (2013). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Panganan Olahan Keripik Pedas. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 18-30.
- Nurhikmat, A. (2003). Ekstraksi Pektin dari Apel Lokal: Optimalisasi pH dan Waktu Hidrolisis. Yogyakarta:Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia–LIPI
- Nurviani, N., Bahri, S., & Sumarni, N. K. (2014). Ekstraksi dan karakterisasi pektin kulit buah pepaya (*Carica papaya l.*) Varietas cibinong, jinggo dan semangka. *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 3(3).
- O'Neil, MA., Ishii, T., Albersheim, P., Darvill, AG. (2014). Rhamnogalacturonan II: structure and function of a borate cross-linked cell wall pectin polysaccharide. *Annu. Rev. Plant Biol.* 55: 109-139.
- Pfizer.(2007). Apa itu Kolesterol?. (<http://www.pedulikolesterol.com>) [20 November 2018]
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. (2008). Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang.Yogyakarta.(BPPP) Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

- Prasetyowati, Safitri Prawita.(2010). Pengaruh Penggunaan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) dan Tepung Jagung (*Zae mays L.*) Untuk Substitusi Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris *Cookies*.*[skripsi]*.Surakarta:Universitas Sebelas Maret
- Riyanto, A. (2017). *Aplikasi metodologi penelitian kesehatan*.
- Roudaut G, Dacremout C, Pamies BV, Colas B, Le Meste M.(2002). Cripness: A critical review on sensory and material science approaches. *Trends in Food Sci & Technol* 13:217-227.
- S, Susiwi (2009) Penilaian Organoleptik “handout”.Bandung: *Makalah FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia*.
- Saraswati, I. A. P. D. (2015). Eksperimen Pembuatan Abon Kulit Pisang Dari Jenis Kulit Yang Berbeda dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Abon Kulit Pisang.Semarang:Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang.
- Satria, B., & Ahda, Y. (2008). Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Pektin dengan Metode Ekstraksi. Universitas Diponegoro, Fakultas Teknik, Jurusan Teknik Kimia: Semarang.
- Setyaningsih, Dwi *et al.*,(2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro.Bogor: IPB Press
- Sharma, B. R., Naresh, L., Dhuldhoya, N. C., Merchant, S. U., & Merchant, U. C. (2006). An overview on pectins. *Times Food Processing Journal*, 23(2), 44-51.
- Sherwood, L. (2001). *Fisiologi manusia dari sel ke sistem*. Jakarta: EGC, 217-21.
- Sihotang, H. T. (2017). Sistem Pakar Mendiagnosa Penyakit Kolesterol Pada Remaja Dengan Metode Certainty Factor (Cf) Berbasis Web. *Jurnal Mantik Penusa*, 15(1).
- Soesilawaty, S. A. (2008). Perbandingan Pengaruh Pemberian Pektin Kulit Jeruk Bali (*Citrus grandis*) dan Kulit Pisang Ambon (*Musa spp.*) Terhadap Penurunan Kolesterol Darah Pada Mencit (*Mus musculus*). *Jurnal Pengajaran MIPA*, 12(1), 11-19.
- Someya, S., Yoshiki, Y., & Okubo, K. (2002). Antioxidant compounds from bananas (*Musa Cavendish*). *Food Chemistry*, 79(3), 351-354.
- Sriamornsak, P.(2001). Pectin: The role in health. *Journal of Silpakorn University* 21(22): 60–77.

- Srivastava, Pranati dan Malviya, Rishabha. (2011). Sources of pectin, extraction and its application in pharmaceutical industry—An overview. *Indian Journal of Natural Products and Resources* 2(3): 10–18.
- Subandoro, R.H., Basito dan 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* Vol 2 No 4.
- Sufy, Qadrina. (2015). Pengaruh Variasi Perlakuan Bahan Baku dan Konsentrasi Asam Terhadap Ekstraksi dan Karakteristik Pektin Dari Limbah Kulit Pisang Kepok Kuning (*Musa balbisiana* BBB). [skripsi]. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah
- Suyanti dan Ahmad Supriyadi. (2008). *Pisang, Budi Daya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Syah MN. (2011). Daya serap Pektin. Universitas Sumatera Utara.
- Syahrudin, A. N. (2014). Identifikasi Zat Gizi Dan Kualitas Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Sapientum*) Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven. Makasar: Media Gizi Pangan.
- Tarigan, Martha Angelina., Kaban, Irza Menka Deviliany., Hanum Farida. (2012). Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Sumatera Utara.
- Tuhuloula, A., Budiarti, L., Fitriana, E N. (2013). Karakterisasi pektin dengan memanfaatkan limbah kulit pisang menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Konversi*, 2(1).
- Utami, Rizki. (2014). Ekstraksi Pektin dari Kulit Kakao dengan Pelarut Ammonium Oksalat [Skripsi]. Banda Aceh: Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala.
- Wahyuni EA. (2006). Prospek Usaha Dalam Pembuatan Kue Kering dari Tepung Biji Sorghum. [skripsi]. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Wardhany, K. H. (2014). Khasiat Ajaib Pisang—Khasiatnya A to Z, dari Akar Hingga Kulit Buahnya. *Edisi I*. Yogyakarta: *Rapha Publishing*.
- Wicaksono, Tegar Mukti. (2017). Pemanfaatan Tepung Biji Rambutan (*Nephelium lappaceum*) Sebagai bahan Tambahan Dalam Pembuatan Cookies. Balikpapan: Jurusan Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan.
- Zuhra, C.F. (2006). *Cita Rasa (Flavor)*. Medan: Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara

