

DAFTAR PUSTAKA

- Aisman. 2001. *Analisa Kandungan Dan Mutu Pektin Kulit Pisang Dari Beberapa Varietas Tanaman Pisang*. Skripsi Universitas Andalas Padang.
- Akhlis. 2012. *Laporan Uji Protein*. <http://akhlisnurseMogspot.com/>. (Diakses pada tanggal 2 januari 2013, pukul 17.00 WIB)
- Almatsier, Sunita. 2001. "*Pengaruh Perendaman Buah Pepaya Muda Terhadap Kadar Protein Tempe*" (Skripsi S-1 Progd Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Anonim. 2001. *Pengolahan Sale Kulit Pisang* .www.google.com (Diakses pada tanggal 2 Januari 2013, pukul 17.00 WIB)
- Anonim. 2008. *Pengolahan Selai*. www.google.com . (Diakses pada tanggal 2 Januari 2013, pukul 17.00 WIB)
- Anonim. 2009. *Gizi yang Terdapat Pada Toge*. [http : // Kristianto.blogspot.com](http://Kristianto.blogspot.com) (Diakses pada tanggal 4 April 2013, pukul 18.00 WIB)
- Astawan. 2009. *Kandungan dan Manfaat Gizi Kacang Hijau*. [http:// kacang hijau blogspot.com](http://kacanghijaublogspot.com). (Diakses pada tanggal 2 januari 2013, pukul 17.00 WIB)
- Astawan. 2002. *Kandungan dan Manfaat Gizi Kacang Hijau*.[http:// kacang hijau blogspot.com](http://kacanghijaublogspot.com). (Diakses pada tanggal 10 november 2013, pukul 20.00 WIB)
- Astuti. 1989. *Membuat Tepung dari Kulit Pisang*. <http://bkpp.jogjaprovo.go.id/tips.php?ix=8>. (Diakses Tanggal 1 Mei 2013).
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah*. SNI 01-3746-2008. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A. dkk. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI -Press.
- Engel, C.1997. *The Distributor of Enzymes in Resting Cereals.The Distribution of Proteolytic Enzymes in Wheat,Rye and Barley,Biochemistry*. Acta.
- Fachrudi. 1997. *Manfaat dari buah*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Hariana, Arief. 2006. *Tumbuhan obat dan Khasiatnya*. Seri 1. Jakarta : Penebar Swadaya
- Marcia, Angell. 2004. *The Truth About Drug Companies*. USA : National Research Development

- Mutiara Y. Sidauruk. 2011. *Studi Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka (Arthocarpus heterophyllus) dengan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L).* Jurnal Ilmiah www.google.com. (Diakses pada tanggal 2 Mei 2013, pukul 17.00 WIB)
- Muchtadi, D.T.R dan E. Gumbira. 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Nyakp, Made. 1998. *Pengolahan Bahan Pangan*. Jakarta :PT. Kanisius
- Poedjiadi, A. 2006. *Dasar – Dasar Biokimia*. Edisi Revisi. Jakarta: UI - Press.
- Setyaningsih, Endang. 2006. “*Perbedaan kadar Kalsium, Albumin dan Daya Terima Masyarakat pada Cakar Ayam Dan Kulit pisang*”. Jurnal Penelitian Progdil Pangan dan Gizi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung : Alfabeta.
- Suprapti lies. 2005. *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Subtituen Tepung Terigu dalam Pembuatan Mie*. <http://www.scribd.com/doc/22590581/Kulit-Pisang-tgl-16-11-09>. Diakses Tanggal 4 Mei 2011.
- Syahrumsyah H, Murdianto W, Pramanti N. 2010. *Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) Dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (Ananas comonus L. Terhadap Mutu Selai Buah Nanas*. Jurnal Teknologi Pertanian 6(1):34-40.
- Tn. 2007. *Komposisi Kimia dari berbagai Varietas kulit Pisang*. Jurnal Ilmiah.
- Tjitrosoepomo, G. 2007. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Winarno, F. G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Winarno. F. G. 1993. *Enzim Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Winarno, F. G. 1997. *Pengawetan Bahan Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka
- Winarno. F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Yenrina R, Hamzah N, Zilvia R. 2009. *Mutu selai lembaran campuran nanas. (Ananas comusus l.) dengan jonjot labu kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Pendidikan dan Keluarga 1(2):33-42.