

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, N. P. W., Suter, I. K., & Jambe, A. A. G. N. A. (2018). Pengaruh Substitusi Daging Ayam (*Gallus domesticus*) Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Food Technol*, 5(1), 112–122.
- Arini, R. P., Darmawan, D. P., Atmaja, N. B., & Wijaya, I. M. A. S. (2018). Balinese Traditional Culinary Promotes Food Skills and Its Positive Impact on Tourism Vocational School. *International Journal of Life Sciences*, 2(1), 50–62.
- Dewantari, N. M., Kusumayanti, G. D., Arwati, K. L., & Hasan, F. E. (2022). Daya Terima dan Kandungan Gizi Olahan Sate dan Tum menggunakan Formulasi Sere Kedele dan Bonggol Pisang. *Jurnal Penelitian*, 14(2), 177–183.
- Ernawaningtyas, E., & Yulinar, A. W. (2019). Uji Mutu Cookies Dengan Bahan Tambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Sapientum*) Meliputi Uji Organoleptik, Protein, Karbohidrat, Kadar Air, Kadar Abu. *MEDFARM: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 8(2), 32–37. <https://doi.org/10.48191/medfarm.v8i2.15>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 1(12), 2883–2888. <https://doi.org/https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>
- Hastuti. (2021a). Pisang Batu (*Musa Balbisana Colla*) : Kajian Botani dan Pemanfaatannya. *EduMatSains : Jurnal Pendidikan, Matematika Dan Sains*, 5(2), 249–262. <https://doi.org/10.33541/edumatsains.v5i2.2227>
- Hastuti, H. (2021b). PISANG BATU *Musa Balbisana COLLA* : KAJIAN BOTANI DAN PEMANFAATANNYA. *EduMatSains : Jurnal Pendidikan, Matematika Dan Sains*, 5(2), 249–262. <https://doi.org/10.33541/edumatsains.v5i2.2227>
- Karsita, K. M., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji Organoleptik Waffle Dengan Varian Pisang Mas (*Musa Acuminata*). *Jurnal Kuliner*, 3(2), 95–105. <https://doi.org/10.23887/jk.v3i2.68363>
- Mardiana, I. P. P. (2021). *Identifikasi Makanan Tradisional Bali Untuk Potensi Pariwisata Kuliner*. Poltekkes Denpasar.
- Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2), 128–135.
- 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(March), 105054. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2022.105054>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(2), 286–291.

- Pratiwi, P. A., Mashalani, F., Hafizhah, M., Sabrina, A. B., Harahap, N. H., & Siregar, D. Y. (2023). Mengungkap Metode Observasi Yang Efektif Menurut Pra-Pengajar EFL. *Mutiara : Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah*, 2(1), 133–149. <https://doi.org/10.59059/mutiara.v2i1.877>
- Prayogi, S., & Sofiyanti, N. (2014). Karakterisasi Morfologi Pisang Batu (*Musa balbisiana* Colla) di Kabupaten Kuantan Singingi. *Jom Fmipa*, 1(2), 663.
- Putu, N., Anggraeni, W., Suter, K., Agung, A., Ngurah, G., & Jambe, A. (2018). The Effect Of Substitution Of Chicken Meat With White Oyster Mushrooms On The Characteristics tum Ayam. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 5(2), 112–122.
- Putu, N., Trisdayanti, E., Gd, A. A., Kp, P., Purwa, M., & Atmaja, D. (2022). *A novel vegetarian food based on Balinese traditional foods : Variety , processing , and nutrition*. 5(1), 80–89. <https://doi.org/10.20956/canrea.v5i1.461>
- Rahmadaeni, K. I., Suter, I. K., & Sugitha, I. M. (2019). Pengaruh Rasio Daging Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) Dengan Jamur Merang (*Volvariella volvacea* S.) Terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 303. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p09>
- Repository UGM. (2023). Profil metabolit sekunder, kadar fenolik total, dan aktivitas antioksidan kulit pisang (*Musa sp.*). Universitas Gadjah Mada.
- Rizky, I. N., Sumadewi, L. U., & Permatasari, A. A. A. P. (2023). Phytochemical Tests and Anti-Bacterial Activity of Banana Hump (*Musa Balbisiana* Colla) on the Growth of the Bacteria of *Staphylococcus Aureus* and *Escherichia Coli*. *Jurnal Kesehatan, Sains, Dan Teknologi (JAKASAKTI)*, 2(3), 107–116.
- Sari, Y. M., Sari, A. P., & Haya, M. (2021). DAYA TERIMA DAN KARAKTERISTIK MINUMAN SERBUK ‘TERAI’ BERBAHAN DASAR TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) DAN SERAI (*Cymbopogon Citratus*). *Jurnal Vokasi Keperawatan (JVK)*, 4(2), 319–332. <https://doi.org/10.33369/jvk.v4i2.16166>
- Semariyani, A. A. M., Ni Made Ayu Suardani Singapurwa, & Luh Suariani. (2022). Empowering Dapur Ayuna Women’s Group by implementing Good Manufacturing Practice (GMP) and Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP) in Central Banjar, Buduk Village, Mengwi District, Badung Regency, Bali. *AJARCODE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 6(3), 106–108. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v6i3.131>
- Siroj, R. A., Afgani, W., Fatimah, Septaria, D., Zahira, G., & Salsabila. (2024). Metode Penelitian Kuantitatif Pendekatan Ilmiah untuk Analisis Data. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7(3), 11279–11289.
- Subaryanti, S., Melasari, F., & Zainuddin, R. (2025). Potensi antifungi ekstrak etanol kulit buah pisang batu (*Musa balbisiana* Colla) terhadap pertumbuhan *Candida albicans* dan *Candida tropicalis*. *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*.

- Syafitri, F., & Wirananda, H. A. (2023). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Makanan Sehat Di Desa Tuutungan II Pancar Batu Sumatera Utara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 343–348.
- Trisdayanti, N. P. E., Dalem, A. G. P. K., & Atmaja, M. P. D. (2022). A novel vegetarian food based on Balinese traditional foods: Variety, processing, and nutrition. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 5(1), 80–89. <https://doi.org/10.20956/canrea.v5i1.461>
- Wakano, D., et al. (2024). Pemanfaatan limbah kulit pisang sebagai bahan olahan pangan. *Biosel: Biology Science and Education Journal*.
- Widani, N. N., Lumanauw, N., & Suktiningsih, W. (2021). *Indeksikalitas Makanan Tradisional dalam Upacara Pawiwahan Masyarakat Desa Tibuneneng*. 8(1), 35–52.

