

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Anhwange, B., Ugye, T. & T. N. (2009). Chemical Composition of *Musa sapientum* (Banana). In *Electronic Journal of Environmental Agricultural, and Food Chemistry* (Vol. 8, Issue 6).
- Anwar, H. (2021). PEMANFAATAN KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.) SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PENGOLAHAN BISKUIT. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4.
- Aptindo. (2012). *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung*. Terigu Nasional Tahun 2012.
- Aryani, T. (2018). Profil Fitokimia, Proksimat dan Organoleptik Tepung Kulit Pisang *Musa sapientum* pada Pembuatan Donat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(5), 1–7.
- Astuti. (2012). *Analisa Kadar Abu*.
<https://astutipage.wordpress.com/tag/kadarabu/>
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Produksi Tanaman Buah-Buahan Pisang*.
https://www.bps.go.id/site/res_ultTab.
- Budianto, A. K. (2009). *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*.
- Budiarti, G. I. (2021). Karakteristik Tepung Kulit Pisang Modifikasi Menggunakan Hydrogen Rich Water. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam Dan Energi Berkelanjutan*, 5 (1), 28–32.
- Estiasih et al. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking, Sixth Edition*. John Wiley & Sons, Inc.
- Hamsah. (2013). *KARAKTERISASI SIFAT FISIKOKIMIA TEPUNG BUAH PEDADA (Sonneratia caseolaris)*. UNIVERSITAS HASANUDDIN.
- IPTEKnet. (2005). *Tanaman Obat Indonesia*. http://www.iptek.net.id/ind/pd_tanobat/view.php?id=130.
- Johari, R. (2006). *Kimia SMA untuk Kelas XII*. Esis.
- Kaleka. (2013). *Pisang-Pisang Komersial*. Arcita.
- Kamal, M. (2015). *Pemanfaatan Kulit Pisang Raja (Musa textilia) Menjadi Selai*

Sebagai Isian Riti Serta Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizinya. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.

- Kusmawati, Aan, Ujang H., dan E. E. (2000). *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika.
- Lestari D.P., dan S. W. . (2015). Pembuatan Getuk Pisang Raja Nangka (*Musa Paradisiaca*) Terfermentasi dengan Kajian Konsentrasi Ragi Tape Singkong dan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3, 22–31.
- M Kumalla, Larose., H.S, Sumardi., dan Hermanto, M. (2013). *Uji Performasi Pengering Semprot Tipe Buchi B-290 Pada Proses Pembuatan Tepung Santan*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Munadjim. (1998). *Pengolahan Pisang*. Penerbit PT Gramedia.
- Nasution, R. E. dan I. (2001). *Pisang-Pisang Liar di Indonesia*. Puslibang biologi LIPI.
- Novia gustin., dan L. (2008). *Membuat Tepung Kulit Pisang*.
- Nugroho, P. (2013). *Panduan Membuat Kompos Cair*. Pustaka Baru Press.
- Pinawati. (2013). *Respon Meristem Tunas Pisang Raja Sereh (*Musa acuminata colla var. Raja Sereh*) Terhadap Penambahan BAP pada Medium MS*. Universitas Taman Siswa.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D. . (2008). *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Pradeksa, Y. (2014). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia*. Universitas Gadjah Mada.
- Pratama D, Suhadi I, dan J. E. (2013). Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Jenis Kemasan terhadap Mutu Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Penyimpanan Suhu Rendah. In *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* (Vol. 1). Universitas Sumatera Utara.
- Richfa Yani. (2017). *Pemanfaatan Kulit Pisang Raja (*Musa Textilia*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk, Daya Terima dan Kandungan Zat Gizinya*. Universitas Sumatera Utara.
- Satuhu S., dan A. S. (1993). *Budidaya Pisang, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya.
- Sidik, F. (1979). *Desain Elementer*. Yogyakarta: STSRI “ASRI.”

- Siregar, M. (2003). *Analisis Proksimat*. Penebar Swadaya.
- Slamet, S. (2003). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Kanisius.
- Sumantri, A. (2013). *Kesehatan Lingkungan*. Prenada Media Group.
- Suparjo. (2010). *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Universitas Jambi.
- Susanti, L. (2006). *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata Dengan Membandingkan Kulit Pisang Raja Nangka, Ambon Kuning, Dan Kepok Putih Sebagai Bahan Baku*. Universitas Negeri Semarang.
- Sutanto, E. (2001). *Pedoman Karakteristik Evaluasi Kultivar Pisang*. Balai Penelitian Tanaman Buah.
- Suwerda, B. (2012). *Bank Sampah*. Pustaka Rihama.
- WHO. (2008). *The global burden of diseases: 2004 update Geneva: World Health Organization*.
http://www.who.int/healthinfo/global_burden_disease/G%0ABD_report_2004update_full
- Wilar, G., W. Indriyati, A. S. (2014). Pemanfaatan dan pengolahan limbah kulit pisang menjadi permen kulit Pisang yang berkhasiat antidepresi dalam upaya pemberdayaan kesehatan dan perekonomian masyarakat desa di Kecamatan Karang Tengah Kabupaten Cianjur. *Dharmakarya Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 3, 5–8.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliandri, A. D. (2019). *PENGARUH PERENDAMAN LARUTAN ANTI PENCOKELATAN NATRIUM METABISULFIT (Na₂S₂O₅) TERHADAP KANDUNGAN PROKSIMAT DAN KESUKAAN PANELIS PADA TEPUNG KULIT PISANG*. Universitas Sanata Dharma.
- Yuniarti, D, W., T. dan E. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal THPi Student*, 1, 1.