

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, A. N., Sani, S., & Suprihatin, S. (2024). Nugget Jantung Pisang Sebagai Usaha Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal Di Desa Kalipucang. *Madani*, 2(2), 48–52. <https://doi.org/10.37253/madani.v2i2.8713>
- Aminah, S., Gultom, H. S., & Sahroni, M. (2023). Pelatihan Pembuatan Nugget Jantung Pisang Kepada Ibu-Ibu Pkk Kelurahan Pagar Merbau Iii Kabupaten Deli Serdang. *Hal*, 5(1), 5–8.
- Anwar, C. R. (2021). Gaya Hidup dan Promosi Makanan Cepat Saji. *Jurnal Etnosia*, 1(2), 54–65.
- Astija, & Djaswintari. (2020). Analisis Kandungan Lemak Pada Abon Yang Dibuat Dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Dan Ikan Sidat (Anguilla Marmorata). *Journal Of Nutrition College*, 9(4), 241–246. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Darmayanti, N., Anniswati, I. R., Fauziyah, N., & Amelia Sari, F. (2020). Pelatihan Pembuatan Nugget Jantung Pisang Kepada Ibu-Ibu PKK Kelurahan Sukorejo Kabupaten Lamongan Untuk Meningkatkan Pendapatan. *Ekobis Abdimas*, 1(2).
- Dewi, I. C., & Soediro, M. (2022). Trend Bisnis Food & Beverages Menuju 2023. *Lakeisha*, 6(1), 51–66.
- Ferdinan, A., & Prasetya, A. B. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Jantung Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.) Pontianak. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 3(1), 88–96.
- Forti, S., Djamaludin, H., Hardoko, H., & Nurhadianty, V. (2022). Analisis Bilangan Peroksida, Organoleptik, dan Proksimat Abon Tuna dengan Fortifikasi Jantung Pisang. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 6(4). <https://doi.org/10.46252/jsai-fpik-unipa.2022.Vol.6.No.4.1838-1>
- Gunawan, G. E. (2022). Kualitas Nugget Berbahan Dasar Jantung Pisang. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 01(08). <https://dx.doi.org/10.22334/paris.v1i8>
- Hidayat, L., & Susanti, L. (2022). Pengaruh Konsentrasi Jantung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (Oreochromis niloticus). *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*, 1(2004), 2234–2239. <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>
- Juanda, D., Aprialdi, M. A., Pangan, T., Ilmu, F., & Halal, P. (2022). Karakteristik Uji Proksimat Dan Antioksidan Pada Olahan Nugget Ayam Kecombrang. *Jurnal Pangan Halal*, 4(1).

- Kariang, L., Sembor, S. M., Ratulangi, F. S., & Waani, M. R. (2023). Sifat fisik dan organoleptik nugget ayam yang menggunakan sayur brokoli (*Brassica oleracea* var *italica*). *Zootec*, 43(1), 852–2626.
- Mamuaja, C. F., & Aida, Y. (2023). Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang Dengan Penambahan Ikan Layang. *E-Journal Universitas Sam Ratulangi*, 1–7.
- Novitasari, A., Ambarwati, A. M., Lusia, A. W., Purnamasari, D., Hapsari, E., & Devi Ardiyani, N. (2013). INOVASI DARI JANTUNG PISANG (*Musa* spp.). *Jurnal KesMaDaSka*, 4(2).
- Pakaya, R., Mandey, L. C., & Lumoindong, F. (2015). Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Goroho (*Musa* sp.) Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(2).
- Ristyanadi, B., Fanni, N. A., Susetyorini, E. N., & Khoiroh, N. (2022). Pemanfaatan Limbah Jantung Pisang Menjadi Pengganti Sebagai Peluang Usaha Baru Bagi Masyarakat. *Jurnal Kreativitas Dan Inovasi (Jurnal Kreanova)*, 2(3), 113–119. <https://doi.org/10.24034/kreanova.v2i3.5413>
- Simanullang, I. R., Susanti, L., & Hidayat, L. (2022). Pengaruh Konsentrasi Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Naturalis: Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumber Daya Alam Dan Lingkungan*, 11, 132–143.
- Sineke, J., Purba, R. B., Paruntu, O. L., Montol, A. B., & Rangka, N. S. (2023). Organoleptic Evaluation of Kepok Banana Heart (*Musa Paradisiaca Normalis*) Nugget with Added Catfish. *Media Gizi Indonesia*, 18(2SP), 27–31. <https://doi.org/10.20473/mgi.v18i2sp.27-31>
- Supriyatin, T., Damayanti, F., & Arfa, A. N. (2022). Kreasi Olahan Nugget Dari Jantung Pisang Sebagai Alternatif Cemilan Sehat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi Dan Sains*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.30998/jpmbio.v1i1.948>
- Suratha, K. (2019). *KRISIS PETANI BERDAMPAK PADA KETAHANAN PANGAN DI INDONESIA*. 67–80.
- Syamsuri, S., Hastuti, H., Alang, H., & Hamdani, I. M. (2023). Etnobotani: Nilai Ekonomi Pemanfaatan Pisang (*Musa* sp) Berbasis Kearifan Lokal Pada Masyarakat Desa Puundoho Kecamatan Pakue Utara. *Oryza (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 12(1), 13–23. <https://doi.org/10.33627/oz.v12i1.1042>
- Wulandari, S., & Rosalinda. (2022). Analysis Of Protein Levels In The Heart Of The Kepok Banana (*Musa Paradisiaca* L) Before And After Boiling Using The Kjeldhal Method. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(1), 81–90.