

DATAR PUSTAKA

- Ambarita, Moica, D.Y., Bayu, Eva, Sartini, dan Satiad, Hot. 2015. “Identifikasi Karakter Morfologi Pisang (*Musa Acuminate*.) di Kabupaten Deli Serdang”. *Jurnal Argeokoteknologi*. 4(1) : 1911-1924
- Amilda 2014. Teknologi pengolahan pisang. Gramedia : Jakarta
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2022). Pengaruh penggunaan gula yang berbeda terhadap sifat organoleptik dan tingkat kesukaan selai pisang ambon. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 22-23.
- Astuti, Y., Marliyana, S. D., & Hapsari, L. (2021). Pengaruh Komposisi Santan Terhadap Cita Rasa dan Aroma Dodol Pisang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 145-152.
- Basalius., Sidabalo, I., Yessirita, N., Hermlena, L., Salihat, R. A., Fitria, E. A., N (2025). Uji Mutu Dodol Ketan dengan Substitusi Bubur Pisang Raja (*Musa acuminata*). *Jurnal Research Ilmu Pertanian JRIP Vol. 5* (1), <https://journal.unespadang.ac.id/jrip>
- Cakrawati, Dewi. 2012. Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan. Bandung : Alfabeta
- Dahlan, Siti Rahmi. 2019. Uji kualitas Dodol Berbahan Kulit Pisang Kepok, Pisang Ambon.
- Ekafitri, R., Sarifudin, A., & Surahman, D. N. (2013). Effect of Banana Flour and Puree on the Quality Characteristic of Banana-Based Snack Bar. *Gizi dan Makanan*, 36(2), 127–134.
- Eriyana, E., Husain, S., & Jamaluddin, J. (2017). Mutu dodol pisang berdasarkan substitusi berbagai jenis pisang (*Musa paradisiaca*) [Quality of bananas dodol

- by substituting different types of bananas]. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 34–41.
- Fitriawan, M., Marwoto, P., Saputra, B. A., Muswanti, I. J., & Fitriani, A. 2015. Analisis Ikatan Organik dan Kandungan Senyawa Kimia dalam Getah Pisang sebagai Obat Luka Luar dengan Spektrometer FTIR. In *Seminar Nasional Fisika* (Vol. 2, No. 1, pp. 978-602).
- Hamka, Asmina, S.R., Marwati, Eva Nurmarini, Heriad, D., S., Husmul B., and Yulianto. 2021. Penambahan Daging Ayam pada Pembuatan abon Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L). *Buletin Politanesa*, Vol. 22 No. 2. pp 250-260.
- Handayani, Zuhria, Made Darawati, and I. Gde Narda Widiada. 2019. Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi, Dan Daya Terima Iwel Latan Untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil." *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)* 4.1: 59-69.
- Handayani, D., Fauziyah, E., & Yulianti, R. (2018). Kajian aktivitas antioksidan ekstrak kulit pisang ambon (*Musa paradisiaca*) menggunakan metode DPPH. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 15(2), 87–92.
- Hidayah, Nurul. 2021. Efektivitas Buah Pisang Ambon Terhadap Tekanan Darah Ibu Hamil Hipertensi." *Journal of Midwifery Sempena Negeri* 1.1: 35-40.
- Hidayat, T., & Lestari, D. (2020). pengaruh Penambahan Kulit Pisang Terhadap Mutu Organoleptik Dodol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(3), 110-118.
- Iqbal, M., Fuadi, M., & Pulungan, W. A. P., (2012). Studi Pembuatan Dodol Pisang (*Musa paradisiaca* L). *Jurnal Agrium* Oktober 2012 Volume 17 No. 3.

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Kristiawati, Y., Sumardiyono, C., & Wibowo, A. (2014). Uji pengendalian penyakit layu *Fusarium* pisang (*Fusarium oxysporum f. sp. cubense*) dengan asam fosfit dan aluminium-fosetil. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*, 18(2), 103-110.

Kurniawati, E., & Riandini, H. M. (2019). Analisis Kadar Vitamin C Pada Daging Buah Kelengkeng (*Dimocarpus longan L*) Segar dan Daging Buah Kelengkeng Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Ilmiah J-HESTECH*, 2(2), 119–126. <https://doi.org/10.25139/jhe.v2i2.2068>

Lestari, A., Nugraheni, R., & Widyaningsih, T. D. (2018). Pengaruh penambahan bahan terhadap karakteristik sensori dodol. *Agrointek*, 12(1), 30–36.

Lestari, M., Suryani A, Wibowo R. (2019). pengaruh Proporsi Gula terhadap Cita Rasa Dodol Buah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 112-119.

Lisawengeng, Y., Wenur, F., & Longdong, I. A. (2020). Pengaruh Pengemasan Terhadap Mutu Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca.L*) Pada Pengangkutan Dari Pulau Biar Ke Manado. *Cocos*, 4(4), 1–9. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/cocos/article/view/29966%0Ahttps://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/cocos/article/download/29966/29012>.

Lubis, Eva Riyanty. 2021. *Untung Berlimpah Budi Daya Pisang*. Bhuana Ilmu Populer,

- Lukito, M.S., Giyarto, and Jayus. 2017. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi* Vol 11 No 1.
- Lukmanulhakim, L. (2015). Pemanfaatan Ampas Buah Merah Untuk Pembuatan Dodol The Use Of Red Fruit Waste For Making Dodol Lunthead. *Jurnal Pertanian*, 6(2), 92-97.
- Nasaruddin N.L., ChinY.A., and Yusof. 2012. Effect of processing on instrumental textural properties of traditional dodol using back extrusion. *Int. Journal Food Pro.* Vol. 15, No. 3:495–506.
- Mahardika, N.P dan Zuraida R., 2016. Vitamin C pada Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) dan Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Vitamin C pada Pisang Ambon (Musa acuminata L.) dan AnemiaDefisiensi Besi.* Vol.5, No 4.
- Margareta, P. 2013. Eksperimen Pembuatan DodolGanyong Komposit dengan Tepung Ketan Putih Penambahan Sari Buah Parijoto. Skripsi.Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Nazudin, N. 2020. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Buah Pisang *Musa Acuminata L* (Varietas Pisang Kepok) Dan Pisang *Musa Paradisiaca L Kun Var Sapientum* (Varietas Pisang Kepok. *Science Map Journal.* 2(1): 8-14.
- Ngginak, J., Rupidara, A., & Daud, Y. (2019). Analisis kandungan vitamin C dari ekstrak buah ara (*Ficus carica L*) dan markisa hutan (*Passiflora foetida L*). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 2 (2), 54-59.

- Novitasari, R. (2013). Studi pembuatan dodol pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2 (1), 48-56.
- Nurfadilah, Mukarlina, Elvi Rusmiyanto P.W., (2018) Multiplikasi Anggrek Hitam (*Coelogyne pandurata Lindl*) Pada Media Murashige Skoog (Ms) Dengan Penambahan Ekstrak Pisang Ambon dan Benzyl Amino Purin (BAP) Vol. 7 (3) : 47 –53
- Paransucia, Putri, Irfan Mariana Akbar, and Irma Fitria Amalia. (2019). Olga Talas (Dodol Garut Berbahan Dasar Talas)." *Business Innovation and Entrepreneurship Journal* 1.2: 98-101.
- Pertiwi, D., Susanto, H., & Mahendra, M. (2019). Pengaruh pemanasan terhadap kandungan vitamin C dan gula reduksi pada bahan pangan berpati. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 45–52.
- Pratomo, A., (2013) Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>
- Pratiwi, A., Manurung, A. F., & Sumitra, J. (2020). Penetapan Kadar Vitamin C Pada Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Visible Tahun 2018. *Jurnal Farmasimed (Jfm)*, 2(2), 56–62. <https://doi.org/10.35451/jfm.v2i2.363>
- Priambodo, W., Kusbandono, D., & Yaqin, M. A. (2023). Pemanfaatan pisang merah menjadi dodol pisang untuk meningkatkan harga jual hasil olahan desapataan kec. Sambeng lamongan. *Media Mahardhika*, 21(2), 196-205.
- Putri, A.N. & Rachmawati, D. (2022). Pengaruh Penambahan Pati Termodifikasi terhadap Tekstur Dodol Mangga. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11 (1), 34-42.

- Rahayu, W., & Lestari, S. D. (2018). Validasi Metode Spektrofotometri UV-Vis dalam Penentuan Kadar Vitamin C pada Sampel Buah. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 23(1), 12-18.
- Rakhmana, y. 2012. studi pembuatan bolu gulung dari tepung ubi jalar.(ipomea batatasL). skripsi Makasar. Program studi Ilmu Dan Teknologi pengaruh Teknologi pertanian Fakultas pertanian Universitas Hasanudin.
- Ridhyanty, Julianti dan Lubis. (2015). Jurnal Pengaruh Pemberian Ethepon Sebagai Bahan Perangsang Pematangan Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan (*Musa paradisiaca* L) Vol. 3 No. 1.
- Rifni Novitasari. S.Tp. MP. (2013). Studi Pembuatan Dodol Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 2, No. 1.*
- Rosalina., Y., Susanti, L., Silsia, D., Setiawan R., (2018) Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri Volume 7 Nomor 3: 153-160 (2018).*
- Salau, B. A., Ajani, E. O., Akinlolu, A. A., Ekor, M. N., & Soladoye, M. O. (2010). Methanolic extract of *Musa sapientum* Sucker moderates fasting blood glucose and body weight of alloxan induced diabetic rats.
- Sari, R. P., & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan terhadap mutu sensori dodol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(3), 115–122.
- Slamet Fauzan, Wiwik Wahyuni, Agung Winarno, Dhika Maha Putri⁴, Yongky Teguh Setiaji. 2023. Pengembangan Produk Tiwul Pisang Di Desa Sidodadi Sebagai Icon Unggulan Kawasan Wisata Malang Selatan *Vol. 3, No. 1 Februari 2023*,

- Setyowati, H., Widodo, R., & Suryani, A. (2021). Evaluasi parameter mutu dodol berbahan dasar umbi lokal dengan uji organoleptik. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 9(1), 45–53.
- Siregar, N. Y., Noya, F., & Candriasih, P. (2022). Pengaruh Konsumsi Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca var Sapientum Linn*) terhadap Peningkatan Kadar Hb pada Ibu Hamil dengan Anemia di Wilayah Kerja Puskesmas Kayamanya. *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 16(2), 157-163.
- Sirappa, M. P. (2021). Potensi pengembangan tanaman pisang: Tinjauan syarat tumbuh dan teknik budidaya pisang dengan metode bit. *Agrosaint*, 12 (2), 5465.
- Skoog, D. A., West, D. M., Holler, F. J., & Crouch, S. R. (2014). *Fundamentals of Analytical Chemistry*. 9th ed. Cengage Learning.
- Suryanti, S. D., Apriyanto, M., & Nadia, L. S. (2017). Pengaruh Lama Pemeraman Dan Jenis Kertas Pembungkus Terhadap Kualitas Sifat Organoleptik Dan Kimia Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca var. sapientum L*). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 6, No.1
- Wardani, Laras Andria. 2012. *Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadar Vitamin C Pada Minuman Buah Kemasan Dengan Spektrofotometri Uv-Visible*. Depok :Universitas Indonesia.
- Winarno, F.G. (2014). Analisis kualitas pangan dan teknologi pengolahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 45–53.

Yanti, O., Sitti, A., & Jamaluddin, S. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Konsentrasi Natrium Benzoate Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum annuum L*).Jurnal Akademika Kimia.