

## DAFTAR RUJUKAN

- [Anonim]. 2018. “Mengenal Kandungan dan Manfaat Kulit Manggis”. Tersedia pada [http : https://www.jagapati.com/artikel/Mengenal-Kandungan-dan-Manfaat-Kulit-Manggis.html](http://https://www.jagapati.com/artikel/Mengenal-Kandungan-dan-Manfaat-Kulit-Manggis.html). (Diakses tanggal 30 April 2020)
- Agusman. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang
- Agustin. 2015. “Pemanfaatan kulit buah manggis sebagai media pembuatan telur asin”. *Makalah ilmiah peternakan*, Volume 18, Nomor 3 (hlm.114-118)
- Astawan, Made.2008.*Membuat mie dan bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ayustaningwarno, Fitriyono.2014. *Teknologi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Bungin, Burhan. 2011. *Metode penelitian kuantitatif*. Jakarta: Kencana Prenada media group
- Detikfood, Lusiana.2018. “5 Jenis lemak yang bikin kue kering renyah gurih” Tersedia pada <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4052612/kenali-5-jenis-lemak-yang-bikin-kue-kering-renyah-gurih> (Diakses 30 juni 2021)
- Ditha, Dapurnya. 2019. “Resep pie susu renyah dan lembut” Tersedia pada <https://youtu.be/gA2U1eidGyA>. (Diakses tanggal 19 Desember 2020)
- Fadhilah, Nur. 2018. *Pengaruh substitusi tepung kacang hijau (Vigna Radiata L) terhadap daya terima kue kering (modifikasi kue nastar)*.Skripsi program studi pendidikan vokasi seni kuliner, Universitas Negeri Jakarta
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional
- Gandasari, Ratu Mas.2016. *Substitusi tepung ubi ungu dalam pembuatan Pivla ( Pie vla ubi ungu ) dan Fabulous ( Fettucini Bolognaise sauce)*. Tugas akhir. Jurusan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta.

- Hadimashari, Jaliandanu. 2018. "Pengolahan pie tepung gayam (*Inocarpus Fagiferus*)". *Jurnal Bosaparis*. Volume 9, Nomor 1 ( hlm.44-54).
- Hardani, dkk. 2020. *Metode penelitian kuantitatif & kualitatif*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu Group
- Hearsa, Annisa Amaliya 2019. "Analisis Kualitas kulit pie dengan substitusi tepung kacang hijau". *Jurnal Kapita selekta geografi*, Volume 2, Nomor 2 ( hlm.7-14).
- Hendrawan, Putu Dedo.2018. "Uji Kualitas Manisan Kulit Pisang Kepok". *Jurnal Bosaparis*. Volume 9, Nomor 2 ( hlm.88-97).
- Junaidi, Harimawan. 2019. *Strategi Kebut Skripsi Dalam 21 Hari*. Yogyakarta : Araska
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2019. *Rasa*. Diakses melalui link <https://kbbi.web.id/rasa>, 29 Oktober 2020
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2019. *Tekstur*. Diakses melalui link <https://kbbi.web.id/tekstur>, 29 Oktober 2020
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2019. *Warna*. Diakses melalui link <https://kbbi.web.id/warna>, 29 Oktober 2020
- Khoirunnisa, Riza. 2016. *Eksperimen pembuatan kulit pie substitusi rumput laut *Eucheuma Cottonii**. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Semarang.
- Kirana, Margaretha Rani. 2015. *Evaluasi Sifat Fisiokimia dan sensori pada es krim ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) dan tepung kentang (*Solanum tuberosum L.*)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Katolik Soegijapranata.
- Kompas, 2020. "5 Macam indera manusia dan fungsinya" Tersedia pada <https://www.kompas.com/skola/read/2020/02/06/060000869/5-macam-indra-manusia-dan-fungsinya?page=4> (Diakses tanggal 2 Juni 2021)
- Koyan, Wayan. 2012. *Statistik Pendidikan Teknik Analisa Data Kuantitatif*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha.
- Krissetiana, Henny. 2015. *Uji Organoleptik Bahan Pangan*. Klaten : PT Citra Aji Parama.

- Kusumayanti, Heny. 2016. "Pangan fungsional dari tanaman lokal Indonesia". *Jurnal Undip METANA*, Volume 12, Nomor 1 (hlm.26-30)
- Larasati, Sekar. 2015. *Eksperimen pembuatan mie kering tepung terigu substitusi tepung ubi jalar kuning dengan penambahan tepung temulawa*. Skripsi. Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga, Universitas Negeri Semarang
- Madury, Shalahuddin Al . 2012. "Pemanfaatan Kulit Manggis ( *Garcinia Mangostana L* ) Sebagai formulasi tablet anti kanker yang praktis dan ekonomis". *Jurnal Khazanah*. Volume 5, Nomor 2 (hlm.1-11)
- Marsiti, Cok Istri Raka. 2005. *Modul Patiseri I*. Singaraja : Institut Keguruan dan ilmu Pendidikan Negeri.
- Maulina, Anita. 2015. *Eksperimen pembuatan cake substitusi tepung tempe*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Semarang
- Mitari, Septian Ni Luh. 2015. *Uji kualitas kue kering pie berbahan tepung ampas tahu*. Skripsi Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.
- Najah, Nisa Khotimatun . 2016. "Pengaruh substitusi tepung kulit manggis kelas super terhadap sifat organoleptik dan kadar antisianin nastar manggis". *Jurnal bulletin media informasi*. Volume 12, Nomor 1 (hlm.1-5)
- Pebriyanthi, Nidia Erlina. 2010. *Ekstraksi Xanthone dari Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) dan Aplikasinya dalam Bentuk Sirup*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*, 2009. Jakarta: Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia
- Pertiwi, Puji Lestari Sekar. 2016. *Pengaruh penggunaan ekstrak Kulit manggis (Garcinia Mangostana L) terhadap kualitas chiffon cake*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Semarang.

- Rahmah, Anania.2017. “Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar”. *Jurnal FAPERTA*, Volume 4, Nomer 1 ( hlm 1-14).
- Raya, BBC News Penyiaran Umum Britania. 2015. “Mengapa tak semua orang melihat warna yang sama” Tersedia pada [https://www.google.com/amp/s/www.bbc.com/indonesia/vert\\_fut/2015/09/150908\\_vert\\_fut\\_warna.amp](https://www.google.com/amp/s/www.bbc.com/indonesia/vert_fut/2015/09/150908_vert_fut_warna.amp) (Diakses tanggal 2 Juni 2021)
- Salin, Emilia. 2019. “Pengaruh penambahan tepung kulit manggis ( *Garcinia Mangostana L.*) Terhadap organoleptik, nilai gizi dan aktivitas antioksidan brownies kukus”. *Jurnal sains dan Teknologi Pangan*, Volume 4, Nomor 4 (hlm.2294-2309)
- Saputra. Engki. 2018. *Kualitas Mikrobiologi Bakso Daging Kerbau dengan penambahan tepung kulit buah manggis (Garcinia mangostana L) pada konsentrasi berbeda*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pascapanen, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Sarofa,Ulya. 2014. “Pembuatan roti manis ( Kajian substitusi tepung terigu dan kulit manggis dengan penambahan gluten”. *Jurnal Rekapangan* Volume 8, Nomor 2 (hlm.171-178)
- Siregar, Syofian.2015. *Metode penelitian kuantitatif*. Jakarta: Prenamedia Group
- Siyoto, Sandu dan Ali Sodik.2015. *Dasar metodologi penelitian*. Yogyakarta: Literasi media publishing
- Solution, Unilever Food. 2021. “Pie susu”. Tersedia pada [http : https://www.unileverfoodsolutions.co.id/id/recipe/pie-susu-R0070181.html](http://https://www.unileverfoodsolutions.co.id/id/recipe/pie-susu-R0070181.html). (Diakses tanggal 27 Mei 2021).
- Srihari, Endang. 2015. “Ekstrak Kulit Manggis Bubuk ”. *Jurnal Teknik Kimia*. Volume 10, Nomor 1 (hlm.1-7).
- Standar Nasional Indonesia SNI 01-2973-1992 tentang syarat mutu kue kering. 1992. Jakarta : Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI
- Standar Nasional Indonesia SNI 3751:2009 tentang tepung terigu sebagai bahan makanan.2009. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia Tahun 2020*, 2020. Jakarta : Badan Pusat Statistik Indonesia

Suartini, Ketut. 2017. *Pemanfaatan tepung kulit pisang kepek menjadi pie susu*. Skripsi Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.

Sugiyono.2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Suter, I Ketut.2013. “Pangan fungsional dan prospek pengembangannya”. *Makalah Seminar Sehari dengan tema ”Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang” yang diselenggarakan oleh Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar*. (hlm.1-17)

*Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI), 2019.*

Triastini, Maria Claret. 2018. *Uji Aktivitas Antioksidan dan kesukaan panelis terhadap es krim sari serai*. Skripsi program studi biologi, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta

Utama, Arif Sandi Surya. 2015. *Substitusi Tepung Kulit Manggis (Garcinia Mangostana) Pada pembuatan cake diukur kadar  $\beta$ -karoten dan daya terima*. Skripsi. Jurusan Gizi Transfer S1, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Verawati. 2015. “Pengaruh substitusi tepung kacang merah terhadap kualitas kulit pie”. *Jurnal Universitas Negeri Padang*. periode Maret 2015. (hlm 1-16)

Widayanti, Siti. 2009. “Kapasitas dan kadar antioksidan ekstrak tepung kulit buah manggis ( *Garcinia, mangostana L.*) pada berbagai pelarut dengan metode maserasi”. *Jurnal Pascapanen*, Volume 6, Nomor 2 (hlm.61-68)

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu