

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, C., Khair, R. M., dan Saputra, M. W. (2016). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) Sebagai Karbon Aktif Untuk Pengolahan Air sumur Kota Banjarbaru: Fe dan Mn. Jukung (Jurnal Teknologi Lingkungan), 1(1).  
<https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/jukung/article/view/1045>
- Aftori, S. N., Adirianto, B., Pardani, F. F., & Nuraripin, R. (2020). Pemanfaatan Kulit Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*) Menjadi Olahan Dodol Bernilai Jual Tinggi. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*, 4(1).  
<https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/4e4bac7e-fccc-45>
- 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), 22-33. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/47706/39806>
- 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.
- Cahyana, Y. (2019). Introduksi Produk Olahan Berbasis Pisang Pada Unit Usaha Pengolahan Pangan Di Desa Cileunyi Kulon Kabupaten Bandung. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 8(3), 194-199.  
<https://jurnal.unpad.ac.id/dharmakarya/article/view/19807>
- Crisan, R., Rafiony, A., Gz, S., Purba, J. S. R., & Mulyanita, M. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Snack Bar Tepung Tempe Dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), 191-200. <https://ejournal..polkespon.ac.id/index.php/PNJ>
- Dahlan, S. R. (2019). *Uji kualitas Dodol Berbahan Kulit Pisang Kepok* (Doctoral dissertation, IAIN Ambon).  
<http://repository.iainambon.ac.id/374/1/BAB%20I%2C%20III%2C%20V.pdf>
- 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.  
<https://www.scribd.com/document/348614985/3998-5620-1-SM>

- Elvis Eriyana, Husain Syam, Jammaludin P, 2017. Mutu dodol pisang berdasarkan substitusi berbagai jenis pisang (*Musa paradisiaca*). Fakultas teknik. Universitas Negeri Makassar. <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/5195>
- Fajri, N., Prima, E. C., Riandi, R., & Sriyati, S. (2024). Validasi Metode Analisis Konsentrasi Larutan Kopi berdasarkan Spektroskopi Absorpsi Cahaya. JIPFRI (Jurnal Inovasi Pendidikan Fisika dan Riset Ilmiah), 8(1), 51–59. <https://doi.org/10.30599/jipfri.v8i1.2101>
- Fitriani, R., & Nurdjanah, S. (2015). Karakteristik Fisik dan Sensoris Dodol Buah dengan Variasi Kadar Air Bahan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(1), 87–94.
- Gurning, R. N. S., Puarada, S. H., & Fuadi, M. (2021). Pemanfaatan Limbah Pisang Menjadi Selai Pisang Sebagai Peningkatan Nilai Guna Pisang. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1), 106-111. <https://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas/article/view/6395>
- Harris, D. C. (2015). Quantitative Chemical Analysis. W. H.. Freeman and Company.
- Hidayat, T., & Lestari, D. (2020). Pengaruh Penambahan Kulit Pisang Terhadap Mutu Organoleptik Dodol. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 14(3), 110-118.
- Hendro permadi, Natasya E. S. M, Nadila N, Irfan Y. 2021 Pengelolaan potensi Desa (pengolahan variasi pisang dan pembuatan produk dari serbuk kayu) di Desa Ringinsari, Kecamatan Sumbermanjing Wetan. Universitas Negeri Malang.
- Julfan,. 2016. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca linn*) dalam pembuatan dodol. Jurusan Teknologi, Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru, Vol. 3, No.2, hal. 1 <https://www.neliti.com/id/publications/202974/>
- Kahara, R. (2016). Analisis kandungan gizi kulit pisang Ambon. Jurnal Teknologi Pangan, 5(2), 45-53.
- Lestari, D., Rahmi, Y., & Susanti, N. (2018). Uji organoleptik dan mutu fisik dodol berbahan dasar buah lokal. Jurnal Pangan Lokal, 4(1), 34–41.
- Lestari, M., Suryani A, Wibowo R. (2019). Pengaruh Proporsi Gula terhadap Cita Rasa Dodol Buah. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 30(2), 112-119.
- Lestari, N., Sari, R. M., & Handayani, M. (2018). Pengaruh Lama Pemanasan dan pH terhadap Karakteristik Dodol Buah Lokal. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 9(2), 101–109.
- Lestari, R. S. (2023). *Biskuit BIPUS*. Penerbit NEM.

- Lisawengeng, Y., Wenur, F., & Longdong, I. A. (2020). Pengaruh Pengemasan Terhadap Mutu Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L) Pada Pengangkutan Dari Pulau Biaro Ke Manado. *Cocos*, 4(4), 1–9.  
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/cocos/article/view/29966%0>.
- Lukmanulhakim, L. (2015). Pemanfaatan Ampas Buah Merah Untuk Pembuatan Dodol The Use Of Red Fruit Waste For Making Dodol Lunkhead. *Jurnal Pertanian*, 6(2), 92-97.  
<https://ojs.unida.ac.id/jp/article/view/37>
- May, I. I ., Ariani, R. P., & Marsiti, C. I. R. (2019). Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Pada Pembuatan Cake Pisang Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 33.  
<https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i1.22121>
- Manogar, B., Pato, U., dan Ayu, D. F. 2017. Karakteristik Mutu Dodol Ketan dengan Penambahan Pisang Ambon dan Jambu Biji. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(2), 1-11. <https://www.neliti.com/id/publications/201629/>
- Ningsih, W. (2016). pengaruh Proporsi Kulit Pisang Ambon dan Tepung ketan terhadap Mutu Organoleptik Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(1), 45-51
- Novitasari, R. (2013). Studi pembuatan dodol pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), 48-56.
- Nurohmah, A. R., Lestari, I. P., Stulasti, K. N. R., Jihad, A., Khususaeri, H., & Purwanto, A. (2021). Adsorpsi Kontinyu Logam Cr dan Pb dari Limbah Industri Tekstil dengan Limbah Kulit Pisang. *Equilib. J. Chem. Eng.*
- Nurhaliza, A., Rachmawati, D., & Wijayanti, f. (2020) Analisis Kandungan Gizi Dodol Kulit Pisang Ambon Sebagai Produk Pangan Alternatif. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2).
- Ongelina, S. (2013). *Daya Hambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var. Raja) terhadap Polibakteri Ulser Recurrent Aphthous Stomatitis (Penelitian Semi Eksperimental Laboratoris)* (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).  
<https://repository.unair.ac.id/19006/>
- Pratomo, A. (2013). Studi eksperimen pembuatan bolu kering substitusi tepung pisang ambon. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1). <https://lib.unnes.ac.id/19034/>

- Pratiwi, D., Lestari, P., & Wulandari, S. (2019). Analisis kadar glukosa pada minuman energy menggunakan metode spektrofometri. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31 (1), 45-52.
- Pratiwi, R., Lestari, D., & Handayani, S. (2019). Pengaruh pemanasan terhadap kadar gula reduksi pada bahan pangan berpati. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 56-64.
- Putri, A.N. & Rachmawati, D. (2022). Pengaruh Penambahan Pati Termodifikasi terhadap Tekstur Dodol Mangga. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11 (1), 34-42.
- Qalsum, U., Diah, A. W. M., & Supriadi, S. (2017). Analisis kadar karbohidrat, lemak dan protein dari tepung biji mangga (*Mangifera indica* L) jenis gadung. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(4), 168-174. <https://www.neliti.com/id/publications/224211/>
- Riyanti Ekafitri, Achmat Sarifudin, dan Diki Nanang Surahman. Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap karakteristik mutu makanan padat berbasis pisang, 2013. <https://pgm.persagi.org/index.php/pgm/article/view/85>
- Rudianto, (2015). Evaluasi Mutu Dodol Berbasis Tepung Ketan Dengan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*), Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Vol. 2, No.2, Hal 1. <https://media.neliti.com/media/publications/184914-ID-none>
- Safitrah, A. (2017). Analisis kandungan Karbohidrat pada limbah kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) (Doctoral dissertation, IAIN AMBON). [http://repository.iainambon.ac.id/362/2/BAB%20I%2C%20III.%2C%20V\\_56](http://repository.iainambon.ac.id/362/2/BAB%20I%2C%20III.%2C%20V_56)
- Sari, D. P., Handayani, L., & Anggraini, Y. (2020). Pengaruh proses pemanasan terhadap perubahan komponen kimia bahan pangan berbasis pati. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 45–53.
- Sari, R. P., & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan terhadap sifat organoleptik dodol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(3), 115–122.
- 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.
- Skoog, D. A., Holler, F. J., & Crouch, S. R. (2014). *Principles of Instrumental Analysis*. Cengage Learning.
- Sri Intan Rahmadia, 2018. Skripsi : Analisis kualitas cookies dengan substitusi dengan tepung pisang yang berbeda. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2016). *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sukiyaki, R. (2016). Pengaruh Penambahan Kulit Pisang Terhadap Mutu Organoleptik Dodol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4 (1), 55-62
- Susanti., Sarwa., Pramithasari, I. D., Mayasari, D. I (2021) Pelatihan Olahan Pisang Menjadi Dodol Pisang di Desa Maos Lor Kecamatan Maos Kabupaten Cilacap. *Adhi Widya: Jurna Pengabdian Masyarakat*. 5 (2): 39-47.  
<https://ejournal.unisri.ac.id/index.php/adiwidya/article/view/5861>
- Tias, S. N., & Syarif, W. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cupcake. *Jurnal Pendidikan Tambusui*, 7, 10524–10532.  
<https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/8023>
- Utami, R., Sari, D. P., & Hapsari, R. (2017). Pengaruh Penambahan Kulit Pisang terhadap Sifat Fisik dan Kimia Produk Olahan Pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(2), 112–119.
- Utomo, B., Marsiti, C. I. R., & Damiati, D. (2019). Uji Kualitas Tepung Pisang Mas (*Musa Acuminata*). *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(3), 189-199.  
<https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPKK/article/view/22146>
- Widyasanti, A., Quddus, H. N., & Nurjanah, S. (2019). Penggunaan daun gamal (*Gliricidia sepium*) dan sengon (*Falcataria moluccana*) pada proses percepatan pematangan buah pisang ambon putih. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 22(1), 34-44.
- Widyastuti, N. Turnitin\_C10\_NW (2018). Perbedaan Pemberian Pisang Raja dan Pisang Ambon Terhadap VO2max Pada Remaja di Sekolah Sepak Bola.  
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/20773>
- Wulandari, F., Nursaid, M., & Pramitasari, C. (2020). Karakteristik organoleptik dodol berbahan kulit pisang dengan variasi konsentrasi. *Jurnal Pangan Fungsional*, 8(2), 55–63.
- Wulandari, I. A. (2018). Pembuatan Kue Bolu Kukus Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok. *Susunan Pengurus Jurnal Hospitality*, 22.
- Yuliani, E., Santoso, U., & Wahyuni, S. (2020). Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi gula terhadap kualitas dodol ubi jalar. *Jurnal Agroindustri*, 9(1), 15-24.