

## DAFTAR RUJUKAN

- Ace, I. S., & Supangkat, S. (2020). Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Karakteristik Yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 1(1), 28-33.
- Azizah, N., Pramono, B.Y., Abduh, S.B.M. (2014). Sifat fisik, Organoleptik, Dan Kesukaan Yoghurt Drink Dengan Penambahan Ekstrak Buah Nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 150, (Online), (<http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/146>, diakses 18 Juli 2020)
- Dewati, R. (2008). Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ethanol. *Skripsi. UPN "Veteran" Jatim: Surabaya*.
- Fitria, V. (2013). Karakterisasi pektin hasil ekstraksi dari limbah kulit pisang kepok (*Musa balbisiana* ABB).
- Handayani, N.G., Ida, Nur., R Ahmad, Rusmin. (2014). Pemanfaatan Susu Skim sebagai bahan Dasar Dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangke Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Farmasi*, 59, (Online), ([http://journal.uinalauddin.ac.id/index.php/jurnal\\_farmasi/article/view/2200](http://journal.uinalauddin.ac.id/index.php/jurnal_farmasi/article/view/2200), diakses pada tanggal 15 Juli 2020).
- Julfan., Harun, N dan Rahmayuni. (2016). *Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Dalam Pembuatan Dodol*. Jom Faperta, 3(2)
- Kumalasari, K. E. D., Legowo, A.M Dan Al-Baarri, A. N. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, pH, Keasaman, Kesukaan Drink Yogurt Dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, (2)4
- Mahadi, I., Wulandari, S., & Kumala, B. (2015). Mikropropagasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea blackie*) dengan Menggunakan Benzyl Amino Purin (BAP) dan Indole 3 Butyric Acid (IBA) Secara In Vitro Sebagai Sumber Belajar Konsep Bioteknologi. *Jurnal Biogenesis*, 11(2), 105-110.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H dan Aminah, S. (2010). *Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, Ph Dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (Hibiscus Sabdariffa, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi*. *Jurnal pangan dan gizi*, (1)1

- Mulyani, S., Fajariyah, N dan Pratiwi W. (2016). *Profil Kadar Protein, Kadar Lemak, Keasaman, dan Organoleptik Soyghurt Kulit Buah Pisang Raja (Musa textillia) Pada Variasi Suhu dan Waktu Fermentasi*. *JURNAL KIMIA DAN PENDIDIKAN KIMIA (JKPK)*, 1(2) : 48-57
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S dan Yusuf, M. (2016). *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2) : 286-290
- Nofrianti, R., Azima, F., & Eliyasmi, R. (2013). Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung (*Zea mays indurata*). *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 2(2).
- Nurhayati., Nelwida., dan Berliana. (2014). *Pengaruh Tingkat Yogurt Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kecernaan In Vitro Bahan Kering, Bahan Organik, Protein, Dan Serat Kasar Kulit Nanas Fermentasi*. *Buletin Peternakan*, 38(3) : 182-188
- Nurmin., Sabang, S. M dan Said, I. (2018) *Penentuan Kadar Natrium (Na) Dan Kalium (K) Dalam Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Berdasarkan Tingkat Kematangannya*. *J. Akademika Kim*, 7(3) : 115-121
- Pratomo, L. L. A. (2017). *Konsentrasi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Dengan Berbagai Varian Dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Yoghurt (Analisis Effect Of Difference Concetration Of Sweet Potato (Ipomoea batatas L) Flour Variants and Long Fermentation Of Yoghurt)* (Doctoral dissertation, undip).
- Puspa Arum, H. A. N. N. A. (2014). Pengaruh Jumlah Ekstrak Jahe dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Etawa. *Jurnal Tata Boga*, 3(3).
- Putri, T. K., D. Veronika., A. Ismail., A. Karuniawan., Y. Maxiselly., A. W. Irwan dan W. Sutari. (2015). *Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung*. *Jurnal Kultivasi*, 14(2)
- Saputra, M. K. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) Sebagai Stabilizer Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Es Krim (Didanai Oleh Hibah Hi-Link Kemenristek Dikti).
- Sebayang, N. S. (2016). *Kadar Air Dan Vitamin C Pada Proses Pembuatan Tepung Cabai (Capsium annum L)*. *Jurnal biotik*, (4)2 : 100-110

- Sirait, C. (2017). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi Terhadap Yoghurt Fruit Dari Buah Belimbing (Averrhoa carambola L)(Effect of Different Concentration of Starter and Long Fermentation Yoghurt of Star Fruit (Averrhoa carambola L)* (Doctoral dissertation, undip).
- Situmorang, Risyah, S. (2016). Analisis potensi lokal untuk mengembangkan bahan ajar Biologi di SMA negeri 2 wonosari. *Jurnal Pendidikan Sains*, 56, (Online), (<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPKIMIA/article/view/1938>, diakses 18 Juli 2020).
- Sufy, Q. (2015). Pengaruh variasi perlakuan bahan baku dan konsentrasi asam terhadap ekstraksi dan karakteristik pektin dari limbah kulit pisang kepok kuning (*Musa balbisiana* BBB).
- Supriyanti, F. M. T., Suanda, H., & Rosdiana, R. (2015). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa bluggoe*) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Produksi Tahu. In *Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan*.
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Wijaya, I., Zubaidah, S., Kuswantoro, H. (2016). Anatomi daun gulur-gulur harapan keselai (*glycine max* 1. Merrill) tahan cpmmv (*cowpea mild mottle virus*) Sebagai sumber belajar. *Jurnal Pendidikan*, 465-466, (Online), (<http://jpurnal.um.ac.id/index.php/jptpp/article/view/6172>, diakses 14 Juli 2020).
- Yasin, Novita. (2018). Pengaruh penambahan tepung pisang pada pembuatan Krupuk. *Agricultur Technology Journal*, 54-55, (Online), (<http://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gatj/article/view/167>, diakses 16 Juli 20