

## DAFTAR RUJUKAN

- Aftori, S. N., Adirianto, B., Pardani, F. F., & Nuraripin, R. (2020). *Pemanfaatan Kulit Pisang Ambon (Musa Paradisiaca) Menjadi Olahan Dodol Bernilai Jual Tinggi*. 6(1), 17–26.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian*. Rineka Cipta.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2021). Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi, 2020*, 231–238. <https://doi.org/10.31153/ppis.2020.86>
- Balitbang. (2021). *Data Kecamatan Seririt-Buleleng*. [https://balitbang.bulelengkab.go.id/informasi/detail/berita\\_instansi/36-data-kecamatan-seririt-buleleng](https://balitbang.bulelengkab.go.id/informasi/detail/berita_instansi/36-data-kecamatan-seririt-buleleng)
- Dwiani, A., & Rosadi, N. A. (2023). Mutu Sifat Organoleptik Abon Nabati Berbahan Pepaya dan Ubi Jalar. *Agrotek UMMAT, 10*(2), 140–149.
- Femina. (2019). *Bumbu Dasar dan Sambal Bali*. Gaya Hidup Masa Kini.
- Gregory, & Mankew, N. (2000). *Teori Ekonomi Makro*. Erlangga.
- Handayani, T. M., Mustifa, A., & Kurniawati, L. (2017). Karakteristik Si BONA (Formulasi Abon Nabati) dari Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Variasi Jenis Bahan Campuran. *JITIPARI, 1*(2), 88–96. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1521>
- Haq, I. (2020). *Diversifikasi Abon Nabati dengan Variasi Rasio Keluwih-Tepung Koro Pedang*.
- Hartati, F. K. (2018). Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) Menjadi Donat Tinggi Kalsium. *Foodscitech, 1*(1), 38–44. <https://doi.org/10.25139/fst.v1i1.1064>
- Haryawati, I. L. A., Sudirtha, I. G., & Angendari, M. D. (2019). Pembuatan Busana Fantasi Dengan Sumber Ide Dramatari Calonarang. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 10*(3), 167. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i3.22151>
- Hasanah, H. (2017). *Teknik-Teknik Observasi*. 8(1), 21. <https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- Hendrawan, P. D., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (2019). Uji Kualitas Manisan Kulit Pisang Kepok. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 9*(2), 88. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v9i2.22129>
- Jusniati, Patang, & Kadirman. (2018). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3*(1), 58. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5198>

- Koni, T. N. I., Ugu, Y., & Helda. (2022). Kadar Tanin , Kalsium Dan Fosfor Silase Kulit Pisang Kepok. *Partner*, 27(2), 1926–1932.
- Koyan, I. W. (2011). *Asesmen dalam Pendidikan*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Kusuma, G. H., Adnyawati, N. D. M. S., & Masdarini, L. (2017). Pengolahan Kulit Pisang Kepok Menjadi Abon. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 8. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPPKK/article/view/13613>
- Mathematics, A. (2016). *Mathematics, Applied*. 1–23.
- 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. <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.1.4132>
- Pary, C., Safitrah, A., Nurfadillah, M., Setiyawati, E., Pengajar Pendidikan Biologi, D., IAIN Ambon, F., Program Studi Pendidikan Biologi, M., Kunci, K., Pisang Kepok, K., & Gizi, K. (2016). Analisis Kandungan Gizi Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica) Sebagai Bahan Baku Kerupuk. *Jurnal Biology Science & Education*, 5(1), 2252–2858.
- Prihatman, K. (2000). Musa spp ) 1. *Pisang*, 1–13. <http://www.warintek.ristek.go.id/pertanian/pisang.pdf>
- Purnama, R. C., Winahyu, D. A., & Sari, D. S. (2019). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa Acuminate Balbisiana Colla) Dengan Metode Kjeldahl Robby. 4(2), 73–79.
- Putri, A. A. (2021). Pengaruh Ukuran Terhadap Kualitas dan Kuantitas Abon Ikan Sapu Sapu (*Pterygoplichthys pardalis*) Dari Danau Tempe Kabupaten Wajo.
- Putri, K. M., Masdarini, L., & Ariani, R. P. (2021). Identifikasi Bumbu Khas Tradisional Bali Pada Desa Bali Aga Di Kabupaten Buleleng. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 12(1), 17. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v12i1.32577>
- Remen, I. K. (2018). *Kuliner Bali Dalam Naskah Lontar Bali.Pdf*.
- Rizki, D., & Setyowati, Y. D. (2018). *Peralatan*.
- Rofikah, Pratjojo, W., & Sumarni, W. (2013). *Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok*.
- Rustanti, E. M. (2018). Potensi Kulit Pisang Kepok Kuning (Musa paradisiaca L) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. *Universitas Sanata Dharma*, 1–154.
- Saraswati, & A.P.D, I. (2015). Eksperimen pembuatan abon kulit pisang dari jenis kulit yang berbeda dan pengaruhnya terhadap kualitas abon kulit pisang. In *Skripsi UNNES*.
- Sujuliyani, Dharmayanti, N., Rini, N. S., & Latifa, A. S. (2021). Penentuan Umur Simpan Abon Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Di UMKM Maha Karya,

Kabupaten Pangandaran. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 3(2), 71.  
<https://doi.org/10.15578/bjsj.v3i2.10724>

Yuniarti, L. (2021). *Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Kerukupis) Dalam Meminimalisir Limbah Kulit Pisang (Studi Di Prumnas Bukit Asri Sukarami Kota Bengkulu)*. 1996, 6.

