34

**DAFTAR PUSTAKA**

Afifah, N. (2013). Uji Salmonella-Shigella Pada Telur Ayam Yang Disimpan Pada Suhu Dan Waktu Yang Berbeda. Jurnal Ilmiah Edu Research, Vol.2 No.1 . *Jurnal Ilmiah Edu Research*, *2*(1), 35–46.

Afrianti, F., Efendi, R., Y. (2016). Pemamfaatan Pati Sagu Dan Tepung Kelapa Dalam Pembuatan Kue Bangkit. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Riau*, *3*(2), 1–16.

Aminullah., Suhartani, R., Novidahlia, N. (2018). Penggunaan Bubuk Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca) Sebagai Adsorben Terhadap Sifat Fisikokimia Minyak Jelantah. *Jurnal Ilmiah Edu Research*, *4*(2), 162–171.

Aprilianti,N., Amir, MM., Anggi, A. (2019). Pengembangan Formula Mi dengan Tepung Biji Nangka, Pati Jagung dan Wortel. *Prosiding Farmasi*, *0*(0), 281– 287.

Arif, Hartono., Bagas, P. H. J. (2013). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Inovasi Dan*

*Kewirausahaan*, *2*(3), 198–203.

Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011. *Kesehatan Republik Indonesia*, *53*, 1689–1699.

Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Kesehatan*, *45*, 1–16.

Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. (2018). Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan. In Badan Pusat Statistik/BPS-Statistics Indonesia (Ed.), *Statistics of annual fruit vegetable plants*. Badan Pusat Statistik/BPS-Statistics Indonesia.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1992). Metode Pengujian Uji Makanan dan

Minuman SNI 01.2891:1992. *Badan Standarisasi Nasional (BSN)*, *1992*, 1– 39.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2011). Metode Pengujian Biskuit SNI 2973:2011. *Badan Standarisasi Nasional (BSN)*, *2011*, 1–46.

Christian, M. (2011). Pengolahan Banana Bars Dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Skripsi Institut Pertanian Bogor*, 1–73.

Desiliani., Noviar, H., Shanti, F. (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan

Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Teknologi Pangan*,

35

*13*(1), 1–11.

Dhafin, A, A. (2017). Analisis Cemaran Coliform Escherichia Coli Pada Bubur Bayi Home Industri Di kota Malang Dengan Metode TPC dan MPC. *Skripsi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim*, 111.

Diana, W., Heri, A. M., Muthia, S. (2015). Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional Dan Industri Virgin Coconut Oil (Vco). *Ekologia Vol. 15 No. 1*, *15*(1), 29–34.

Djunaedi, E. (2016). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Sumber Pangan Alternatif dalam Pembuatan Cookies. *Angewandte Chemie International Edition, 6(11), 951–952.*, 1–14.

Ekafitri, R., Sarifudin, A., & Surahman, D. N. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Dan Puree Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis-Pisang (Effect of Banana Flour and Puree on the Quality Characteristic of Banana-Based Snack Bar ). *Gizi Dan Makanan*, *36*(2), 127– 134.

Ekawati, E. R., Husnul Yusmiati, S. N., & Hamidi, F. R. (2017). Deteksi Escherichia coli Patogen Pada Pangan Menggunakan Metode Konvensional Dan Metode Multiplex PCR. *Jurnal SainHealth*, *1*(2), 75.

Fanzurna. C.O dan Taufik, M. (2020). Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri*, *2*(2), 439–452.

Fatmawati, L. . (2019). Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Nanas (Ananas comosus [L.] Merr.) Dan Kulit Pisang (Musa paradisiaca L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia coli. *Skripsi*, 1–67.

Fitra, N. S., dan Sofia, E. M. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, *21*(3), 155–164.

Gita, R. S. D., Danuji, S. (2018). Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *Biodusains: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, *1*(2), 155–162.

Haerul. A., Septiani., N. (2016). Pemanfaatan kulit pisang kepok Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pengolahan Biskuit. *Jom Faperta*, *4 (2)*(2), 1–5.

Hanani, E. M. S. (2015). *Analisis Fitokimia* (A. yheresia veronica Dwinta, S.Farm., Apt & Amalia Hnif, S.Farm. (ed.)). Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Hernawati., Aryani, A., Shintawati, R. (2018). Uji Mikrobiologi Biskuit Dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang. *Unnes J. of Life Sciences*, *7*(2), 82–88.

Ihromi, I. M., Risa, P. A., Cokorda, I. R. M. (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.

Indrawan, I., Seveline., Indah, R. K. N. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, *9*(I), 1–10.

Inggita, K., Fandianty, L.N., Rio, A.J. (2015). Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, *2*(2), 68–75.

Julfan., Harun , N., R. (2016). Pemanfaatan kulit pisang kepok (Musa paradisiaca Linn) Dalam Pembuatan Dodol. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Riau*, *3*(2), 1–5.

Kahara, D. G. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. In *Skripsi*.

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Angka Kecukupan Gizi Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. *Kesehatan*, *45*(45), 95–98.

Khaq, K. N., & Dewi, L. (2017). Deteksi Cemaran Bakteri Koliforn Dan Salmonella sp Pada Tempe Yang Dikemas Daun Di Daerah Salatiga. *Agric*, *28*(1), 79.

Ladamay, Nidha, Arfa., Yuwono, Sudarminto, S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *2*(1), 67–78.

Lumowa, S. V. T. dan Bardin, S. (2018). Uji Fitokimia Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiacaL.) Bahan Alam Ssebagai Pestisida Nabati Berpotensi Menekan

Serangan Serangga Hama Tanaman Umur Pendek. *Jurnal Sains Dan*

*Kesehatan*, *1*(9), 465–469.

Meri, Y., Widya, E., Tarsono., M. Alfian, R. (2015). Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. *J. Integrasi Proses*, *5*(2), 101–107.

Mukhlisa, R., Liza, P., Kurniawan, H. (2015). Uji Fitokimia Ekstrak Infusa Kulit Pisang Kepok (Musa acuminata x Musa balbisiana). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*.

Okhtora, I. A. (2016). Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *Studi Hasil Pertanian Politeknik Gorontalo*, *4*(1), 5.

Oktavia, G. H., Mia, S. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca linn) dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, *1 (1)*(1), 32–39.

Oktofyani, C. F., Taufik, M. (2020). Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai. *Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Universitas Trilogi*, *2*(2), 439–452.

Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan Januari Jurnal Teknosains Pangan*, *2*(2), 2302–2733.

Polii, F. F. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Kering. *Buletin Palma*, *18*(2), 91–98.

Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, *1*(1), 32–43.

Rufaizah, U. (2011). Pemanfaatan Tepung Sorghum ( Sorghum Bicolor L . Moench ) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan Dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri. *Skripsi, Institut Pertanian Bogor*, 5.

Rustanti, E. M. (2018). Potensi Kulit Pisang Kepok Kuning (Musa paradisiaca L) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. *Universitas Sanata Dharma*, 1–154.

Sari, N., Mairisya, M., Kurniasari, R. (2019). Ekstraksi Galaktomanan Dari Ampas

Kelapa Sebagai Bahan Baku Bioplastik. *Prosiding SNST Fakultas Teknik*, *1*(1), 5–9.

Sari, S. M. (2016). Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, Dengan Kacang Tanah Dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Snack bar. *Skripsi Universitas Pasundan*, 31–48.

Setiawati, A., Rahimsyah., U. (2015). Kajian Pembuatan Brownies Kaya Serat Dari Tepung Ampas Kelapa. *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jambi*, *17*. setyaningrum, F,D,A. (2019). Analisis Kandungan Serat Pangan Pada Seduhan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca linn) Dengan Lama Waktu Penyeduhan Yang Berbeda. *Universitas Brawijaya*, 32.

Siatan, F. F. (2019). Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Mie Basah Berbasis

Tempe Kacang Kedelai (Glycine Max (L) Merr ). *Skripsi. UIN*

*Syarifhidayatullah Jakarta.*, *L*.

Sihombing, P. N. (2019). *Karakteristik Kimia Fisika Kue Kering (Cookies) Dari Penambahan Pati Singkong (Manihot Esculenta) Tepung Terigu Dan Tepung Ampas Susu Kedelai (Glycine max (L) Merril)* (Issue L).

Silva, N., Igrejas, G., Gonçalves, A., & Poeta, P. (2012). Commensal gut bacteria: Distribution of Enterococcus species and prevalence of Escherichia coli phylogenetic groups in animals and humans in Portugal. *Annals of Microbiology*, *62*(2), 449–459.

Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, *13*(2), 38–44.

susanto, Agus, M. (2011). *Serat Pangan ( Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. *2*(1), 35–40.

Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *5*(2), 66–73.

Velina, Y., Budiman, H., & Puspitawati, L. (2019). Salmonella spp: Identifikasinya pada Telur Ayam di Kabupaten Pringsewu Provinsi Lampung. *Biosfer: Jurnal Tadris Biologi*, *10*(1), 29–37.