

DAFTAR PUSTAKA

- Arifki, H. H., & Barliana, M. I. (2018). *Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia: Review Artikel. Farmaka, 16(3).*
- Djunaedi, E. (2006). *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Sumber Pangan Alternatif dalam Pembuatan Cookies. Program Studi Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan.*
- Lestari, D. P., Wijaya, M. R., Rachman, F. F., Wisastra, A. H., & Anharudin, A. (2021). *Pemanfaatan Kulit Pisang Menjadi Produk Kopi Bubuk (KoKuPis). Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, 4(2).*
- Tuhuloula, A., Budiyarti, L., & Fitriana, E. N. (2013). *Karakterisasi pektin dengan memanfaatkan limbah kulit pisang menggunakan metode ekstraksi. Konversi, 2(1), 21-27.*
- Palupi, H. T., & Nugroho, M. (2012). *Pengaruh jenis pisang dan bahan perendam terhadap karakteristik tepung pisang (Musa Spp). Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 4(1).*
- Edvan, BT, Edison, R., & Sama, M. (2016). *Pengaruh jenis dan lama penyangraian pada mutu kopi robusta (Coffea robusta). Jurnal Agro Industri Perkebunan, 31-40.*
- Clarke, RJ, & Macrae, R. (Eds.). (1988). *Kopi: fisiologi (Vol. 3). Sains Springer & Media Bisnis.*
- Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., & Sandrasari, D. A. (2020). *Penentuan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) pada Bubuk Minuman Instan Stroberi Foam-Mat Drying. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 9(4), 151-157*
- Utomo, D., & Ariska, S. B. (2020). *Kualitas minuman serbuk instan sereh (Cymbopogon citratus) dengan metode foam mat drying. Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 11(1), 42-51*
- Samsul Badri, M. (2018). *STUDI KERAGAMAN MORFOLOGI KOPI ROBUSTA (Coffea canephora) DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA KABUPATEN JEMBER SEBAGAI ATLAS TANAMAN KOPI ROBUSTA (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Jember).*
- Husniati, H., Sari, M. Y., & Sari, A. (2021). *Kajian: karakterisasi senyawa aktif asam klorogenat dalam kopi robusta sebagai antioksidan. Majalah TEGI, 12(2), 34-39.*

Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi pangan: Teori praktis dan aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 23.

Arikunto, Suharsimi, 2010. Prosedur Penelitian Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Azwar, Saifuddin. Metode Penelitian Bisnis. Jakarta: Salemba Empat.

Sarwono, Jonathan. 2006. Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Graha Ilmu. Bandung.

Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. CV Alfabeta. Bandung.

Proverawati, Atikah, et al. "Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon." J. Gipas 3.1 (2019): 49-63.

Sukma, N. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca lamk.) Terhadap Mutu Cookies Semprit. Skripsi. Malang: Universitas Negeri Malang