

DAFTAR PUSTAKA

- Amalina, Dini Nur. 2018. "Pemanfaatan Kulit Pisang Raja Bulu (Musa x Paradisiaca Aab) Dalam Pembuatan Es Krim Tinggi Serat." Universitas Esa Unggul.
- Ayu Mandasari, Andita, Asri Dwi Puspita, Agung Supangkat, and Universitas Maarif Hasyim Latif Sidoarjo. 2019. "Pemberdayaan Masyarakat Olahan Es Krim Kulit Pisang Di Desa Jogosatru." *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 01 (01): 1–8.
- BSN SNI. 2018. "Es Krim." *Badan Standardisasi Nasional*, 21.
- Budiarti, Ikhtiar Dian Seni, Fronthea Swastawati, and Laras Rianingsih. 2016. "Pengaruh Perendaman Dalam Asap Cair Terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak Dan Kolesterol Belut Asap." *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 5 (1): 125–35.
- Dewi, Titin Harianti Rukmana; Basuki, Eko; Paramartha, Dewa Nyoman Adi. 2022. "Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok Sebagai Stabilizer Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Ubi Jalar Ungu." *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents* 3 (April): 49–58.
- Ermanja, Muhammad. 2023. "Vanili Bubuk : Memahami Penggunaan Dan Manfaatnya Sebagai Pemberi Aroma Wangi." Global Solusi Ingredia. 2023. <https://globalsolusiingredia.com/blog/vanili-bubuk--memahami-penggunaan-dan-manfaatnya-sebagai-pemberi-aroma-wangi>.
- Ermawati, Wa Ode, Sri Wahyuni, and Sri Rejeki. 2016. "Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca Var Raja) Dalam Pembuatan Es Krim." *J. Sains Dan Teknologi Pangan* 1 (1): 2527–6271.
- Feriawan Hidayat. 2021. "Pasar Es Krim Indonesia Diyakini Tumbuh Cukup Besar." *Berita Satu*. 2021. <https://www.beritasatu.com/ekonomi/792317/pasar-es-krim-indonesia-diyakini-tumbuh-cukup-besar>.
- Hafiludin. 2011. "Karakteristik Proksimat Dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih Dan Daging Merah Ikan Tongkol (." *Karakteristik Proksimat Dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih Dan Daging Merah Ikan Tongkol* 4 (1).
- Hartono, Arif, Pramudyo Bagas, and Hanggoro Janu. 2013. "Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk." *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan* 2 (3): 198–203.
- Jawahir Gustav Rizal, Rizal Setyo Nugroho. 2021. "10 Negara Penghasil Pisang Terbesar Di Dunia, Indonesia Nomor 3." Kompas.Com. 2021. <https://www.kompas.com/tren/read/2021/11/20/191949565/10-negara->

penghasil-pisang-terbesar-di-dunia-indonesia-nomor-3?page=all.

- Kemenkes RI. 2018. "Data Komposisi Pangan Indonesia." DKPI. 2018. <https://www.panganku.org/id-ID/beranda>.
- . 2019. "Angka Kecukupan Gizi Masyarakat Indonesia." *Permenkes Nomor 28 Tahun 2019* Nomor 65 (879): 2004–6.
- Lidya, Maul. 2021. "Susu Skim, Susu Full Cream." Academia.Edu. 2021. https://www.academia.edu/8845762/Susu_Skim_Susu_skim.
- Mujdalipah, Siti, Bella Anjani, and Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri. 2018. "PEMANFAATAN PISANG DAN KULIT PISANG SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PADA ES KRIM Utilization Of Banana And Banana Peel As Additional Materials On Ice Cream" 3 (1): 1–5. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/indexEDUFORTECH3>.
- Nisa, Namira Nurul. 2022. "Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Pada Pembuatan Sempol Ampas Tahu Jamur (SEMPASJAM)," 1–57.
- Nurjaya, Nurjaya, Wery Aslinda, and Ginna Mahardina. 2022. "A Fiber-Rich Dessert Made From Waste Plantain Peels." *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Svasta Harena* 2 (1): 14–17. <https://doi.org/10.33860/jpmsh.v2i1.792>.
- Putri, D S, and R P Nugroho. 2017. "Efek Rendaman Garam Sebagai Antibrowning Pada Apel Hijau Varian Rome Beauty (Mallus Syvestris Mill.) Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Mencit (Mus Muculus)." *Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang*.
- Putri, Naila Oktadhirga. 2022. "Daya Terima Dan Organoleptik Substitusi Nugget Hati Ayam Dengan Tahu Sebagai Bahan Pangan Olahan Sumber Zat Besi." Universitas MH Thamrin.
- Ramayanti, Desi. 2021. "Penggunaan Ampas Kelapa Pada Pembuatan Serundeng Untuk Meningkatkan Fe, Menurunkan Lemak Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Organoleptik, Serta Daya Terima Serundeng." *Skripsi*.
- Thomas M. barber, Stefan Kabisch, Andreas F.H. Pfeiffer and Martin O. Weickert. 2020. "The Health Benefits of Dietary Fibre." National Library of Medicine. 2020. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7589116/>.
- Vika Azkiya Dihni. 2022. "Indonesia Hasilkan Jutaan Ton Pisang Tiap Tahun, Ini Rinciannya." Databooks. 2022. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/16/indonesia-hasilkan-jutaan-ton-pisang-tiap-tahun-ini-rinciannya>.
- Wati, Rosdiana. 2022. "PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN AMPAS TAHU TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK, KANDUNGAN KALSIUM DAN SERAT DONAT." *Universitas MH Thamrin*.

Youtube Puguh, Kristanto. 2023. "5 Menit Jadi!! Resep MIXUE 2 BAHAN AJA TANPA MIXER TANPA KULKAS!!!" Youtube. 2023. <https://www.youtube.com/watch?v=NG6LNE4AWdY&t=49s>.

Yuliana. 2016. "Uji Organoleptik Dan Kadar Kalsium Es Krim Dengan Penambahan Kulit Pisang Dan Daun Kelor Sebagai Sumber Gizi Alternatif," 1-11.