

DAFTAR PUSTAKA

- [Bps]. (2024). Produksi Tanaman Sayuran Menurut Provinsi Dan Jenis Tanaman 2024. In *Badan Pusat Statistik, Jakarta* (Pp. 1–5).
- Abd El-Wahhab, G. G., Sayed, H. A. A., Abdelhamid, M. A., Zaghlool, A., Nasr, A., Nagib, A., Bourouah, M., Abd-Elgawad, A. M., Rashad, Y. M., Hafez, M., & Taha, I. M. (2023). Effect Of Pre-Treatments On The Qualities Of Banana Dried By Two Different Drying Methods. *Sustainability (Switzerland)*, 15(20), 1–18.
- Ahmed, Z. Ben, Yousfi, M., Viaene, J., Dejaegher, B., & Demeyer, K. (2017). Seasonal , Gender And Regional Variations In Total Phenolic , Flavonoid , And Condensed Tannins Contents And In Antioxidant Properties From Pistacia Atlantica Ssp . Leaves. *Pharmaceutical Biology*, 0(0), 000.
- Alam, M., Hasan, M. M., Molla, M. M., Debnath, M. K., Moazzem, M. S., & Dey, B. C. (2025). The Effect Of Combined Thermal And Sonication Treatment On Shelf Life Extension And Quality Retention Of Banana. *Applied Food Research*, 5(1), 100729. Htt
- Amanto, B. S., Aprilia, T. N., & Nursiwi, A. (2020). Pengaruh Lama Blanching Dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensoris Teh Daun Tin (Ficus Carica). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 1.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2018). Pengelolaan Data Analisis Pangan. *Pang4411/Modul 1 1.3, 1 .1.3*(Net-Work Science .), 1.1-1.39.
- Anggraini, T. (2017). Proses Dan Manfaat Teh. In I. Rambe (Ed.), *Journal Geej* (Vol. 7, Issue 2). Penerbit Erka.
- Angraiyati, D., & Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (Pandanus Amarylifolius Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. 11(1), 92–105.
- Anwar, H., Septiaani, & Nurhayati. (2016). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok. *Jom Faperta*, 3(2), 1–5.
- Aoac. (2005). Of Fi Cial Methods Of Anal Y Sis Of Aoac In Ter

- Na Tional 18th Edi Tion, 2005. *Of Fi Cial Methods Of Anal Y Sis Of Aoac In Ter Na Tional 18th Edi Tion*, 2005, D, 4–5.
- Ariana, D., Kartikorini, N., & Mardiyah, S. (2021). Profil Tanin Pada Teh Seduh Dengan Paparan Suhu Penyeduhan Yang Berbeda. *The Journal Of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 4(1), 111.
- Ariani, N., Prihandiwati, E., Rahim, A., Milasari, N., & Fatimah, N. (2023). Analisis Kadar Fenolik Total Dan Flavonoid Total Ekstrak Etanol Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 6(2), 263–269.
- Arif, A. Bin, Diyono, W., Syaefullah, E., Suyanti, & Setyadjit. (2014). Optimalisasi Cara Pemeraman Buah Cempedak (*Artocarpus Champeden*). *Journal Infromatika Pertanian*, 23(Juni 2014), 35–46.
- Astuti, L. D. (2022). Uji Kadar Antioksidan Ekstrak Etanol Tepung Kulit Pisang Lokal Lampung Dengan Metode 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (Dpph). 9, 356–363.
- Atun, S., Arianingrum, R., Handayani, S., Rudyansah, R., & Garson, M. (2010). Identification And Antioxidant Activity Test Of Some Compounds From Methanol Extract Peel Of Banana (*Musa Paradisiaca* Linn.). *Indonesian Journal Of Chemistry*, 7(1), 83–87.
- Azimatur, R., Hardi, N., & Hevira, L. (2021). *Dpph*. 18(2), 77–84.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Produksi Tanaman Sayuran Menurut Provinsi Dan Jenis Tanaman 2024. In *Badan Pusat Statistik, Jakarta* (Pp. 1–5).
- Badriyah, B., Achmadi, J., & Nuswantara, L. K. (2017). Kelarutan Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Di Dalam Rumen Secara In Vitro. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal Of Animal Science)*, 19(3), 116.
- Behiry, S. I. (2019). *Antifungal And Antibacterial Activities Of Musa Paradisiaca L. Peel Extract: Hplc Analysis Of Phenolic And Flavonoid Contents*.
- Cahyani, S., Tamrin, & Hermanto. (2019). Pengaruh Lama Dan

- Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptik, Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Kimia Tepung Kulit Pisang Ambon (*Musa Acuminata* Colla). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 2003–2006.
- Chadijah, S. (2021). Optimalisasi Suhu Dan Waktu Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camellia Sinensis* L.) P+3 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Katekin Dan Tanin. *Bencoolen Journal Of Pharmacy*, 1(1), 59–65.
- Dewi, T. O., Dewi, Y. S. K., & Sholahuddin. (2021). Kajian Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sifat Organoleptik Pada Teh Herbal Kulit Buah Nanas (*Ananas Comous* (L.) Merr.). *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 10(3), 1–10.
- Dhake, K., Jain, S. K., Jagtap, S., & Pathare, P. B. (2023). Effect Of Pretreatment And Temperature On Drying Characteristics And Quality Of Green Banana Peel. *Agriengineering*, 5(4), 2064–2078.
- Enein, A. M. A., Salama, Z. A., Gaafar, A. A., Aly, H. F., Elella, F. A. B., & Ahmed, H. A. (2016). Identification Of Phenolic Compounds From Banana Peel (*Musa Paradaisica* L.) As Antioxidant And Antimicrobial Agents. *Journal Of Chemical And Pharmaceutical Research*, 8(4), 46–55.
- Fatchurohmah, W., & Meliala, A. (2017). Pengaruh Pemberian Ekstrak Kulit Pisang Kepok Kuning (*Musa Balbisiana*) Terhadap Asupan Makan Dan Berat Badan Tikus Wistar (*Rattus Norvegicus*) Jantan. *Scripta Biologica*, 4(3), 193.
- Filianty, F., Ilmi, I. N., & Yarlina, V. P. (2022). Kajian Proses Penyeduhan Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Cassia*) Sebagai Minuman Fungsional. *Teknotan*, 16(3), 155.
- Guerrero, L., Castillo, J., Quiñones, M., Garcia-Vallvé, S., Arola, L., Pujadas, G., & Muguerza, B. (2012). Inhibition Of Angiotensin-Converting Enzyme Activity By Flavonoids: Structure-Activity Relationship Studies. *Plos One*, 7(11), 1–11.
- Handajani, F. (2019). *Oksidan Dan Antioksidan Pada Beberapa Penyakit Dan Proses Penuaan* (Wisnu (Ed.)). Zifatama Jawara.

- Harefa, W., & Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Yang Dihasilkan Evaluation Of Level Fruit Maturity To Quality Of Kepok Banana Flours That Produced. *Jom Faperta*, 4(2), 1–12.
- Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V. A. (2020). Analisa Pangan. *Gajah Mada University Press*, 2020.
- Hayat, A. S., Syukri, M., & Sakir. (2021). *Identifikasi Tingkat Kematangan Pada Buah Pisang Raja Dengan Menggunakan Metode Transformasi Ruang Warna Hue Saturationintensity (Hsi) Space Transformation Method*. 2, 54–62.
- Hossain, M. I., & Arefin, M. R. (2018). Developing Quality White Tea (Artisan Tea) Manufacturing Protocol By Using Different Clone With Their Different Combinations In Respect Of Bangladesh. *European Academic Reseach*, 6(3), 1352–1358. H
- Ikhsan, A., Tamrin, & Kadir, M. Z. (2014). Influence Of Media Storage Sand And Plastic Seeds With The Provision Of Cooling Water To Over Change In Quality Of Kepok Banana (*Musa Normalis L*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampungvol*, 3(2), 173–182.
- Iman, A. Al, Sukrasno, S., Rizaldy, D., & Yanti, N. L. P. K. M. (2023). Perbandingan Kadar Flavonoid, Fenol, Dan Aktivitas Antioksidan Pada Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa Acuminata X Balbisiana*) Dengan Menggunakan Metode Ekstraksi Berbeda. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 5(6), 1010–1016.
- Islam, M. R., Kamal, M. M., & Haque, A. R. (2023). Phenolic Compounds And Antioxidants Activity Of Banana Peel Extracts: Testing And Optimization Of Enzyme-Assisted Conditions. *Measurement: Food*, 10(March), 100085.
- Islam, R., Kamal, M., Kabir, R., & Hasan, M. (2023). Measurement: Food Phenolic Compounds And Antioxidants Activity Of Banana Peel Extracts : Testing And Optimization Of Enzyme-Assisted Conditions. *Measurement: Food*, 10(January), 100085.
- Julfan, Harun, N., & Rahmayuni. (2016). Pemanfaatan Kulit

- Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Dalam Pembuatan Dodol. *Jom Faperta*, 3(2), 1–12.
- Kamoda, A. P. M. D. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Alga Cokelat *Saragassum* Sp. Dengan Metode 1,1- Difenil-2-Pikrihidrasil (Dpph). *Patimura Medical Review*, 3(April), 60–72.
- Khawas, P., & Deka, S. C. (2016). Comparative Nutritional, Functional, Morphological, And Diffractogram Study On Culinary Banana (*Musa Abb*) Peel At Various Stages Of Development. *International Journal Of Food Properties*, 19(12), 2832–2853.
- Koni, T. N. I., Ugu, Y., & Helda, H. (2022). Kadar Tanin, Kalsium Dan Fosfor Silase Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) Dengan Aditif Gula Air. *Partner*, 27(2), 1926.
- Kosnayani, A. S., Yunianto, A. E., & Rizal, M. E. A. (2022). Metode Penyeduhan Terhadap Nilai Kesukaan Dan Aktivitas Antioksidan Seduhan Teh Meniran (*Phyllanthus Niruri* Linn.). *Action: Aceh Nutrition Journal*, 7(1), 1.
- Lestari, P. W., Putri, S. H., Atmaja, M. I. P., & Pujiyanto, T. (2023). Pengendalian Kualitas Pada Proses Pengolahan Teh Hijau Menggunakan Metode Lean Six Sigma. *Jurnal Sains Teh Dan Kina*, 2(2), 71–85.
- Lumowa, S. V. ., & Bardin, S. (2018). Uji Fitokimia Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal.*) Bahan Alam Sebagai Pestisida Nabati Berpotensi Menekan Serangan Serangga Hama Tanaman Umur Pendek. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 1(9), 465–469.
- Mao, Y. L., Wang, J. Q., Wang, F., Cao, Q. Q., Yin, J. F., & Xu, Y. Q. (2024). Effect Of Different Drying Temperature Settings On The Color Characteristics Of Tencha. *Food Chemistry: X*, 24(October), 101963.
- Mardjan, S. S., Purwanto, E. H., & Pratama, G. Y. (2022). Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 10(2), 108–122.
- Mentari, A. B., Kholisoh, S. N., Hidayat, T. N., & Hasbullah, U. H. A. (2019). Pembuatan Kopi Dari Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Dan Aktivitas Antioksidannya.

- Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 3(1), 94–105.
- Mohd Zaini, H., Roslan, J., Saallah, S., Munsu, E., Sulaiman, N. S., & Pindi, W. (2022). Banana Peels As A Bioactive Ingredient And Its Potential Application In The Food Industry. *Journal Of Functional Foods*, 92, 105054.
- Montelongo, R. G., Lobo, M. G., & Gonzalez, M. (2010). *Antioxidant Activity In Banana Peel Extracts: Testing Extraction Conditions And Related Bioactive Compounds*. 119(3), 1030–1039.
- Mubarak, M. Z., Lailiyyah, H., Wahyuni, D. P., Aini, M., Rahayu, Y. S., & Dewi, K. S. (2021). Pengaruh Cara Pemeraman Terhadap Pematangan Buah Pisang Dan Nanas. *Prosiding Semnas Bio*, 541–552.
- Musita, N. (2009). Pati Resisten Pisang. *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 14(1), 68–79.
- Nasrun, Hasfita, F., & Rizal. (2014). *Studi Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Asam Oksalat*. 3(2), 33–40.
- Nazhifah, A. K., Furtuna, D. K., & Ratnasari, A. (2024). Analisis Angka Lempeng Total Bakteri Dan Keberadaan Salmonella Typhi P Ada Saus Cbai Jajanan Pedagang Di Universitas Palangkaraya. *Jurnal Riset Teknologi Laboratorium Medis*, 1(1), 35–44.
- Nifinluri, C. M. B., Datu, O. S., Potalangi, N. O., & Pareta, D. N. (2019). Uji Aktivitas Anti-Inflamasi Ekstrak Etanol Kulit Buah Pisang Kepok Musa Balbisiana Terhadap Kaki Tikus Putih *Rattus Novergicus*. 2(2), 15–22.
- Novianti, P., Agustina, W., & Setyowati, E. (2016). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kertas Alami Dengan Metode Pemisahan Alkalisasi. *Seminar Nasional Pendidikan Sains*, 459–466.
- Nugraheni, Z. V., Rachman, T. M., & Fadlan, A. (2022). Ekstraksi Senyawa Fenolat Dalam Daun Teh Hijau (*Camellia Sinensis*). *Akta Kimia Indonesia*, 7(1), 69.
- Nurmin, Sabang, S. M., & Said, I. (2018). Penentuan Kadar Natrium (Na) Dan Kalium (K) Dalam Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Berdasarkan Tingkat Kematangannya. *Jurnal Akademika Kimia*, 7(3), 115.

- Oyeyinka, B. O., & Afolayan, A. J. (2020). *Comparative And Correlational Evaluation Of The Phytochemical Constituents And Antioxidant Activity Of Musa Sinensis L . And Musa Paradisiaca L . Fruit Compartments (Musaceae)*. 2020.
- Pallawagau, M., Yanti, N. A., Jahiding, M., Kadidae, L. O., Asis, W. A., & Hamid, F. H. (2019). Penentuan Kandungan Fenolik Total Liquid Volatile Matter Dari Pirolisis Kulit Buah Kakao Dan Uji Aktivitas Antifungi Terhadap *Fusarium Oxysporum*. *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*, 15(1), 165.
- Pangestika, A. I., & Srimati, M. (2021). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) Dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 4(1), 39–50. H
- Pary, C., & Masita. (2016). Jurnal Biology Science & Education 2016 Deli Wakano, Dkk. *Jurnal Biologi Science And Education*, 5(2), 152–158.
- Patin, E. W., Mohammad, A. Z., & Yeni, S. (2018). Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Teh Daun Sambiloto. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 4(1), 251–258. H
- Perina, I., & Satiriani. (2007). Ekstraksi Pektin Dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Widya Teknik*, 6(1), 1–10.
- Pizzi, A. (2019). Tannins: Prospectives And Actual Industrial Applications. *Biomolecules*, 9(8).
- Pratiwi, D., & Qolby, N. (2024). Perbandingan Bioaktivitas Antioksidan Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Basah Dan Kering Dari Perkebunan Teh Sidamanik. *Binawan Student Journal*, 6(2), 162–168.
- Prema, S., Saraswathi, A., Chitra, K., & Gopal, V. (2013). *Review Article A Review On*. 21(1), 314–317.
- Purba, Y. M. S., Yusasrini, N. L. A., & Nocianitri1, K. A. (2021). The Effect Of Temperature And Drying Time On Characteristics Of Tenggulun Leaf Matcha Herbal Tea (*Protium Javanicum* Burm.F.). *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(3), 400–412.
- Purwasih, R. (2022). 1 | *Analisis Pangan* (Issue September).

- Rahmawati, A. M., & Sarif, L. M. (2018). Analisis Aktivitas Antioksidan Produk Sirup Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L.) Dengan Metode Dpph. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 97–101.
- Ridawati, M. (2017). Kajian Mikrobiologi Pada Produk Ikan Asin Kering Yang Dipasarkan Di Pasar Tradisional Dan Pasar Swalayan Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 17(3), 42–58.
- Riskianto, Kamal, S. E., & Aris, M. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) Terhadap Dpph. *Jurnal Pro-Life*, 8(2), 168–177.
- Rusdaina, R., & Syaury, A. (2015). Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Forma Typical) Terhadap Kadar Triglisierida Tikus Sprague Dawley Pra Sindrom Metabolik. *Journal Of Nutrition College*, 4(4), 585–592.
- Salih, Z. A., Siddeeg, A., Tataha, R., Bushra, M., Ammar, A., Ali, A. O., Teknik, J., Teknik, F., & Gezira, U. (2017). *Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Pulp Dan Kupas Tepung Pisang Hijau Kering Dan Matang (Cavendish)*. 4, 348–353.
- Sanatang, & Lio, T. M. P. (2021). Skrining Bakteri Pada Kulit Pisang Dengan Menggunakan Media Nutrient Agar Dan Blood Agar. *Biologi Makassar*, 6(1), 31–36.
- Saputri, A. P., Augustina, I., & Fatmaria. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminata* X *Musa Balbisiana* (Abb Cv)) Dengan Metode Abts (2,2 Azinobis (3-Etilbenzotiazolin)-6-Asam Sulfonat) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Kedokteran Universitas Palangka Raya*, 8(1), 973–980.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Sigit, P. (2020). Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus Carica* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Xii(2), 68–77.
- Savitri, D., Djawad, K., Hatta, M., Wahyuni, S., & Bukhari, A. (2022). Active Compounds In Kepok Banana Peel As Anti-Inflammatory In Acne Vulgaris: Review Article. *Annals Of*

- Medicine And Surgery*, 84, 104868.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami Dan Sintetik*.
- Sinta, D., & Hasibuan, R. (2023). Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Var. *Balbisiana Colla*) Di Desa Tanjung Selamat Kabupaten Labuhanbatu Selatan. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 86.
- Srihari, E. M., & Lingganingrum, S. F. (2018). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Teh Hijau Dari Daun Ashitaba: Aktifitas Antioksidan Dan Mutusensori. *Jurusan Teknik Kimia*, April, 1–6.
- Suprianti, Y. (2020). Evaluasi Kinerja Proses Pengeringan Di Pabrik Teh Pt. Perkebunan Nusantara Viii Dayeuh Manggung. *Jurnal Material Dan Energi Indonesia*, 9(02), 61.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri). *Andalas University Press*, 67.
- Tuhuloula, A., Budiarti, L., & Fitriana, E. N. (2013). Karakterisasi Pektin Dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Konversi*, 2(1), 21.
- Ulandari, D. A. T., Nocianitri, K. A., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Komponen Bioaktif Dan Karakteristik Sensoris Teh White Peony. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 8(1), 36.
- Ulfa, A., Ekastuti, D. R., & Wresdiyati, T. (2020). Potensi Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Forma *Typica*) Dan Uli (*Musa Paradisiaca* *Sapientum*) Menaikkan Aktivitas Superoksida Dismutase Dan Menurunkan Kadar Malondialdehid Organ Hati Tikus Model Hiperkolesterolemia. *Acta Veterinaria Indonesiana*, 8(1), 40–46.
- Widyawati, P. S., Budianta, T. D. W., Kusuma, F. A., & Wijaya, E. L. (2014). Difference Of Solvent Polarity To Phytochemical Content And Antioxidant Activity Of *Pluchea Indicia* Less Leaves Extracts. *International Journal Of Pharmacognosy And Phytochemical Research*, 6(4), 850–855.

- Wijaya, S. S., Sopiah, S., & Supriatna, A. (2023). Identifikasi Musa Paradisiaca Dan Musa X Paradisiaca. *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Perkebunan*, 5(2), 33–40.
- Yulis, P. A. R., & Sari, Y. (2020). Aktivitas Antioksidan Dari Limbah Kulit Pisang Muli (*Musa Acuminata* Linn) Dan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* *Formatypica*). *Al-Kimia*, 8(2), 189–200.

