DAFTAR RUJUKAN

Agustina, M.A. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) terhadap Kualitas Ledre*. Skripsi. Semarang: Program Sarjana UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG.

Aryani, T. (2018). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu . *Jurnal Riset Sains dan Teknologi* , 45-50.

Badan Standarisasi Nasional, 2015. *SNI 2987-2015 (SNI Mi Basah). www.sisni.bsn.go.id*. diakses 17 April 2020).

Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. 1982. Jawa Timur, Surabaya.

BPS [Badan Pusat Statistik]. 2017. Statistik tanaman buah-buahan dan syuran tahunan. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Dianah, M. S. (2020). *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Riau: Program Sarjana UIN SUSKA RIAU

Ermawati, W. O. (2016). Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca var Raja*) Dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 67-72.

Hamdi, A. S. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan* . Yogyakarta : Deepublish.

Hidiarti, O. G. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca linn) dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 32-39.

Kahara, D. G. (2016). *Pengaruh substitusi Tepung Kulit Pisang Raja terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies* . Skripsi.Surakarta: Program Sarjana UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA.

Kiptiah, M. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca L) terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. *Jurnal Teknologi Agro Industri* , 66-76.

Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie.* eBookPangan.com.

Lubis, Z. (2012). *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Program Sarjana UNIVERSITAS SUMATERA UTARA.

May, I. I. (2019). Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Pada Pembuatan Cake Pisang Ditinjau Dari sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan. *Jurnal Bosaparis : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 33-43.

Mehran. (2015). *Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*. Banda Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh.

Munajah & Susilo.(2015). *Potensi Sumber Belajar Biologi Sma Kelas X Materi Keanekaragaman Tumbuhan Tingkat Tinggi Di Kebun Binatang Gembira Loka*.(Online), Vol 1, No 2, (http://jupemasipbio.uad.ac.id/wp-content/uploads/2015/06/1/1,-NP_09008067_Munajah-184-187 diakses 14 Januari 2020). hal 186.

Nurmin. (2018). Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) dalam Buah Pisang Kepok (Musa paradisiaca L) Berdasarkan Tingkat Kematangannya. *Jurnal Akademika Kim. Vol.7 No.3* , 115-121.

Panjaitan, T. W. (2017). Aspek Mutu dan tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC vol.14 n0.1* , 1-16.

Purnamasari, Sudarmaja & Swastika. (2017). *Potensi Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.) Sebagai Larvasida Alami Bagi Aedes Aegypti*. (Online), Vol 6 No 3. (https://ojs.unud.ac.id/index.php/eum/article/view/30329 diakses tanggal 17 April 2020) hal.2.

Purwanti, (2018). 6 Cara Menanam Pisang Kepok. (https://ilmubudidaya.com/cara-menanam-pisang-kepok diakses pada tanggal 17 April 2020).

Rangkuti, N. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Padang: Program Sarjana UNIVERSITAS NEGERI PADANG.

Rois, F. (2012). *Pembuatan Mie Tepung Kulit Pisang Kepok*. Skripsi. Surabaya: Program Sarjana UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR SURABAYA.

Rustanti, M. E. (2018). *Potensi Kulit Pisang Kepok Kuning (Musa paradisiaca L) sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim*. Skripsi. Yogyakarta: Program Sarjana UNIVERSITAS SANATA DHARMA.

Sabara, R.A., Tamrin, & Asyik, N. (2017). Pengaruh Penambahan Bubuk Kopi Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Brownies. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan.* 2(1), 370-381.

Satyajaya, W. (2008). Pengaruh Konsentrasi Chitosan sebagai Bahan Pengawet Terhadap Masa Simpan Mie Basah. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Volume 13, No.1* , 17-24.

Sugeng, S. S. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberjo.

Sumardana, G. (2017). Substitusi Tepung Bonggol Pisang Pada Mie Basah Dengan Penambahan Kulit buah Naga (Hylocereus undatus). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 145-157.

Susanti, L. (2006) *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata*. Skripsi. Semarang: Program Sarjana UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

Susila, R., M. Pamungkas, R. Reza, A., T. Pamungkas dan A.S., Nurinda, 2006. Dodol Kulit Pisang. Progam Keahlian Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Tumenggung

Suyanti. (2008). *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Syawaldi. (2018). *Pembuatan Edible Film dari Pati Biji durian (Durio zibethinus Murr) dengan Bahan Pengisi Pisang Kepok (Musa paradisiaca L) dan Gliserol Sebagai Plasticizer Serta Uji Karakteristik.* Skripsi. Medan: Program Sarjana UNIVERSITAS SUMATERA UTARA.

Tjitrosoepomo, (2001), *Morfologi Tumbuhan*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

World Instant Noodles Association. (2019). Global Demand fot Instant Noodles. https://www.instantnoodles.org/en/noodles/market.html (Diakses 17 April 2020)

Wulandari, I. A. (2018). Pembuatan Kue bolu Kukus dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok . *Jurnal Hospitality Vol 4 Nomor 2* , 22-35.