

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, C., Khair, M. R., & Saputra, W. M. (2015). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminat*) Sebagai Karbon Aktif Untuk Pengolahan Air Sumur Kota Banjarbaru: Fe Dan Mn. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 1(1), 8-15.
- Afriyanti, R., Sulaiman, I. M., & Erik, C. (2023). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Selai Kulit Buah Naga Merah dan Daging Buah Terong Belanda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 352-362.
- Aini, N., Handito, D., & Cicilia, S. (2021). Pemanfaatan Sari Buah Belimbing Wuluh Dan Sari Kulit Buah Naga Dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Agrotek*, 8(2), 62-69.
- Akbar, A. (2017). Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Andarwulan, N. F., Kusnandar & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis Internasional*. 18<sup>th</sup> Edition. The Association of Official Analytical Chemist. USA.
- Ariyanti, S. E., & Mulyono, A. (2010). Otomatisasi Pengukuran Koefisien Viskositas Zat Cair Menggunakan Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Neutrino*, 2(2), 183-192.
- Arsyad, M., & Riska. (2021). Analisis Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Variasi Penambahan Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3), 159-168.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis Dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bait, Y. (2012). Formulasi Permen Jelly dan Sari Jagung dan Rumput Laut. Laporan Penelitian Berorientasi Produk dan PNBP Tahun 2012. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wotton, M. (2010). *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo And Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Citramukti, I. (2008). *Ekstraksi Dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Costaricensis) (Kajian Masa Simpan Buah Dan Penggunaan Jenis Pelarut)*. Skripsi Thesis Program Sarjana Strata-1 Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Departemen Kesehatan RI. (1990). Kandungan Gizi Pisang. Diakses: 10 februari 2017.
- Dewati, R. (2008). *Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Bau Pembuatan Ethanol*. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur.
- Dewi, N. E., Surti, T., & Ulfatun. (2010). Kualitas Selai Yang Diolah Dari Rumput Laut, *Gracilaria Verrucosa*, *Eucheuma Cottonii*, Serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan*, 12(1), 20-27.
- Dinas Tanaman Pangan Hortikultura dan Peternakan Provinsi Jambi. (2023). *Data Produk Unggulan Hasil Pertanian Provinsi Jambi*. Jambi.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. (2024). *Angka Tetap Hortikultura Tahun 2023*. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian.
- Erlidawati., Safrida., & Mukhlis. (2018). *Potensi Antioksidan Sebagai Antidiabetes*. Badan Aceh: Syiah Kuala University Press Darussalam.
- Estiasih, T., & Ahmadi. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Estiasih, T., Harijono, Waziiroh, E., & Fibrianto, K. (2016). *Kimia Dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Evanina, K. M., Fransiska, & Dharsela, M. (2024). Pengujian Kadar Air Dan Total Padatan Terlarut Pada Selai Pisang Kepok Dengan Penambahan Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisica* Linn). *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 6(2), 15-22.
- Fahrizal, & Fadhil, R. (2014). Kajian Fisiko Kimia Dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas Yang Menggunakan Pektin Dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(3), 65-68.
- Hanum, F., Kaban, D. M. I., & Tariga, A. M. (2012). Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Pisang Raja (*Musa Sapientum*). *Jurnal Teknik Kimia*, 1(2), 21-26.
- Hardjadinata, S. (2010). *Budi Daya Buah Naga Super Red Secara Organik*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hatina, S., Winoto, E., Febriana, I., & Antoni. (2021). Pengaruh Karbon Aktif Kulit Pisang Putri Pada Limbah Ammonia. *Jurnal Redoks*, 6(1), 7-16.

- Hernawati, H., & Ariyani, A. (2007). *Potensi Tepung Kulit Pisang Sebagai Pakan Alternatif Pada Ransum Ternak Unggas*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Hidayah, T. (2013). Uji Stabilitas Pigmen Dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Undatus*). Skripsi. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang.
- Hudiansyah, P., Sunarti, D., & Sukamto, B. (2015). Pengaruh Penggunaan Kulit Pisang Terfermentasi Dalam Ransum Terhadap Ketersediaan Energi Ayam Broiler. *Agromedia*, 33(2), 1-9.
- Indah, R. B. A. (2024). *Buku Ajar Analisis Estimasi Biaya (Jilid 2)*. Jawa Tengah: NEM.
- Indrayani, Tamrim, & Sadimantara, S. M. (2023). Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Dan Pisang Mas (*Hylocereus Polyrhizus*) Dalam Pembuatan Selai Buah Pisang Mas (*Musa Acuminata*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Selai. *Jurnal Riset Pangan*, 1(2), 52-63.
- Istianah, N., Fitriandinda, H., & Murtini, S. E. (2019). *Perancangan Pabrik Untuk Industri Pangan*. Malang. UB Press.
- Jamilah, B., Shu, C. E., Kharidah, M., Dzulkifly, M. A., & Noranizan, A. (2011). Physico-Chemical Characteristics Of Red Pitaya (*Hylocereus Polyrhizus*) Peel. *International Food Research Journal*, 18, 279-286.
- Jannah, R., Laga, S., Abriana, A., & Khaerunnisa. (2024). Cookies Tepung Sagu (*mextroxylon sp*) Dengan Penambahan Bubur Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Kimia Mineral*, 3(2), 79-86.
- Julfan, Harun, N., & Rahmayuni. (2016). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) Dalam Pembuatan Dodol. *Jom Faperta*, 3(2), 1-12.
- Jumri, Y., & Herawati, N. (2015). Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Karagenan Dan Gum Aram. *Jom Faperta*, 2(1).
- Komaryati, & Suyatno, A. (2012). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Adopsi Teknologi Budidaya Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) Di Desa Sungai Kunyit Laut Kecamatan Sungai Kunyit Kabupaten Pontianak. *Jurnal Iprekas*, 53-61.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, N. A., Latifa, K. Y., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Amina, S., Lastri, N., & Lestari, P. (2017). *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga Selai Buah*. Jakarta: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang

Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan.

- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, N. A., Latifa, K. Y., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Amina, S., Lastri, N., & Lestari, P. (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga : Manisan Basah Buah-Buahan*. Jakarta: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Lesmana, D. S. (2018). Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (*Avicennia Alba*) terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggenangan. Skripsi. IPB. Bogor.
- Manalu, E. V. D., & Srimati, M. (2020). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) Dalam Pembuatan Cookies. *Binawen Student Journal*, 2(1), 226-230.
- Masyhura, M.M., Nusa, M.I., & Prasetya, D. (2018). Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Pembuatan Susu Kedelai (*Hylocereus Polyrhizus*). *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(1), 5-13.
- Matondang, D., Lubis, Z., & Nurminah, M. (2014). Study Pembuatan Selai Cokelat Kulit Pisang Barangan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert*, 2(2), 111-116.
- Mutmainna, Trisnowali, A., Asfar, T. I., Asfar, A. I., Nurannisa, A., Rasmiati, & Ikasari, E. (2024). *Daun Gamal Sebagai Substituen Biofertilizer Alternatif*. Depok: KBM Indonesia.
- Natalia, V., Kandou A. E. J., & Tuju, J. D. T. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Selai Wortel (*Daucus Carota L.*) Dengan Campuran Bubur Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata Merr*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 47-59.
- Nisa, C. T., Marjan Q. A., & Nasrullah, N. (2018). Pengembangan Produk Selai Kulit Dan Daging Buah Naga Merah Sebagai Kudapan Tinggi Antioksidan. *Jurnal Nutri Sains*, 2(1), 42-55.
- Noor, I. M., Yufita, E., & Zulfalina. (2016). Identifikasi Kandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR) Dan Fitokimia. *Journal Of Aceh Physics Society*, 5(1), 14-16.
- Nourah, F., & Ardiaria, M. (2016). Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar HDL Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 280-288.

- Nurliyana, R., Zahir, S., Suleiman M., Aisyah, M. R., & Rahim, K. (2010). Antioxidant Study Of Pulps And Peels Of Dragon Fruits: A Comparative Study. *International Food Research Journal*, 17, 367-375.
- Panjuantiningrum, F. (2009). Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah Tikus putih yang diinduksi aloksan. Skripsi S-1. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret.
- Pary, C., Masita, Safitra, A., Nurfadillah, M., & Setiyawati, E. (2016). Analisis Kandungan Gizi Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) Sebagai Bahan Baku Kerupuk. *Jurnal Biology Science & Education*, 5(1), 112-123.
- Pinasti, W. A., Ferdyanti, Y. E., Sigit, N. G., Maruf, R., Cahyani, I. K., Alfatih, F. A., Pramesti, I. A., & Kasanah, N. K. (2024). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok Dalam Pembuatan Produk Tepung Roti Bergizi Tinggi. *Jurnal Ilmiah Sain dan Teknologi*, 3(1), 690-698.
- Prabawati, S., Suyanti, & Setyabudi, A. D. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Prananda, S. A. P., Sugitha, M. 1., & Arihantama, H. I. M. N. (2023). Pengaruh Perbandingan Puree Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dan Puree Jeruk Manis (*Citrus Sinensis L.*) Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(4), 807-818.
- Purwati. (2012). *Membuat Aneka Olahan Selai Buah*. Jakarta: Wahyu Media.
- Rahayu, R. S. (2018). Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kualitas Selai Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*). Skripsi. Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan. Lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Rahmayulis & Azizah, N. (2022). Ekstraksi Pektin Dari Kulit Pisang Kepok (*Musa Balbisiana Colla*), Pisang Ambon (*Musa Acuminata Colla*), Dan Pisang Emas (*Musa X Paradisiaca L*), *Jurnal Farmasi Sains Dan Obat Tradisional*, 1(2), 81-91.
- Riswanda, F. A. B., Basuki, E., & Yasa, S. W. I. (2024). Pengaruh Kombinasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Buah Sirsak (*Annona Muricata*) Terhadap Komponen Mutu Selai. *Jurnal Edufood*, 2(1), 35-46.
- Rosyida, F., & Sulandari, L. (2014). Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air Dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus Flabellifer*). *E-Journal Boga*, 3(1), 297-307.

- Ruhdiana, T., & Sandi S. P. H. (2023). Kandungan Gizi Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn ) Keripik Pisang Terhadap Glukosa Darah. *Abdima Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 3503-3508.
- Saati, A. E. (2010). Identifikasi Dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocareus Costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut. *Gamma*, 6(1), 25-34.
- Safitri, S. A., Saragih, F. P., & Dalimunthe, A. G. (2023). Perilaku Konsumen Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L) Di Kota Medan. *Agricola*, 13(2), 70-77.
- Santoso. (2019). *Teknologi Agroindustri Pisang*. Jawa Timur: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Saptoningsih, & Jatnika, A. (2012). *Membuat Olahan Buah*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Saragih, B., Karyati, I., & Sumarna, D. (2010). Pengaruh Pewarna Ekstrak Cair Alami Bawang Tiwai (*Eleutherine Americana* Merr) Terhadap Mutu Selai Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 55-59.
- SNI. (2008). *Selai Buah*. SNI 3746 : 2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Supriyanto, Rahardjo, B., Marsono, Y., & Supranto. (2006). Kinetika Perubahan Kadar 5- Hydroxymethyl-2-Furfural (Hmf) Bahan Makanan Berpati Selama Penggorengan. *Jurnal Teknol Dan Industri Pangan*, 17(2), 109-119.
- Sutriyono, Y., & Pato, U. (2016). Pemanfaatan Buah Terung Belanda dan Kulit Pisang Kepok Dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Jom Faperta*, 3(2), 1-8.
- Syafira, P. F., Amalia, L., & Rohmayati, T. (2024). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Brownies Tepung Kulit Pisang Kepok Kuning (*Musa Paradisiaca* L). *Jurnal Karimah Tauhid*, 3(3). 3422-2441.
- Syaifuddin, U., Ridho, R., & Harsanti, S. R. (2019). Pengaruh Konsentrasi Kulit Buah Naga Merah ((*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Gula Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 1(4).
- Thio, J., Djarkasi, G. S. S., & Lalujan, L. (2018). Sifat Sensoris Dan Kimia Selai Kelapa Muda (*Cocos Nucifera* L) Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 31-42.
- Timang, I. M., Sabang, M. S., & Ratman. (2019). Analisis Kadar Pektin Pada Kulit Pisang Kepok (*musa paradisiaca*) Dan Pisang Raja (*musa sapientum*). *Jurnal Akademika. Kim*, 8(2), 112-116.

- Untari. (2011). Formulasi selai dari pasta buah merah (*Pandanus conoideus Lamk.*). *Agricola*, 1(1), 36-49.
- Widara, T. R., & Handayani, T. (2024). Perbandingan Kandungan Tanin Pada Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Semangka (*Citrullus Lanatus*). *Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia*, 7(2), 136-141.
- Widyasanti, A., Arsyad, Z. A., & Wulandari, E. (2021). Ekstraksi Antosianin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Menggunakan Metode Maserasi. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 72-81.
- Widyorini, R., Prayitno, A. T., Yudha P. A., Setiawan, A. B., & Wicaksono, H. B. (2012). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengempaan Terhadap Kualitas Papan Partikel Dari Pelepah Nipah. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 6(1), 61-70.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yati, K., Ladeska, V., & Wirman, P .A. (2017). Isolasi Pektin Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Pemanfaatannya Sebagai Pengikat Pada Sediaan Pasta Gigi. *Jurnal Media Farmasi*, 14(1), 1-16.
- Yuliani, H. R. (2011). Karaktersasi Selai Tempurung Kelapa Muda. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kima "Kejuangan"*, 1-6.
- Yulistiani, R., Murtiningsih, & Mahmud, M. (2013). Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu (*The Role Of Pectin And Sucrose On Purple Sweet Potato Jam*). *Teknologi Pangan FTIUPN, Jawa Timur*.
- Zulfahnur, Nurapriani, R. R., Tegar, T., & Askanovi, D. (2009). Mempelajari Pengaruh Reaksi Pencoklatan Enzimatis Pada Buah Dan Sayur. Program Kreativitas Mahasiswa Institut Pertanian Bogor. Bogor