

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N.F Kusnandar, dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta. Hal. 40-43.
- Anhwange, B. U. 2009. Chemical Composition of Musa Sapientum (Banana) Peels. A. a. *Electronic Journal of Environmental*.437-442 p.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu: Yogyakarta. Hal. 43-46.
- Arnisa, A. 2017. *Pembuatan Serat Makanan dari Limbah Kulit Pisang dengan Menggunakan Berbagai Variasi Konsentrasi Asam Asetat*. [Skripsi]. UIN ALAUDDIN. Makasar. Hal. 10-11.
- Asfi, M. W., N. Harun, dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu Pada Pembuatan *Crackers*. *Jurnal Faperta UR*. 4 (1).Hal. 5.
- Astawan, M., S. Koswara dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottani*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15 (1):61-69.
- Aurand, L.W., 1987, *Food Competition and Analysis*, Van Nostrand Reinhold Company inc, New York. 135 p.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat , 2008. *Produksi Hortikultura di Indonesia Tahun 2008*. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik
- Bremer, R., F.J. Polnaya dan C. Rumahrupte. 2010. The Effect of Waxy Rice Flour Concentration on The Quality of Dodol Nutmeg. *Jurnal Budidaya Pertanian*. 6 (1): 17-10.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1992. SNI01-2986-1992 . Syarat Mutu Dodol. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1995. SNI 01-3743-1995. Syarat Mutu Gula Palma. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2008. SNI 01-3746-2008. Syarat Mutu Selai Buah. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2010. SNI3140-3. Gula Kristal. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Buckle, K. A. Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta. Hal. 355-360.

- Crowther, P. C. 1979. *The Processing of Banana Product for Food Use*. Tropical Product Institute Publication. London. 8-10 p.
- Deman, J. M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. Padmawinata, K (penerjemah). 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung. 203 hal.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry 2nd ed*. Marcel fDekker. New York. 213-214 p.
- Figoni, P. 2008. *Exploring the fundamental of baking science 2nd Ed*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey. 51 p.
- Hanum. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Raja. *Jurnal Teknik Kimia, Volume 1*. Universitas Sumatera Utara. Hal. 9.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal. 45.
- Hermana, R. B. 1975. *Coconut Palms Product Their Processing In developing Countries*. FAO. Roma. 168 p.
- Hatta, R. 2012. *Studi Pembuatan Dodol dari Rumput Laut (Eucheuma cottonii) dengan Penambahan Kacang Hijau (Phaseous eurus)*. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin. Makasar. Hal. 43.
- Hui, Y. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering 1:(1)*. CRC press. USA. 367-468 p.
- Idrus, Haryati. 1994. *Pembuatan Dodol*. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Departemen Industri. Hal. 22.
- Julfan, H. N. 2016. *Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa textilia) dalam Pembuatan Dodol* Jurnal 3(2). Universitas Riau. Hal. 2,11.
- Kallo. 2012. *Tips Membuat Dodol Nenas*(Online). <http://sulsel.litbang.deptan.go.id>. diakses pada hari Rabu 7 Februari 2018. Pukul 21.45.
- Kamal, M. 2015. *Pemanfaatan Kulit Pisang Raja (Musa textilia) Menjadi Selai Sebagai Isian Riti Serta Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizinya*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal. 24.
- Kristianingrum, S. 2009. *Analisis Nutrisi dalam Gula Semut*. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengatahuan Alam Jurusan Kimia. Yogyakarta. Hal. 1-9.
- Matiningsih. 2007. *Studi Pembuatan Dodol Buah dengan (Dillenia serrata Thunb)*. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan

- Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar. Hal. 19-20.
- Matz, S. 1972. *Bakery Technology and Engineering. Second edition.* The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut. 229-230 p.
- McLellan, M. R., L. R. Lind, R. W. Kime. 1995. Hue Angel Determination and Statistical Analysis for Multi-quadrant Hunter L. a. b Data. *Journal of Food Quality* 18 (1):235-240.
- Muchtadi, T. R. 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan.* Alfabeta. Bandung. Hal. 150.
- Munadjim. 1988. *Teknologi Pengolahan Pisang.* PT. Gramdia. Jakarta. Hal. 25-30.
- Nuramanah, E., Sholihin H., Siswaningsih W. 2012. Kajian Aktivitas Antioksidan Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa paradisiaca* L. Var *sapientum*) dan Produk Olahannya. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, 4 (1) : 1-7.
- Riana. 2000. *Pengobatan Tradisional dan Khasiat Tanaman untuk Anak-anak.* PT. Gramedia Pustaka Utama. Yogyakarta. Hal. 45-55.
- Rismunandar. 1981. *Bertanam Pisang.* Sinar Baru. Bandung. Hal. 25-28.
- Ropiani. 2006. *Karakteristik Fisik dan pH Selai Buah Pepaya Bangkok.* [Skripsi]. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 6-7.
- Rudianto, Harun N, Efendi R. 2015. Evaluasi Mutu Dodol Berbasis Tepung Ketan Dan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Jom Faperta*. 2(2): 2-15.
- Sandiana, M. L. 2017. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi* .11(1):89.
- Satuhu, Suyanti dan A. Supryadi., 2000. *Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar.* Penebar Swadaya. Jakarta. Hal. 37.
- Satuhu, dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah.* Penebar Swadaya. Jakarta. Hal. 16, 25, 30-31.
- Savira, Husniati. 2018. *Proses Pengolahan dan Pengemasan Dodol Spesial Rasa Nanas di PT. Herlinah Cipta Pratama Garut-Jawa Barat.* Laporan Praktek Kerja Lapangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas. Padang. 40 hal.
- Soekarto. S. T. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan hasil Pertanian.* Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Setianingtias, P. A. 2005. *Sifat fisik dan organoleptik dendeng giling daging domba dengan suhu dan waktu pengeringan yang berbeda.* [Skripsi].

- Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institute Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 17-20.
- Satiawihardja, B. 1994. *Makanan Semi Basah Menurut Selera Dan Tahan Lama*. Femina No. 39/XXII 6-12 Oktober. Jakarta. Hal. 98-100.
- Setyaningsih, Dwi, A. Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. Hal. 74-75.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta: Hal. 137.
- Sugiyono. 2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Teknologi Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 86.
- Suhardiyono, L. 1995. *Tanaman Kelapa*. Kanisius, Yogyakarta. Hal. 48-50.
- Suprpti, L. 2005. *Awetan Kering dan Dodol Waluh*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 19-22.
- Suryani, Ani. Erliza, Hambali. Rivai, Mira. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Depok. 88 hal.
- Susila, R. M. 2006. *Dodol Kulit Pisang*. Program Keahlian Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Tumenggung. Hal. 30-31.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Universitas Padjadjaran. Bandung. Hal. 52.
- Tjitrosoepomo, G. 1992. *Taksonomi Tumbuhan 2*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta. Hal. 142.
- Towaha, J. d. 2012. *Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh*. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Sukabumi. Hal. 18-19.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Yenrina, R. Yuliana, D. Rasymida. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang. Hal. 4.
- Zuhairini. 1997. *Budidaya Pisang Raja*. Trubus Agrisarana. Surabaya. Hal. 11.