

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, A. (2024). ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN DAYA TERIMA COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG OKARA (Glycine Max (L) Merrill) DAN TEPUNG GEMBILI (Dioscorea esculenta L.) Analysis of Nutritional Content and Acceptability of Cookies Substituted Okara Flour (Glycine Max (L) Merrill) an. *NUTRIZIONE (Nutrition Research and Development Journal)*, 04(L).
- Asmariyani, A., & Sari, S. F. (2019). Verifikasi Metode Uji Kadar Air Terhadap Pakan Buatan. *Jurnal Fishtech*, 8(2), 42–47. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v8i2.7597>
- Bati, F., Nurali, E., Mandey, L., & Lelengboto, M. (2018). KARAKTERISTIK FISILOGIKIMIA BISKUIT BERBAHAN BAKU TEPUNG PISANG GOROH (Musa acuminata,sp). *Cocos*, 2(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.35791/cocos.v2i1.721>
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2015). Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah The Effect Of Tapioca Flour As A Substitution Of Wheat Flour To The Physical Properties Of Wet Herbal Noodles. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*Vol, 4(2), 81–90.
- Devi, I. C., Ardiningsih, P., & Idiawati, N. (2019). Kandungan Gizi Dan Organoleptik cookies Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1), 71–77.
- Handini, & Antonius, P. (2019). PELATIHAN PENGOLAHAN KERUPUK KULIT PISANG DI DESA PAGELARAN KECAMATAN PAGELARAN KABUPATEN MALANG. *Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu*, 4(2).
- Herawati, H. (2021). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30(1), 31–39.
- Inayah, A. N., Nurwidah, A., Haryono, I., Padapi, A., Nur, R., Muhammadiyah, U., Rappang, S., Article, I., Crackers, T. D., Dodol, B. P., Candies, B. P., Ampas, K., Kulit, D., Pisang, K., & Commons, C. (2024). INOVASI HIJAU TRANSFORMASI LIMBAH PERTANIAN. *SABANGKA ABDIMAS*, 3(06), 168–187.
- Kamsiati, E. (2020). Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah dengan Menggunakan Penggoreng Vakum. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 29(2), 73–77.
- Maksum, T. S., Mursyidah, A., & Blongkod, F. R. (2024). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Cemilan Sehat Tinggi Serat Sebagai Solusi Zero Waste Utilizing Banana Peel Waste to Make Healthy High Fiber Snacks as a Zero

- Waste Solution. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(7), 2729–2737. <https://doi.org/10.56338/jks.v7i7.5818>
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55. <https://doi.org/10.61902/cerata.v10i2.77>
- Nurfitria, A., Darmawan, fatahillah dinyas, Rohmah, salma amiarti, Rosmayanti, D., Rahmani, A., Lusilawati, Indriani, A., Nafisa, azka sayyida, Firdaus, M., Muthiatulmillah, S., Fatimatuazzahra, Putri, S., Nurhalimah, S., Hutami, R., & Aminah, S. (2016). *KARAKTERISTIK SENSORI DAN KIMIA PRODUK SISTIK DENGAN PENAMBAHAN DAUN SINGKONG*. 02(01), 1–23. <https://doi.org/10.31962/jati.v2i1.170>
- Palupi, H. T. (2022). PENGARUH JENIS PISANG DAN BAHAN PERENDAM TERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG PISANG (*Musa Spp*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v4i1.21>
- Paramita, B. L., Leksono, B. Y., & Putra, V. G. P. (2024). Pelatihan Pembuatan Cookies dan Mie Kering Tempe Koro Pedang dan Penyuluhan Label Pangan di Pulutan. *Prosiding Seminar Nasional ...*, 2(1), 204–208. <https://doi.org/https://doi.org/10.24002/senapas.v2i1.9263>
- Pratiwi, T. B., Nurbaeti, S. N., Ropiqa, M., Fajriaty, I., Nugraha, F., & Kurniawan, H. (2023). Uji Sifat Fisik pH Dan Viskositas Pada Emulsi Ekstrak Bintangur (*Calophyllum soulattri* Burm. F.). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 3(2), 235–246. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v3i2.19466>
- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon. *Journal Gipas*, 3(1), 49–63.
- Putri, A., Redaputri, A. ., & Rinova, D. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang sebagai Pupuk Menuju Ekonomi Sirkular. *Jurnal Pengabdian UMKM*, 1(2), 104–109.
- Putri, D. M., Budiharjo, A., & Kusdiyantini, E. (2024). Analisis Proksimat dari Pangan Fermentasi Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Biologi*, 3(2), 11–19.
- Rahmawati, F., Harmayani, E., Anggraeni, V. Y., Lestari, L. A., Anwar, K., & Kristiatuti, D. (2022). Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L .) dan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea*) terhadap Sifat Organoleptik Butter Cookies. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 8(2), 258–267.
- Rosmeri, V. I. D. B. N. M. (2019). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(2), 246–256.

- Santoso, B., Hersugondo, H., & Kepirianto, C. (2024). Limbah Kulit Pisang Menjadi Tepung. *Abdimas PHB*, 7(1), 270–279.
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. (2023). Uji Penerimaan Konsumen terhadap Mutu Organoleptik Petis Ikan Situbondo dengan Metode Uji Kesukaan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 32. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.6984>
- Slamet, A. (2020). Optimasi Perendaman Dalam Larutan CaCl₂ Terhadap sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Stik Pisang. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 1(1), 1689–1699.
- Syaiful, ., Hardjomidjojo, H., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi Penerapan Standar Nasional Indonesia Biskuit (SNI 2973:2011) bagi Industri Kecil Menengah. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 13(2), 151–158. <https://doi.org/10.29244/mikm.13.2.151-158>
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, D. N., & Prayitno, S. A. (2021). OPTIMALISASI KANDUNGAN ZAT GIZI (Protein, Lemak, Karbohidrat dan Serat) DAN DAYA TERIMA COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KULIT PISANG RAJA. *Ghidza Media Jurnal*, 2(1), 137. <https://doi.org/10.30587/ghidzamediajurnal.v2i1.2163>
- Tsaniayul, S., Dwi, T., & Suprayitni, E. (2018). PENGARUH SUHU PENGUKUSAN TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN ORGANOLEPTIK ABON IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*). *THPi STUDENT JOURNAL*, 2018(8), 53–56. <https://doi.org/10.7868/s0207352813080064>
- Tuminah, S. (2019). Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh “Trans” Terhadap Kesehatan. *Media Peneliti Dan Pengembangan Kesehatan, XIX(Suplemen II)*, S13–S20. <https://doi.org/10.1007/s13398-014-0173-7.2>
- Valentina, D., & Srimati, M. (2020). PEMANFAATAN TEPUNG KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* linn) DALAM PEMBUATAN COOKIES. *Binawan Student Journal*, 2(1), 2656–5285.
- Wahyuni, D. F., Mustary, M., Syafruddin, S., & Deviyanti, D. (2022). Formulasi Masker Gel Peel Off dari Kulit Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* Var). *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(1), 48–55. <https://doi.org/10.25026/jsk.v4i1.875>
- Widiastuti, W., Zulkarnaini, A., Mahatma, G., & Anita darmayanti. (2024). Pengaruh Pola Asupan Makanan Terhadap Resiko Penyakit Diabetes. *Journal of Public Health Science*, 1(2), 108–125. <https://doi.org/10.59407/jophs.v1i2.1066>
- Wijayati, P. D., Harianto, N., & Suryana, A. (2019). Permintaan Pangan Sumber Karbohidrat di Indonesia. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 17(1), 13. <https://doi.org/10.21082/akp.v17n1.2019.13-26>
- Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.183>

Zaddana, C., Wahyuningrum, C., Meica, I. A., Gunawan, D. O., & Herlina, E. (2025). Eksperimen Formulasi Cookies Bar Tepung Kulit Buah Naga Merah dan Kedelai Hitam sebagai Selingan untuk Penderita Diabetes Melitus
Experimental Formulation of Cookies Bars from Red Dragon Fruit Peel Flour and Black Soybeans as a Snack for Diabetic Patients. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 6(1), 11–26.
<https://doi.org/https://doi.org/10.30812/nutriology.v6i1>