

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005, *Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Ed ke – 18. AOAC inc.
- Agustini, S. *et al.* 2015, ‘Pengaruh Modifikasi Proses Terhadap Kualitas Sensoris Kue Delapan Jam’, *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 26(2), pp. 107–115.
- Anwar, H., Septiani and Nurhayati 2021, ‘Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pengolahan Biskuit’, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), pp. 315–320. Available at: [file:///C:/Users/acer/Downloads/4377-15260-3-PB \(2\).pdf](file:///C:/Users/acer/Downloads/4377-15260-3-PB%20(2).pdf).
- Arief, H., Pramono, Y. and Bintoro, V. 2012, ‘The Influence of Different Concentration From Edible Activity in Beef Meatball At Shelf Life Period’, *Animal Agriculture Journal*, 1(2), pp. 100–108. Available at: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>.
- Aryani, T., Mu’awanah, I.A.U. and Widyantara, A.B. 2018, ‘Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu’, *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 2(2), p. 45. Available at: <https://doi.org/10.30595/jrst.v2i2.3094>.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016a, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Available at: <http://dx.doi.org/10.1016/j.bpj.2015.06.056><https://academic.oup.com/bioinformatics/article-abstract/34/13/2201/4852827><https://www.semanticscholar.org/urn:/10.1016/j.str.2013.02.005><https://www.semanticscholar.org/urn:/10.1016/j.str.2013.02.005>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016b, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2020, ‘*Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 Tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil*’
- Badan Pengawas Obat dan Makanan 2021, *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan*, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Darojat, D. 2010, ‘Manfaat Penambahan Serat Pangan pada Produk Daging Olahan’, *Majalah Food Review*, 5(7), pp. 52–53.

- Devi, I.C., Ardiningsih, P. and Idiawati, N. 2019, 'Kandungan Gizi Dan Organoleptik cookies Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn)', *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1), pp. 71–77.
- Evan, Wiyono, J. and Candrawati, E. 2017, 'Hubungan Antara Pola Makan Dengan Kejadian Obesitas Pada Mahasiswa Di Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang', *Nursing News : Jurnal Ilmiah Mahasiswa Keperawatan*, 2(3), pp. 708–717. Available at: <https://publikasi.unitri.ac.id/index.php/fikes/article/view/707>.
- Ferantika, C.N., Haryati, S. and Larasati, D. 2020, 'Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Bakso Ikan Kembung (Rastrelliger Kanagurta) dengan Substitusi Wortel (Daucus Carota)', *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1), p. 34. Available at: <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i1.2325>.
- Firahmi, N., Dharmawati, S. and Aldrin, M. 2015, 'Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda', *Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi*, 1(1), pp. 39–45. Available at: <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/JST/article/view/343>.
- Hardinsyah, Riyadi, H. and Napitupulu, V. 2013, 'Kecukupan energi, protein, lemak dan karbohidrat', (May), pp. 1–26.
- Hidiarti, O.G. and Srimati, M. 2019, 'Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca linn) dalam Pembuatan Brownies', *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), pp. 32–39. Available at: <https://doi.org/10.36590/jika.v1i1.5>.
- Hikmatun, T. 2014, 'Eksperimen Penggunaan Filler Tepung Kulit Pisang Dalam Pembuatan Nugget Tempe', *Food Science and Culinary Education*, 3(1), pp. 1–6.
- Ikatan Dokter Anak Indonesia 2014, 'Diagnosis, TataLaksana dan Pencegahan Obesitas pada Anak dan Remaja', *Rekomendasi Ikatan Dokter Anak Indonesia* [Preprint].
- Imbar, H., Vera, T. and Walalangi, R. 2016, 'Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar', *Analisis Organoleptik*, 8(1), pp. 82–86.
- Jaja, Suryani, A. and Sumantadinata, K. 2013, 'Usaha Pembesaran dan Pemasaran Ikan Lele serta Strategi Pengembangannya di UD Sumber Rezeki Parung Jawa Barat', *Manajemen IKM*, 8(1), pp. 45–56. Available at: <http://jamu.journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/article/view/6512>.
- Julfan, Harun, N. and Rahmayuni 2016, 'Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa

Paradisiaca Linn) Dalam Pembuatan Dodol’, *Jom Faperta*, 3(2), pp. 1–12. Available at: https://doi.org/10.11164/jjsps.5.2_381_2.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2013, ‘Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2013’, *Kemestrian Kesehatan RI* [Preprint]. Available at: <https://doi.org/10.1517/13543784.7.5.803>.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2018, ‘Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018’, *Kemestrian Kesehatan RI* [Preprint].

Kementerian Kelautan dan Perikanan 2018, *Refleksi 2018 & Outlook 2019 Kementerian Kelautan dan Perikanan*.

Kiptiah, M., Hairiyah, N. and Nurmalasari, A. 2018, ‘Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L) terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies’, *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), p. 66. Available at: <https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.72>.

Kusnadi, D.C., Bintoro, V.P. and Al-Baarri, A.N. 2012, ‘Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan, dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Kelinci’, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), pp. 28–31. Available at: <https://doi.org/10.21157/j.med.vet..v10i1.4038>.

Lestari, M.S., Ansharullah and Hermanto 2018, ‘Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Penilaian Fisikokimia dan Organoleptik Kue Mangkok’, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2), pp. 1194–1207.

Mardiah, E. 1996, ‘Penentuan Aktivitas dan Inhibisi Enzim Polifenol Oksidase Dari Apel (*Pyrus Malus* Linn.)’, *Jurnal Kimia Andalas*, 2(2), pp. 16–18.

May, I.I., Ariani, R.P. and Marsiti, C.I.R. 2019, ‘Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Pada Pembuatan Cake Pisang Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan’, *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), p. 33. Available at: <https://doi.org/10.23887/jppkk.v10i1.22121>.

Montolalu, S.. *et al.* 2017, ‘Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L)’, *Zootec*, 32(5). Available at: <https://doi.org/10.35792/zot.32.5.2013.986>.

Muchtadi, D. 2001, ‘Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif’, *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, 12(1), pp. 61–71.

Nugroho, K.P.A., Triandhini, R.L.N.K.R. and Haika, S.M. 2019, ‘Identifikasi Kejadian Obesitas Pada Lansia Di Wilayah Kerja Puskesmas Sidorejo Kidul’, *Media Ilmu Kesehatan*, 7(3), pp. 213–222. Available at: <https://doi.org/10.30989/mik.v7i3.294>.

- Pangestika, A.I. and Srimati, M. 2020, 'Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dalam Pembuatan Bolu Kukus', *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 4(1), pp. 39–50. Available at: <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.1.4132>.
- Parnanto, N.H.R. and Atmaka, W. 2010, 'Diversifikasi dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*) Dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13612>.
- Prasaja, T. *et al.* 2019, 'Analisis Kandungan Makronutrien Formula Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)', *JURNAL Al-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 5(2), p. 79. Available at: <https://doi.org/10.36722/sst.v5i2.354>.
- Proverawati, A. *et al.* 2019, 'Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon', *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(1), pp. 49–63. Available at: <https://doi.org/10.20884/1.jgps.2019.3.1.1525>.
- Purnama, R.C., Winahyu, D.A. and Sari, D.S. 2019, 'Analisis Kadar Protein Pada Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata* *balbisiana* colla) Dengan Metode Kjeldahl', *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), pp. 77–83.
- Rahayu, D.R.U.S., Piranti, A.S. and Sihwaningrum, I. 2019, 'Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele Di Desa Kaliwangi Kecamatan Purwojati Kabupaten Banyumas', *Dinamika Journal : Pengabdian Masyarakat*, 1(1), pp. 54–61. Available at: <https://doi.org/10.20884/1.dj.2019.1.1.602>.
- Safitri, D.E. and Rahayu, N.S. 2020, 'Determinan Status Gizi Obesitas pada Orang Dewasa di Perkotaan: Tinjauan Sistematis', *ARKESMAS (Arsip Kesehatan Masyarakat)*, 5(1), pp. 1–15. Available at: <https://doi.org/10.22236/arkesmas.v5i1.4853>.
- Santoso, A. 2011, 'Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan', *Magistra*, 23(75), pp. 35–40. Available at: <https://doi.org/10.1108/eb050265>.
- Septiani, S. and Srimati, M. 2021, 'Formulasi Whole Banana (*Musa paradisiaca* L.) Biskuit Tinggi Serat Berpotensi Mencegah Penyakit Degeneratif Pada Lansia', *J-KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(2), p. 160. Available at: <https://doi.org/10.35329/jkesmas.v6i2.1879>.
- Simamora, D. and Rossi, E. 2017, 'Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*)', *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2), pp. 1–14.
- Sundari, D., Almasyhuri and Lamid, A. 2015, 'Pengaruh Proses Pemasakan

Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein’, *Media litbangkes*, 25(4), pp. 235–242.

Suryadinata, R.V. and Sukarno, D.A. 2019, ‘Pengaruh Aktivitas Fisik Terhadap Risiko Obesitas Pada Usia Dewasa’, *The Indonesian Journal of Public Health*, 14(1), pp. 106–116. Available at: <https://doi.org/10.20473/ijph.v14i1.2019.104-114>.

Ubaidillah, A. and Hersulistiyorini, W. 2010, ‘Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) (Protein Levels and Organoleptic Crab Nugget With Substitution Catfish (*Clarias Gariepinus*)’, *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(2), p. 116029. Available at: <https://doi.org/10.26714/jpg.1.2.2010>.

Wardhani, D.R. and Abdillah, R. 2018, ‘Pengambilan Keputusan Dengan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) Dalam Manajemen Kedai’, *Semnas Ristek*, (2004), pp. 1–6.

Widiantini, W. and Tafal, Z. 2014, ‘Aktivitas Fisik, Stres, dan Obesitas pada Pegawai Negeri Sipil’, *Kesmas: National Public Health Journal*, (4), p. 325. Available at: <https://doi.org/10.21109/kesmas.v0i0.374>.