

**DAFTAR PUSTAKA**

- Achmad, F., Nurwantoro, N., & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, Dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces Cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 65-76.
- Afriananda, R. 2012. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Glukosa pada Pembuatan Permen Karamel Susu Kambing Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik. (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung. 43 Hlm.
- Ago, A. Y., Wirawan, W., & Santosa, B. (2015). Pembuatan Youghurt Dari Kulit Pisang Ambon Serta Analisa Kelayakan Usah (Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil). *Fakultas Pertanian*, 2(2).
- Agustono, A., Herviana, W., & Nurhajati, T. (2011). Kandungan Protein Kasar Dan Serat Kasar Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Yang Di Fermentasi Dengan *Trichoderma viride* Sebagai Bahan Pakan Alternatif Pada Formulasi Pakan Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 4(1), 53-59.
- Akhadiarto, S. (2016). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong, Kulit Pisang dan Kulit Kentang Sebagai Bahan Pakan Ternak Melalui Teknik Fermentasi. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 10(3), 257-263.
- Akili, M. S., Ahmad, U., & Suyatma, N. E. (2014). Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 26(1).
- Almatsier, S. (2007). *Penuntun Diet*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Ambarita. (2015). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang of Banana (*Musa spp*) in Deli Serdang district. *Jurnal Argoteknologi*, 2, (1).

- Antarlina, S. S., Noor, H. D., Umar, S., & Noor, I. (2006). Karakteristik Buah Pisang Lahan Rawa Lebak Kalimantan Selatan serta Upaya Perbaikan Mutu Tepungunya. *Jurnal Hortikultura*, 15(2).
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis Assosiation of Official. *Agricultural Chemits*, Benjamin Franklin Station Washington DC.
- Apriliani, D. (2015). Pengaruh Penggunaan Puree Buah Mangrove (*Sonneratia Caseolaris*) Dan Jumlah Gula Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Jurnal Tata Boga*, 4(1).
- Ardhianditto, D., Affandi, D. R., Riyadi, N. H., & Anandito, R. B. K. (2013). Kajian Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet (*Panicum sp*) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dengan Flavor Alami Pisang Ambon (*Musa X Paradisiaca L*) Sebagai Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Arifin, S. (2011). Studi Pembuatan Roti dengan Subtitusi Tepung Pisang Kepok(*Musa Paradisiaca Formatypica*). *Universitas Hasanudin*.
- Astuti, S. 2008. Isoflavon kedelai dan potensinya sebagai penangkap radikal bebas. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 13 (2) : 126-136.
- Azmi, T.I., S. Raharja, P. Suryadarma dan A. Suryani. 2008. Penghambat degradasi sukrosa nira tebu menggunakan gelembung gas nitrogen dalam reaktor venture. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 19 (3) : 182-190.
- Barlina, R., Karouw, S., Hutapea, R., & Towaha, J. (2007). Pengaruh perbandingan air kelapa dan penambahan daging kelapa Muda serta lama penyimpanan terhadap serbuk minuman kelapa. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 13(2), 73-80.

- Buchori, I. 2007. Studi Pengolahan Susu Kedelai (Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengental). (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. 66 Hlm.
- Darma, G. S., & Noerhartati, E. (2013). Pembuatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil, konsentrasi non dairy cream serta aspek kelayakan finansial. *Jurnal REKA Agroindustri*, 1, 45-55.
- Desnilasari, D., & Lestari, N. P. A. (2014). Formulasi minuman sinbiotik dengan penambahan puree pisang ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan inulin menggunakan inokulum *Lactobacillus casei*. *Agritech*, 34(3), 257-265.
- Dewi, H. (2007). Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatine. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 40.
- Dewi, A. D. R., & Susanto, W. H. (2013). Pembuatan Lempok Pisang (Kajian Jenis Pisang dan Konsentrasi Madu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 101-114.
- Djajanegara, I. (2016). Pemanfaatan limbah buah pisang dan air kelapa sebagai bahan media kultur jaringan anggrek bulan (*Phalaenopsis amabilis*) tipe 229. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 11(3), 373-380.
- Elastri, A., Faridah, A., & Holinesti, R. (2015). Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Es Krim. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 8(1).
- Ermawati, W. O. (2016). Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var *Raja*) dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(68).
- Esvandiari, M., H. Sholihin dan A. Suyatna. 2010. Studi kinerja adsorbs arang aktif bentonit pada aroma susu kedelai. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 1(2) : 135-149.

- Fauziah, E., Widowati, E., & Atmaka, W. (2016). Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagen. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1).
- Filiyanti, I., Affandi, D. R., & Amanto, B. S. (2013). Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim pada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Ginting, E., Antarlina, S. S., & Widowati, S. (2009). Varietas unggul kedelai untuk bahan baku industri pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3), 79-87.
- Hanafie, R. (2010). Peran pangan pokok lokal tradisional dalam diversifikasi konsumsi pangan. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 4(2), 1-7.
- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). Pemanfaatan kulit buah naga (dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintetis. *Jurnal bahan alam terbarukan*, 1(2).
- Hanum, F., Kaban, I. M. D., & Tarigan, M. A. (2012). Ekstraksi pektin dari kulit buah pisang raja (*Musa sapientum*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 1(2).
- Hartatie, E. S. (2013). Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*, 7(1).
- Hastuti, D., & Sumpe, I. S. (2007). Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. *MEDIAGRO*, 3(1)Hayati, R. (2009). Perbandingan Susunan dan Kandungan Asam Lemak Kelapa Muda dan Kelapa Tua (*Cocos nucifera* L.) dengan Metode Gas Kromatografi. *Jurnal Floratek*, 4(1), 18-28.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.

- Hidayat, R. (2010). Mempelajari Pembuatan Tepung Pisang Raja Bulu Kaya  $\beta$ -Karoten dan Karakterisasi Mutunya. Kualitas (Sifat Organoleptik, Kadar Protein, Kadar Abu, Kalsium dan Vitamin A) Kerupuk .
- Hidayati, A. M. (2014). Total Bakteri Dan Sifat Organoleptik Minuman Sari Tempe Dengan Variasi Waktu Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(1).
- Kahara, D. G., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Endang Nur, W. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Kartasura, J. A. Y. P. (2011). Pengembangan Model Pendidikan Gizi Dengan Media Leaflet Terhadap Peningkatan Pengetahuan Tentang Serat Makanan (Dietary fiber) Pada Remaja Di Smk Dwija Dharma Boyolali. *Jurnal Kesehatan*, 4(1), 31-40.
- Kartikorini, N. (2017). Analisa Kadar Lemak Pada Es Krim Yang Dijual Di Daerah Demak Berdasarkan Permenkes. *The Journal OF Muhammadiyah Medical Laboratorium Technologist*, 1(1), 38-48.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat makanan dan perannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45-54.
- Kusbiantoro, B., Herawati, H., & Ahza, A. B. (2005). Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap mutu produk velva labu jepang. *Jurnal Hortikultura*, 15(3).
- Kusumaningrum, E. N. (2004). Pembuatan Minuman Soygurt dari Sari Tempe dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Matematika, Sains, Dan Teknologi*, 5(1), 64-75.
- Lestari, D. P., & Susanto, W. H. (2014). Pembuatan Getuk Pisang Raja Nangka (*Musa Paradisiaca*) Terfermentasi dengan Kajian Konsentrasi Ragi Tabpe

- Singkong Dan Lama Fermentasi . *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 23-31.
- Lolodatu, E. S. (2015). Kualitas Flaky Crackers Coklat Dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca* forma typical). *Jurnal Teknobiologi*, 1-14.
- Marsono, Y. (2008). Prospek pengembangan makanan fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1).
- Masita, C. P. A. S. (2017). Analisa Kandungan Gizi Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*) Sebagai Bahan Baku Kerupuk. *Biosel: Biology Science and Education*, 5(1).
- Mikasari, L., & Lina, I. (2010). Sifat organoleptik dan kandungan nutrisi es krim ubi jalar varietas lokal Bengkulu. *Jurnal AGRISEP*, 14(1), 50-58.
- Ngafifi, M. (2014). Kemajuan teknologi dan pola hidup manusia dalam perspektif sosial budaya. *Jurnal Pembangunan Pendidikan: Fondasi dan Aplikasi*, 2(1).
- Nugroho, Y. A., & Kusnadi, J. (2014). Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 72-81
- Pamungkasari, D. (2008). *Kajian penggunaan susu kedelai sebagai substitusi susu sapi terhadap sifat es krim ubi jalar (Ipomoea Batatas)* (Doctoral dissertation, Universitas Sebelas Maret).
- Pangan, D. K. (2006). Kebijakan Umum Ketahanan Pangan 2006–2009. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(1), 57-63.

- Pratama, S. B., Wijana, S., & Mulyadi, A. F. (2012). Studi pembuatan sirup Tamarillo (kajian perbandingan buah dan konsentrasi gula). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 1(3), 181-194.
- Pratamaswati, T. (2010). *Pengaruh Perbandingan Susu Cair dan Susu Tempe Terhadap Kadar Protein, Sifat Organoleptik dan Daya Terima Es Krim* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Purwoko, B. S., & Suryana, K. (2000). Efek suhu simpan dan pelapis terhadap perubahan kualitas buah pisang cavendish. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 28(3).
- Puteri, M. A., Pramudya Kurnia, S. T. P., Setyaningrum, Z., Gz, S., & Gizi, M. (2018). *Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah Terhadap Kadar Protein Dan Kekentalan Pada Es Krim* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Putri, S. W. A., & Hersoelistyorini, W. (2012). Kajian Kadar Protein, Serat, Hcn, Dan Sifat Organoleptik Prol Tape Singkong Dengan Substitusi Tape Kulit Singkong. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(6).
- Rachman, H. P., & Ariani, M. (2016). Penganekaragaman konsumsi pangan di Indonesia: permasalahan dan implikasi untuk kebijakan dan program. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 6(2), 140-154.
- Radiati, A., & Sumarto, S. (2015). Analisis sifat fisik, sifat organoleptik, dan kandungan gizi pada produk tempe dari kacang non-kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1).
- Rangkuti, N., Yuliana, Y., & Holinesti, R. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cookies. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 9(2).

- Rokhayati, A. U. (2011). Pengaruh Penggunaan Asam Cuka dan Substitusi Susu Kedelai Terhadap Bau Tahu Susu. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 82, 113-122.
- Saleh, E. (2004). Teknologi pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. *Medan (ID): Universitas Sumatera Utara*.
- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.
- Sawitri, M. E. (2012). Kajian penggunaan ekstrak susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. *Ternak Tropika Journal of Tropical Animal Production*, 12(1), 15-21.
- Seftian, D., Antonius, F., & Faizal, M. (2012). Pembuatan etanol dari kulit pisang menggunakan metode hidrolisis enzimatik dan fermentasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 18(10).
- Sudarmadji, S., & Haryono, B. Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, 115-117.
- Suseno, T.I.P, N. Fibria. dan N. Kusumawati. 2008. Pengaruh pergantian sirup glukosa dengan sirup sorbitol dan pergantian butter dengan salatrim terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kembang gula karamel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 7(1) : 1-18
- Sumarlin, L. O. (2010). Identifikasi pewarna sintetis pada produk pangan yang beredar di Jakarta dan Ciputat. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(6).
- Susanti, B. F., & Widodo, W. (2013). Pengaruh Jumlah Gula dan Gelatine Terhadap Hasil Jadi Ice Cream Pepino (*Salonum Muricatum*). *Jurnal Tata Boga*, 2(2).
- Susilawati, S., & Sartika, D. (2017). Produksi Es Krim Susu Kambing Dengan Modifikasi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus B*) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1).



- Sutriono, Y., & Pato, U. (2016). Pemanfaatan buah terung belanda dan kulit pisang kepok dalam pembuatan selai. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 3(2), 1-13.
- Suprayitno, E. H, Kartikaningsih, dan S, Rahayu, 2001, Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp. *Dalam Jurnal Makanan Tradisional Indonesia ISSN*, 1410-8968.
- Supiani, S. (2016). Analisis Organoleptik Dodol Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* L.) Dengan Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1).
- Syahroni, K. F. (2012). Analisis Kandungan Antioksidan Pada Jus Kulit Buah Manggis. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 1(1), 77-86.
- Syafutri, M. I., & Lidiasari, E. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis Melo* L.) Dan Sari Kedelai [Characteristics of Modified Ice Cream Formulated with Cucumis melo L. Puree and Soybean Milk]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 17.
- Utami, T. R., & Rustanti, N. (2015). *Kadar Protein, Kadar Kalsium dan Uji Kesukaan Susu Kental Manis Kacang Hijau dengan Penambahan Tepung Azolla (*Azolla pinnata*) dan Tepung Cangkang Telur Ayam* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Uji, T. (2007). Keanekaragaman jenis buah-buahan asli Indonesia dan potensinya. *Biodiversitas*, 8(2), 157-167.
- Umela, S. (2016). Analisis Mutu Es Krim Kacang Hijai (*Phsaolus Raditus* L) Dan Susu Sapi Segar. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(2), 131-137.
- Widarti, B. N., Wardhini, W. K., & Sarwono, E. (2015). Pengaruh rasio C/N bahan baku pada pembuatan kompos dari kubis dan kulit pisang. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2).

- Widiantoko, R. Yunianta. 2014. Pembuatan es krim tempe-jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 54-66.
- Winarno, F. G., & Pangan, K. (2002). *Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 106-109.
- Yulianto, Y., Hadi, H., & Budiningsari, R. D. (2007). Pengaruh penyuluhan manfaat sayur dan buah terhadap asupan zat gizi remaja obesitas siswa/siswi SLTP di Kota Palembang. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 4(2), 53-62.
- Zahro, C., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera* L.) Dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim [In Press September 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(4).