DAFTAR PUSTAKA

Abbas, F. M. A., R. Saifullah, dan M. E. Azhar. 2011. Differentiation of ripe banana flour using mineral composition and logistic regression model. International Food Research Journal. 16: 83-87.

Abe, W. A., S. Wahyuni., dan Muzuni. 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Beberapa Jenis Pisang Terhadap Kadar Dekstrin, Nilai Gizi dan Organoleptik Tepung Pisang. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 2 (5): 811-820.

Akbar, Y. M., R. E. Masithoh, dan N. Khuriyat. 2017. Aplikasi Analisis Multivariat Berdasarkan Warna untuk Memprediksi Brix dan pH pada Pisang. 37(1): 108-114.

Aminah, S dan W. Hersoelistyorini. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan Dengan Variasi Blanching. *Seminar Hasil Penelitian.* Di download pada link http://jurnal.unimus.ac.id pada tanggal 19 Desember. ISBN: 978-602-18809-0-6

Anggraeni, N. F. 2018. Optimasi Komposisi Daun Katuk *(Sauropus Androgrnus)*, Pektin, dan Gula dengan Metode RSM *(Response Surface Methodology)* dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Naga). *Skripsi.* Universitas Jember.

Antarlina, S.S., H. Dj. Noor., S. Umar, dan I. Noor. 2005. Karakteristik Buah Pisang Lahan Rawa Lebak Kalimantan Selatan serta Upaya Perbaikan Mutu Tepungnya. J. Hort. 15(2). 140-150.

Apriliata, D. A. H., E. Bekti, dan E. Pratiwi. 2018. Karakteristik Fisikokimia Organoleptik Kerupuk Tapioka dengan Fortifikasi Tepung Cangkang Telur Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 13 (2). 31-46.

Ariyanti, I. 2020. Fortifikasi Tepung Cangkang Telur pada Roti Manis untuk Optimalisasi Kandungan Kalsium dan Mutu Organoleptik. *Skripsi.* Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Lampung

Arlini, D. N. 2018. Simulasi Transportasi Buah Pisang Cavendish. *Skripsi.* Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Asmara, I. 2009. Pengaruh Konsumsi Pisang Cavendish (Sunfresh) terhadap Penurunan Tekanan Darah Tinggi pada Pasien Hipertensi di Puskesmas Karang Bahagia Kecamatan Karang Bahagia Kabupaten Bekasi Tahun 2019. Institut Medika Drg. Suherman. Cikarang Bekasi. Di akses pada Tanggal 14 Desember 2020 pada Link http://ecampus.imds.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/146/1597818345944_Isti%20Asmara%20110315344.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ayucitra, A., N. Indraswati., V. Mulyandasari., Y. K. Dengi., G. Francisco, dan A. Yudha. 2011. Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam Sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati. *Jurnal Widya Teknik*. 10 (1): 1-10.

Aziz, T., D. Shabrina, dan R. N. Pratiwi. 2016. Penurunan Kadar FFA dan Warna Minyak Jelantah Menggunakan Adsorben dari Biji Kurma dan Kulit Salak. Jurnal Teknik Kimia. 1(2): 43-48.

Azis, A., M. Izzati., S. Haryanti. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*. 4(1): 45-61.

Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan, M. Wootton, 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiano. Universitas IndonesiaPress, Jakarta.

Croptova. J. dan Popel S.2013. A Way to Prevent Syneresis in Fruit Filling Prepared with Gellan Gum. *J. Anim*. Sci. 6: 326-332.

Dewi, R. K. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose to The Velva Tomato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia.* 4 (2): 330-334.

Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, dan A. Hintono. 2018. Karakteristik Fisik dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan Modified *Cassava Flour* (MOCAF) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 1–7.

Ebookpangan.com. 2006. Serat Makanan dan Kesehatan. Di Download pada Link A (unimus.ac.id) pada tanggal 17 Februari 2021 di Makassar.

Ekarista, F. 2015. Pengaruh Proporsi Rimpang Kencur *(Kaempferia Galanga L.)* dan Madu Kelengkeng *(Nephelium Longata L.)* Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Spice Leather. *Skripsi.* Universitas Brawijaya. Malang.

Etienne, A., M. Génard., D. Bancel., S. Benoit, dan C. Bugaud. 2013. *A model approach revealed the relationship between banana pulp acidity and composition during growth and post harvest ripening*. *Scientia Horticulturae.* 162. 125–134.

Fasitasari, M. Terapi Gizi pada Lanjut Usia dengan Penyakit Paru Obstruktif Kronik (PPOK). *Jurnal* Sains Medika. 5(1): 50-61.

Ferazuma, H., S. A. Marliyati, dan L. Amalia. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo *(Clarias Gariepinus Sp)* untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 6(1): 18-27.

Fitriadi. 2017. Optimasi Pembuatan Pakan Ternak dari Limbah Cangkang Telur untuk Peningkatan Produktivitas Pelaku UMKM Peternak Ayam Potong. *Jurnal Optimalisasi*. 3 (4): 8-16.

Gandhi, N. & B. Singh. 2015. Study of extrusion behaviour and porridge making characteristics of wheat and guava blends. *Journal of Food Science Technology.* 52: 3030-3036.

Gaonkar, M, A. P. Chakraborty. 2016. Application of eggshell as fertilizer and calcium supplement tablet. *International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology*. 5 (3): 3520-3525.

Ginayati, L., M. Faisal, dan Suhendrayatna. 2015. Pemanfaatan Asap Cair dari Pirolisis Cangkang Kelapa Sawit Sebagai Pengawet Alami Tahu. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 4(3): 7-11.

Giyatmi., D. D. Anggraini. 2017. Pengaruh Jenis Nasi Terhadap Nilai Gizi dan Mutu Kimiawi Nasi Dalam Kemasan Selama Penyimpanan Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Jurnal Konversi. 6(1): 31-42.

Glicksman, M. 1983. Food Hydrocolloid. Vol II. CRC Press, Inc. Boca Raton. Florida. 199 pp.

Hadiwiyoto, S. dan Soehardi, 1981. Penanganan Lepas Panen. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta

Hardinsyah., E. Damayanti, dan W. Zulianti. 2008. Hubungan Konsumsi Susu dan Kalsium dengan Densitas Tulang dan Tinggi Badan Remaja. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 3(1): 43 – 48.

Harefa, W dan U. Pato. 2017. Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Jom Faperta*. 4 (2): 1-12.

Harsanti. D. 2010. Sintesis dan Karakterisasi Boron Karbida dari Asam Borat, Asam Sitrat, dan Karbon Aktif. *Jurnal Sains & Teknologi Modifikasi Cuaca.* 11(1): 29-40.

Hasgitai, R., R. Mateo, J. Torok. 2011. Sheel Thickness and Pore Density in Relation to Sheel Colouration Female Characteristic and Enviroental Factors in Collared Flyctcher Ficedula Albicollis. *Journal Ornithol.* 152: 579-588.

Herman, T.F. 2009. Pengaruh Tingkat Pencampuran Terung Pyrus *(Cyphomandra betacea Sendt)* dan Rumput Laut Dalam Pembuatan Selai Lembaran. *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.

Hidayat, A. 2016. Pengaruh Lama Pengukusan dan Suhu Penggorengan Vakum Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat Keripik Bonggol Pisang Kepok (Musa acuminate balbisiana colla). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Halu Oleo. Kendari.

Herianto, A., F. Hamsah., dan Yusmarini. 2015. Studi Pemanfaatan Buah pisang mas (Musa Acuminata) dan Buah Naga Merah *(Hylocereus Polyrhizus)* dalam Pembuatan Selai. *Jom Fapertai.* 2 (2).

[IOM] Institute of Medicine. 2010. Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D. America.

Ikhwal, A. Z dan S. Ginting. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran. *Skripsi.* Universitas Sumatera Utara. Medan

Jaya, D. P., T. I. P. Susenoa, dan E. Setijawatia. 2017. Pengaruh Konsentrasi Agar Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Anna dan Rosella. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16 (2): 58-65.

Kartono, D., Hardinsyah., A. B. Jahari., A. Sulaeman., M. Astuti., M. Soekatri, dan H. Riyadi. 2012. Ringkasan Angka Kecukupan Gizi (Akg) yang Dianjurkan Bagi Orang Indonesia. 2012. *Conference Paper*. Di download pada Tanggal 15 pada Link (Pdf) Ringkasan - Angka Kecukupan Gizi (Akg) Yang Dianjurkan Bagi Orang Indonesia 2012 (Researchgate.Net).

Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uj i Inderawi Bahan Pangan. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.

Kementerian Pertanian. 2020. Data Lima Tahun Terakhir Sub-sektor Hortikultura *(Horticulture Sub-sector)***.** https://www.pertanian.go.id di Akses 15 September 2020

King'Ori, A. M. 2011. A Review of The Uses of Poultry Eggshell and Shell Membranes. *International Journal of Poultry* Science. 10(11): 908-912.

Kuncari, E. S., Iskandarsyah, dan Praptiwi. 2014. Evaluasi, Uji Stabilitas Fisik dan Sineresis Sediaan Gel yang Mengandung Minoksidil, Apigenin dan Perasan Herba Seledri *(Apium graveolens L.)*. *Bul. Penelit. Kesehat*. 42(4): 213-222

Kumalasari H. 2012. Validasi Metoda Pengukuran Kadar Air Bubuk Perisa Menggunakan Moisture Analyzer Halogen HB43-S, sebagai Alternatif Metoda Oven dan Karl Fischer. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Kurniawan A.B., A.N. Al- Baarri, Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, dan Rendemen Bakso Ayam dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (2): 23-27.

Kusuma, W. I., G. W. Santosa, dan R. Pramesti. 2013. Pengaruh Konsentrasi NaOH yang Berbeda Terhadaap Mutu Agar Rumput Laut Gracilaria verrucosa. *Journal Of Marine Research*. 2(2): 120-129.

Kusumawardani, H. D., Y. Marsono., A. Murdiati., dan M. Samsudin. 2019. Potensi Tepung Pisang Uter *(Musa Acuminata)* Sebagai Pangan Fungsional untuk Menurunkan Kolesterol. *Buletin Penelitian Kesehatan*. 47(4): 275 – 282.

Liberty P. M., M. S, Sangia , J. J. E, Paendonga. 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat *(Persea americana Mill.). Jurnal Mipa Unsrat Online*. 1 (1): 5-10.

Lubis, M. A. 2003. Pengaruh Jumlah Pengendap dan Alat Pengering pada Pembuatan Pektin Berbahan Baku Kulit Jeruk Manis. *Skrips*i. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Marzelly, A. D., S. Yuwanti, dan T. Lindriati. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon *(Musa Paradisiaca S.)* dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*. 11 (2).

Mawarni, S. A., dan S.S, Yuwono. 2019. Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai lembaran mix fruit (belimbing dan apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 33-41.

Megawati., V. S. Johan, dan Yusmarini. 2017. Pembuatan Selai Lembaran dari Albedo Semangka dan Terong Belanda. Jom Faperta. 4 (2): 1-12.

Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Di Download pada Link Keputusan Direktur Bina Gizi Masyarakat (Bkpm.Go.Id) pada Tanggal 31 Januari 2021.

Miranti, M., Ansharullah, dan F. Faradilla. 2019. Pengaruh Subtitusi Tepung Cangkang Telur Ayam Ras Terhadap Nilai Organoleptik dan Fisikokimia Stik Keju sebagai Pangan Sumber Kalsium. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan.* 4(2): 2133-2142.

Muchlisun, A. 2015. Karakteristik Apel Manalagi Celup yang Dibuat dengan Variasi Lama Blanching dan Suhu Pengeringan. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.

Mujadin, A., S. Jumianto, dan R. L. Puspitasari. 2014. Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Uji Viskositas dan Perubahan Fisis. *Jurnal Al- Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 2 (4).

Mudjajanto, E. S dan L. Kustiyah. 2006. Membuat Aneka Olahan Pisang Peluang Bisnis yang Menjanjikan. AgroMedia Pustaka: Depok.

Murni, C dan L. Sulandari. 2009. Sifat Organoleptik Selai Lembaran dari Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya. *Jurnal Boga dan Gizi*. 5 (1): 23-27.

Murtadha, A., E. Julianti, dan I. Suhaidi. 2012. Pengaruh Jenis Pemacu Pematangan Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan (Musa Paradisiaca L.). J.Rekayasa Pangan dan Pert. 1(1): 47-56.

Muslimah, M. 2019. Pengaruh Perbandingan Buah Cempedak *(Artocapus Champaden)* dengan Rumput Laut *(Eucheuma Cottonii)* dan Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. *Skripsi.* Universitas Pasundan. Bandung.

Natan, F., A. Emmawati, dan Marwati. 2019. Pengaruh Formulasi Bubur Kolang-Kaling, Sari Buah Naga Super Merah dan Agar-Agar Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Selai Lembaran. *Journal of Tropical AgriFood.* 1(1): 9-18.

Nurillamadhan, D. 2017. Mempelajari Daya Simpan Cabai Giling yang Diberi Perlakuan Blanching dan Penambahan Natrium Benzoat. *Skripsi.* Universitas Brawijaya. Malang

Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather Kajian dari Proporsi Buah Pencampur. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.

Nuroso, A. 2012. Studi Pembuatan Tepung Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 1(2): 1-9.

Oliveira, D. A., P. Benelli, dan E. R. Amante. 2013. A Literature Review on Adding Value to Solid Residues: Egg Shell. *Journal of Cleaner Production*. 46(1): 42-47.

Pamungkas, A., A. Sulaeman, dan K. Roosita. 2014. Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap *(Sterculia Oblongata R. Brown)* Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *J. Gizi Pangan*. 9(3): 195-202

Pandiangan, A., F. Hamzah, dan Rahmayuni. 2017. Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda. Jom Fakultas Pertanian. 4(2).

Priyadi, S., P. Darmaji., U. Santoso, dan P. Hastuti. 2013. Khelasi Plumbum (Pb) dan Cadmium (Cd) Menggunakan Asam Sitrat pada Biji Kedelai. *Jurnal Agritech.* 33(4):407-415.

Putri, M. F. 2014. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Jurnal Teknobuga*.

Putri, T. K., D. Veronika., A. Ismail., A. Karuniawan., Y. Maxiselly., A. W. Irwan, dan W. Sutari. 2015. Pemanfaatan Jenis-jenis Pisang *(banana dan plantain)* Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Jurnal Kultivasi*. 14 (2): 63-70.

Rahayu, A. 2019. Mutu Organoleptik Selai Kulit Semangka *(Citrullus Lanatus)* yang ditambahkan Sari Buah Sirsak *(Annona Muricata Linn). Skripsi.* Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.

Rachmandiar, R. 2012. Perbedaan pengaruh jus kacang merah, yoghurt susu, dan yoghurt kacang merah terhadap kadar kolesterol total dan trigliserida serum pada tikus dislipidemia. Artikel Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa. Program Studi Kedokteran Umum. FK. Undip Semarang.

sRachmad, R dan R. Abdullah, 2002. Ekstraksi Agarose dari Agarofit Gracillaria Verrucosa. Hal. 138- 145. Prosiding Seminar Nasional Rumput Laut dan Mini Symposium Mikroalgae 23-25 Oktober 2002. Ikatan Fikologi Indonesia. Jakarta.

Rahmawati, W. A dan F. C. Nisa. 2015. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang

Ramadhan, W dan W. Trilaksani. 2017. Formulasi Hidrokolid-Agar, Sukrosa dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. JPHPI. 20(1): 95-108.

Randini, L. S. 2011. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Cavendish (Musa cavendishii) Selama Penyimpanan. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Riwal., M. Z. Muhammad, dan Hermanto. 2019. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Carboxyl Methyl Cellulose (Cmc) Terhadap Karakteristik Orgaj. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* . 4(6): 2635-2646.

Rosniar, M. 2016. Perbedaan tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari tepung sorgum yang disosoh dan tidak disosoh. *Publikasi Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Rosyida, F dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwilayam. *e- Jurnal Boga.* 3(1): 297-307.

Sari, E. M., M. Juffrie., N. Nurani, dan M. N. Sitaresmi. 2016. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 12 (4): 152-159.

Safitri, A. I., N. Muslihah, dan S. Winarsih. 2014. Kajian Penambahan Tepung Cangkang Telur Ayam Ras Terhadap Kadar Kalsium, Viskositas, dan Mutu Organoleptik Susu Kedelai. *Majalah Kesehatan FKUB*. 1(3): 149-160

Sefriadi, M. 2018. Penambahan Berbagai Konsentrasi Tepung Agar-Agar Terhadap Sifat Sensori dan Kimia Permen Agar-Agar Jamu Cekok. *Skripsi.* Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Setyadi, D. A. 2016. Pengaruh Jenis Tepung Pisang *(Musa Paradisiaca)* dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes. *Skripsi.* Universitas Pasundan. Bandung. 172-185.

Setyaningsih, 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press: Bogor.

Shabrina, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Tepung Agar-Agar Terhadap Sifat Sensori, Kimia dan Mikrobiologi Permen Jelly Buah Naga Merah *(Hylocereus Polyrhizus)* Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Simammora, D dan E. Rossi. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada *(Sonneratia Caseolaris). Jom Fakultas Pertanian*. 4 (2): 1-14.

Sukasih, E., Setyadjit., Sunarmani, dan S. R. Pertiwi. 2018. Optimasi Formula Tepung Pisang Cavendish *(Musa Cavendishii)* Instan dengan Metode Respon Surface. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 15(1): 1-11.

Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Karya Aksara: Jakarta

Sunyoto R. K., T.I.P Suseno., dan A. R. Utomo. 2017. Pengaruh Konsentrasi Agar Batang Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Murbei Hitam *(Morus nigra L.)* lembaran. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16(1): 1-7.

Susanti, A., F. E. Resti, dan R. Purbanova. 2019. Pengaruh *Musa acuminata Cavendish Subgroup* (Pisang Ambon) dalam Menurunkan Tekanan Darah. *Jurnal Kesehatan*. 5(1): 61-70.

Standar Nasional Indonesia. 2008. Selai Buah. Di download pada link SNI 3746-2008 Selai (dokumen.tips) pada tanggal 30 Januari 2021 di Makassar.

Sutiah, K., S. Firdausi, dan W. S. Budi. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Jurnal Berkala Fisika.* 11 (2): 53-58.

Tiwari, S dan S. Bhattacharya. 2011. Aeration of model gels: Rheological characteristics of gellan and agar gels. *Journal of Food Engineering*. 107(1): 134-137.

Waheed, M., M. S. Butt., A. Shehzad., N. M. Adzahan., M. A. Shabbir., H. A. R. Suleria, dan R. M. Aadil. 2019. Review Eggshell Calcium: A Cheap Alternative to Expensive Supplements. *Jurnal* Trends in Food Science & Technology. 91: 219–230.

Wardhana, R. A. 2014. Investasi *Bacillus Subtilis* dan *Streptomyces Angustmyceticus* pada Media Tanam Pisang Cavendish *(Musa Acuminata,Aaa)* untuk Mengendalikan Penyakit Layu Fusarium. *Tesis*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Wellman-Labadie, O., J. Picman, dan M. T. Hincke. 2007. Avian Antimicrobial Proteins: Structur, distribution and activity. World's Poultry Science Journal. 63(3): 421-438

WijayantI, S. D., T. Dewanti., Widyaningsih, dan D. Utami. 2015. Evaluasi Nilai Cerna In Vitro Sereal Flake Berbasis Ubi Jalar Oranye Tersuplementasi Kecambah Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 16(1): 31-40.

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yahya, K., A. S. Naiu, dan N. Yusuf. 2015. Karakteristik Organoleptik Dodol Ketan yang Dikemas dengan Edible Coating dari Kitosan Rajungan Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(3): 111-117.

Yenrina, R., N. Hamzah, dan R, Zilvia. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nanas *(Ananas comusus)* dengan Jonjot Labu Kuning *(Cucurbiat moschata) Jurnal Pendidikan Keluarga.* 1 (2): 33-42.

Yuliani, N., N. Maulinda, dan R. T. M Sutamihardi. 2012. Analisis Proksimat dan Kekuatan Gel Agar – Agar dari Rumput Laut Kering Pada Beberapa Pasar Tradisional. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa.* 2 (2). 101-115.

Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Zega, Y. 2010. Pengembangan produk jelly drink berbasis teh *(Camelia sinensis)* dan secang *(Caesalpinia sappan L.)* sebagai pangan fungsional. *Skripsi.* Institut Pertanian Bogor. Bogor.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Pengujian Produk Selai Lembaran

Perlakuan	Ulangan	Kadar Air	pH	Sineresis	Kalsium	Serat Kasar
P_1	**U_1**	65.55	7.11	0.6	1.30	0.78
	U_2	69.31	7.11	0.5	1.15	0.90
	U_3	65.92	7.18	0.6	1.19	0.88
P_2	**U_1**	63.47	7.04	0.6	1.57	1.02
	U_2	58.38	7.01	0.2	1.02	1.10
	U_3	60.54	7.13	1.1	1.36	1.09
P_3	**U_1**	61.01	6.97	2.1	1.10	1.21
	U_2	62.25	6.94	2.1	1.06	1.39
	U_3	62.10	6.95	1.5	1.07	1.19

Lampiran 2. Hasil Uji Anova Parameter Tekstur Produk Selai Lembaran pada Perlakuan Tingkat Kematangan Pisang

Parameter Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.546[a]	2	.273	13.422	.006
Intercept	83.053	1	83.053	4080.107	.000
Perlakuan	.546	2	.273	13.422	.006
Error	.122	6	.020		
Total	83.721	9			
Corrected Total	.669	8			

Uji Lanjut Parameter Tekstur

Duncan[a,b]

Tingkat kematangan pisang	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P_1	3	2.7567	
P_2	3	3.0000	
P_3	3		3.3567
Sig.		.082	1.000

Lampiran 3. Hasil Uji Anova Parameter Rasa Produk Selai Lembaran pada Perlakuan Tingkat Kematangan Pisang

ANOVA

Parameter Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.066[a]	2	.033	.788	.497
Intercept	88.047	1	88.047	2088.620	.000
Perlakuan	.066	2	.033	.788	.497
Error	.253	6	.042		
Total	88.366	9			
Corrected Total	.319	8			

Uji Lanjut Parameter Rasa

Duncan[a,b]

Tingkat kematangan pisang	N	Subset for alpha = 0.05
		1
P_1	3	3.0467
P_2	3	3.0900
P_3	3	3.2467
Sig.		.292

Lampiran 4. Hasil Uji Anova Parameter Warna Produk Selai Lembaran pada Perlakuan Tingkat Kematangan Pisang

ANOVA

Parameter Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.479[a]	2	.240	8.634	.017
Intercept	105.268	1	105.268	3792.668	.000
Perlakuan	.479	2	.240	8.634	.017
Error	.167	6	.028		
Total	105.913	9			
Corrected Total	.646	8			

Uji Lanjut Parameter Warna

Duncan[a,b]

Tingkat kematangan pisang	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P_1	3	3.1100	
P_3	3		3.4867
P_2	3		3.6633
Sig.		1.000	.242

Lampiran 5. Hasil Uji Anova Parameter Aroma Produk Selai Lembaran pada Perlakuan Tingkat Kematangan Pisang

ANOVA

Parameter Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.134[a]	2	.067	1.168	.373
Intercept	100.936	1	100.936	1755.400	.000
Perlakuan	.134	2	.067	1.168	.373
Error	.345	6	.057		
Total	101.415	9			
Corrected Total	.479	8			

Uji Lanjut Parameter Aroma

Duncan[a,b]

Tingkat kematangan pisang	N	Subset for alpha = 0.05
		1
P_1	3	3.1767
P_2	3	3.4233
P_3	3	3.4467
Sig.		.231

Lampiran 6. Hasil Uji Anova Parameter Kadar Air Produk Selai Lembaran pada Perlakuan Tingkat Kematangan Pisang

Parameter Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.559[a]	2	.279	.019	.981
Intercept	35951.952	1	35951.952	2.494E3	.000
perlakuan	.559	2	.279	.019	.981
Error	86.504	6	14.417		
Total	36039.014	9			
Corrected Total	87.062	8			

Uji Lanjut Parameter Kadar Air

Duncan[a]

Tingkat kematangan pisang	N	Subset for alpha = 0.05
		1
P_3	3	62.8533
P_1	3	63.3433
P_2	3	63.4133
Sig.		.867

Lampiran 7. Hasil Uji Anova Parameter pH Produk Selai Lembaran pada Perlakuan Tingkat Kematangan Pisang

ANOVA

Parameter pH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.049[a]	2	.025	12.786	.007
Intercept	447.182	1	447.182	232637.780	.000
Perlakuan	.049	2	.025	12.786	.007
Error	.012	6	.002		
Total	447.242	9			
Corrected Total	.061	8			

Uji Lanjut Parameter pH

Duncan[a,b]

Tingkat kematangan pisang	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P_3	3	6.9533	
P_2	3		7.0600
P_1	3		7.1333
Sig.		1.000	.086

Lampiran 8. Hasil Uji Anova Parameter Sineresis Produk Selai Lembaran pada Perlakuan Tingkat Kematangan Pisang

ANOVA

Parameter Sineresis

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.387[a]	2	1.693	15.551	.004
Intercept	9.610	1	9.610	88.255	.000
Perlakuan	3.387	2	1.693	15.551	.004
Error	.653	6	.109		
Total	13.650	9			
Corrected Total	4.040	8			

Uji Lanjut Parameter Sineresis

Duncan[a,b]

Tingkat kematangan pisang	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P_1	3	.5667	
P_2	3	.6333	
P_3	3		1.9000
Sig.		.813	1.000

Lampiran 9. Hasil Uji Anova Parameter Kalsium Produk Selai Lembaranpada Perlakuan Tingkat Kematangan Pisang

ANOVA

Parameter Kalsium

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.087[a]	2	.043	1.562	.284
Intercept	13.008	1	13.008	467.355	.000
Perlakuan	.087	2	.043	1.562	.284
Error	.167	6	.028		
Total	13.262	9			
Corrected Total	.254	8			

Uji Lanjut Parameter Kalsium

Duncan[a,b]

Tingkat kematangan pisang	N	Subset for alpha = 0.05
		1
P_3	3	1.0767
P_1	3	1.2133
P_2	3	1.3167
Sig.		.140

Lampiran 10. Hasil Uji Anova Parameter Serat Kasar Produk Selai Lembaran Pisang Perlakuan Tingkat Kematangan Pisang

ANOVA

Parameter Serat Kasar

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.252[a]	2	.126	20.842	.002
Intercept	10.155	1	10.155	1676.947	.000
Perlakuan	.252	2	.126	20.842	.002
Error	.036	6	.006		
Total	10.444	9			
Corrected Total	.289	8			

Uji Lanjut Parameter Serat Kasar

Duncan[a,b]

Tingkat kematangan pisang	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P_1	3	.8533		
P_2	3		1.0700	
P_3	3			1.2633
Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 11. Hasil Pengujian Elastisitas Produk Selai Lembaran

1. Perlakuan A_1 dan A_2

No	Nama	Ulangan I			Ulangan II			Ulangan III		
		956	112	519	872	459	688	159	703	628
1	Nana Melina Sudarli	R					R			X
2	Nurhaeni	R			X			X		
3	Yuliana		X				R		R	
4	Muhammad Rais			X			R		R	
5	Sulfi	R			X				R	
6	Nurriqqa Aulia Kadir			X			R		R	
7	Septhree		X				R		R	
8	Erlinda Wulandari		X				R		R	
9	Monivia Chandra			X		X			R	
10	Sri Umiyati			X			R		R	
11	Adinda Elena		X				R		R	
12	Lusiana Anon Sari	R					R		R	
13	Rahmawati		X				R		R	
14	Nurfaizah	R					R		R	
15	Muh. Rival	R					R		R	
16	Asmayana Iwo	R				X			R	
17	Mutia	R					R		R	
18	Jelita			X			R	X		
19	Nurchalisah	R					R		R	
20	Nur Fitriani		X				R		R	
Total		9	6	5	2	2	16	2	17	1

Keterangan:

R: Benar

X: Salah

2. Perlakuan A_2 dan A_3

No	Nama	Ulangan I			Ulangan II			Ulangan III		
		368	823	967	836	291	384	654	781	195
1	Nana Melina Sudarli	X			X			R		
2	Nurhaeni		R				R	R		
3	Yuliana		R				R		X	
4	Muhammad Rais		R		X					X
5	Sulfi		R				R	R		
6	Nurriqqa Aulia Kadir		R				R	R		
7	Septhree		R				R		X	
8	Erlinda Wulandari		R		X				X	
9	Monivia Chandra		R				R	R		
10	Sri Umiyati		R			X		R		
11	Adinda Elena			X			R		X	
12	Lusiana Anon Sari		R				R			X
13	Rahmawati		R				R			X
14	Nur faaizah		R		X					X
15	Muh. Rival		R		X			R		
16	Asmayana Iwo		R		X			R		
17	Mutia		R		X			R		
18	Jelita			X			R	R		
19	Nurchalisah		R				R			X
20	Nur Fitriani		R				R	R		
Total		1	17	2	7	1	12	11	4	5

Keterangan:

R: Benar

X: Salah

3. Perlakuan A_3 dan A_1

No	Nama	Ulangan I			Ulangan II			Ulangan III			2.
		217	993	850	689	775	236	141	175	587	
1	Nana Melina Sudarli		R		R					R	
2	Nurhaeni		R		R					R	
3	Yuliana		R		R					R	
4	Muhammad Rais		R				X			R	
5	Sulfi		R		R					R	
6	Nurriqqa Aulia Kadir		R		R				X		
7	Septhree		R		R					R	
8	Erlinda Wulandari		R		R					R	
9	Monivia Chandra		R		R					R	
10	Sri Umiyati		R		R					R	
11	Adinda Elena		R		R			X			
12	Lusiana Anon Sari		R		R					R	
13	Rahmawati		R		R					R	
14	Nurfaizah		R		R					R	
15	Muh. Rival		R		R					R	
16	Asmayana Iwo		R		R					R	
17	Mutia		R				X			R	
18	Jelita		R		R					R	
19	Nurchalisah		R		R					R	
20	Nur Fitriani		R				X			R	
Total			20		17		3	1	1	18	

Keterangan:

R: Benar

X: Salah

Lampiran 12. Kuesioner Pengujian Organoleptik Metode Hedonik

Nama :
Tanda Tangan :
Tanggal :

Intruksi :
Cicipilah Selai lembaran berikut dan nyatakan kesukaan anda terhadap karakteristik organoleptiknya dengan memberi skor berupa angka.

Kode Sampel	Jenis Pengujian				
	warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Elastisitas
781					
195					
654					
823					
384					
459					
775					
236					
519					

Komentar:

1= Sangat Tidak Suka
2= Tidak Suka
3= Agak Suka
4= Suka
5= Sangat Suka

Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian

Preparasi Tepung Cangkang Telur

Preparasi Bubur Pisang Cavendish

Pencampuran, Pemasakan, dan Pencetakan

Uji Organoleptik Metode Segitiga

Uji Organoleptik Metode Hedonik

Pengujian Kadar Air

Pengujian pH

Pengujian Serat Kasar

Pengujian Kalsium