

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT PISANG  
KEPOK TERHADAP KADAR AIR DAN *WATER HOLDING*  
*CAPACITY (WHC)* NUGGET DAGING KELINCI**

**SKRIPSI**



Oleh:

**MOCH. LUTHFI HADI UTOMO**

**NPM. 221.010.4.1094**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM MALANG  
MALANG  
2025**

## RINGKASAN

**Moch Luthfi Hadi Utomo.** Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Kadar Air dan *Water Holding Capacity (WHC) Nugget* Daging Kelinci (Dibimbing oleh **Oktavia Rahayu Puspitarini. S.Pt., M.Si.** sebagai pembimbing utama dan **Ir. Irawati Dinasari R. M.P.** sebagai pembimbing anggota).

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 1 Juli hingga 30 Juli 2025. Tujuan penelitian ini yaitu menganalisis pengaruh penambahan tepung kulit pisang kepok terhadap kualitas kadar air serta *Water Holding Capacity (WHC) nugget* daging kelinci. Kegunaan penelitian ini diharapkan menjadi bahan acuan bagi akademisi, praktisi peternakan, perusahaan peternakan dan mahasiswa dalam melihat kegunaan penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok terhadap kadar air dan *WHC nugget* daging kelinci dan dapat menghasilkan publikasi ilmiah dalam bentuk jurnal.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging kelinci jenis *New Zealand White (NZW)* berumur 4 bulan bagian has dalam dan tepung kulit pisang kepok merah, bahan-bahan yang digunakan yaitu daging kelinci jenis *NZW*, tepung kulit pisang kepok merah, tepung panir, tepung maizena, telur, es batu, bawang putih, merica bubuk, gula pasir dan garam, alat yang digunakan kertas saring *whatman* no.42, kertas grafik, cawan porselin, *eksikator*, 2 plat kaca, beban 35 kg, tissue, label sticker, alat tulis, penggilingan daging, oven, plastik klip, timbangan analitik, *freezer*, kompor, alat penggoreng, alat pengukus, mangkok, baskom, loyang dan pisau. Metode penelitian ini ialah percobaan (*Experiment*) dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan setiap perlakuan terdapat 6 ulangan, berikut adalah rincian perlakuan tersebut. P0: (Daging kelinci jantan umur 4 bulan bagian has dalam tanpa penambahan tepung kulit pisang kepok), P1: (tepung kulit pisang kepok 20%), P2: (tepung kulit pisang kepok 30%), P3: (tepung kulit pisang kepok 40%). Variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah kadar air dan *Water Holding Capacity (WHC)* terhadap *nugget* dengan bahan daging kelinci *New Zealand White* dan tepung kulit pisang kepok. Data dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA).

Hasil analisis ragam menyatakan pada penambahan tepung dari kulit pisang kepok tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kadar air dan *WHC nugget* daging kelinci. Nilai rata-rata pada kadar air yaitu P0 = 44,15%, P1 = 32,97%, P2 = 43,44% dan P3 = 40,40%. Nilai rata-rata *WHC* yakni P0 = 31,99%, P1 = 29%, P2 = 36,52% dan P3 = 36,37%.

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan tepung kulit pisang kepok 20%, 30%, 40% tidak mempengaruhi kadar air dan *WHC nugget* daging kelinci *NZW*. Saran yang dihasilkan dari penelitian ini perlu menambahkan tepung kulit pisang kepok sebanyak kurang dari 20% ke dalam *nugget* daging kelinci dan perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait kadar protein,

karbohidrat, dan serat kasar pada *nugget* daging kelinci dengan penambahan tepung kulit pisang kepok.



## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perubahan gaya hidup masyarakat modern yang serba cepat telah mendorong peningkatan konsumsi makanan praktis dan siap saji. Produk-produk seperti *nugget* menjadi pilihan populer karena sifatnya yang praktis, mudah diolah, dan disukai oleh berbagai kalangan usia. Kebutuhan akan makanan olahan yang cepat saji ini menuntut inovasi baru, tidak hanya dari segi kepraktisan, tetapi juga dari segi kandungan gizi dan keberlanjutan bahan baku yang digunakan.

Dalam sektor peternakan, salah satu permasalahan yang sering dihadapi adalah pemanfaatan daging dari ternak yang kualitasnya belum maksimal seperti jenis ternak alternatif lainnya seperti kelinci. Daging kelinci meskipun memiliki kandungan protein tinggi dan rendah lemak, masih kurang dimanfaatkan secara optimal. Beberapa kendala utama dalam pengolahan daging kelinci menjadi produk olahan, seperti *nugget*, adalah rendahnya daya ikat air (*Water Holding Capacity*) dan tekstur yang kurang menarik, sehingga diperlukan inovasi bahan tambahan untuk meningkatkan kualitas produk akhir.

Daging kelinci memiliki potensi yang besar sebagai bahan utama dalam pembuatan *nugget*. Namun, kualitas produk yang dihasilkan sering kali belum maksimal, khususnya dari segi keempukan dan daya simpan. Untuk mengatasi hal tersebut, berbagai penelitian telah dilakukan dengan fokus pada penambahan bahan tambahan seperti tepung dan serat guna

memperbaiki tekstur serta meningkatkan kapasitas daya ikat air (*WHC*). Salah satu bahan yang kini mulai mendapat perhatian adalah tepung kulit pisang, yang kaya akan serat, mengandung antioksidan, dan berpotensi digunakan sebagai bahan pengikat sekaligus peningkat tekstur pada produk olahan daging.

Tepung kulit pisang diperoleh dari kulit pisang yang biasanya dibuang sebagai limbah. Kulit pisang memiliki kandungan serat yang cukup tinggi, yang tidak hanya dapat meningkatkan tekstur produk, tetapi juga dapat meningkatkan kandungan gizi seperti antioksidan, vitamin, dan mineral (Sharma, Ali dan Meena, 2022). Selain itu, penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa tepung kulit pisang memiliki potensi untuk meningkatkan kualitas produk makanan olahan dengan memperbaiki kelembutan dan menjaga kadar airnya. Oleh karena itu, penggunaan tepung kulit pisang dalam *nugget* daging kelinci dapat memberikan manfaat yaitu meningkatkan nilai gizi dan juga kualitas tekstur produk akhir.

Bahan tambahan yang alami dan berbasis limbah seperti tepung kulit pisang, memiliki potensi untuk menggantikan bahan tambahan sintetis dalam produk pangan yang kerap dikaitkan dengan dampak negatif bagi kesehatan manusia (Narayan, Tan dan Arokivarai, 2021). Oleh karena itu, penting untuk mengeksplorasi penggunaan tepung kulit pisang sebagai alternatif bahan pengental dan pengikat pada *nugget* daging kelinci. Dengan memanfaatkan bahan-bahan alami, kita juga dapat mendukung upaya pengurangan limbah dan meningkatkan keberlanjutan produksi pangan.

Industri makanan saat ini semakin berfokus pada aspek keberlanjutan, termasuk penggunaan bahan baku yang ramah lingkungan dan bernilai tambah. Penelitian oleh Wahyuni, Anggraini dan Fadilah, (2023), menunjukkan bahwa tepung kulit pisang dapat menjadi salah satu solusi dalam mengurangi limbah organik sekaligus meningkatkan kualitas produk pangan olahan. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berfokus pada peningkatan kualitas *nugget* daging kelinci, tetapi juga memberikan kontribusi terhadap pemanfaatan limbah kulit pisang secara produktif.

Kadar air *nugget* broiler dengan penambahan tepung kulit pisang kepok 25%, 50%, 75% dan 100%, menghasilkan nilai kadar air dengan rentang 65,00-65,69% (Sari, 2023). SNI 01-6683-2002 yang menerangkan bahwa kadar air dalam nugget maksimal adalah 60% (Anonimus, 2002).

Berdasarkan di atas, maka dalam penelitian ini akan dilakukan penelitian tentang "Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Kadar Air Dan *Water Holding Capacity (WHC)* *Nugget* Daging Kelinci".

## 1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh penambahan tepung kulit pisang kepok terhadap kadar air dan *Water Holding Capacity (WHC)* *nugget* daging kelinci ?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu menganalisa pengaruh penambahan tepung kulit pisang kepok terhadap kadar air dan *Water Holding Capacity* (WHC) pada *nugget* daging kelinci.

### 1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini yaitu :

- a. Penelitian ini diharapkan menjadi bahan acuan bagi akademisi, praktisi peternakan, perusahaan peternakan dan mahasiswa dalam melihat kegunaan penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok terhadap kadar air dan *WHC nugget* daging kelinci.
- b. Temuan dari penelitian ini dapat menghasilkan publikasi ilmiah dalam bentuk jurnal yang diharapkan dapat menjadi sumbangan pengetahuan untuk masyarakat dan bagi penelitian selanjutnya.

### 1.5 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah ada dugaan pengaruh penambahan tepung kulit pisang kepok terhadap kadar air dan *Water Holding Capacity* (WHC) *nugget* daging kelinci.

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

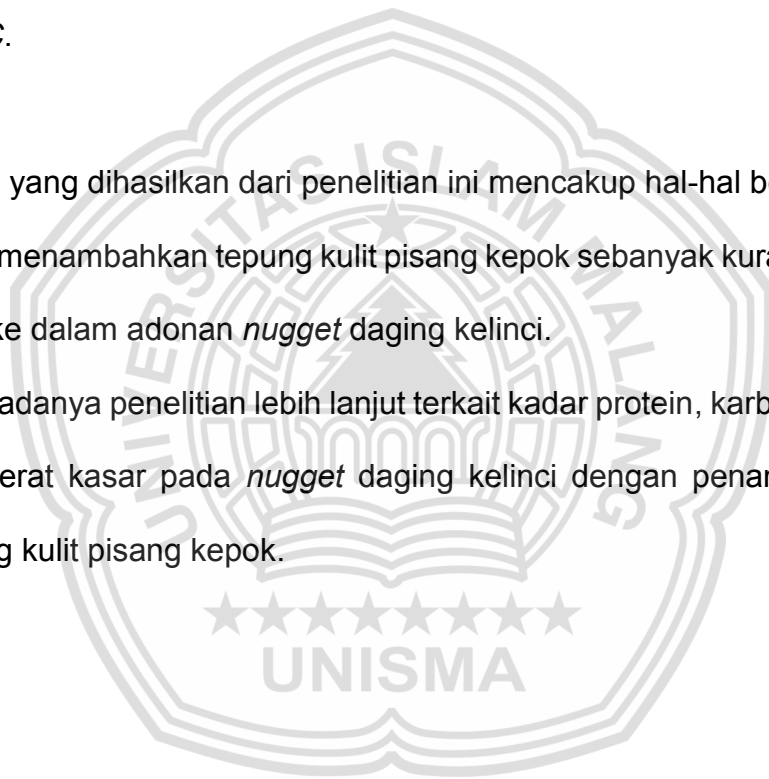
### 6.1 Kesimpulan

Penambahan tepung kulit pisang kepok tidak mempengaruhi kadar air dan *WHC nugget* daging kelinci. Penambahan tepung kulit pisang dengan persentase 20%, 30%, dan 40% tidak dapat menjadi alternatif untuk memperbaiki kualitas nugget daging kelinci khususnya dalam kualitas kadar air dan *WHC*.

### 6.2 Saran

Saran yang dihasilkan dari penelitian ini mencakup hal-hal berikut:

1. Perlu menambahkan tepung kulit pisang kepok sebanyak kurang dari 20% ke dalam adonan *nugget* daging kelinci.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait kadar protein, karbohidrat, dan serat kasar pada *nugget* daging kelinci dengan penambahan tepung kulit pisang kepok.



## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2002. SNI 01-6683-2002: *Nugget Ayam*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2024. SNI 6683-2014: *Nugget Ayam*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Arnyke, E. V., Rosyidi, D dan Radiati, L. E. 2014. Peningkatan Potensi Pangan Fungsional *Nugget* Daging Kelinci dengan Substitusi *Wheat Bran*, Pollard dan Rumput Laut. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 24(1): 56-71.
- Aydoğar S, Şahin M, Akçacık AG, Hamzaoğlu S, dan Taner S. 2015. *Relationships between Farinograph Para-meters and Bread Volume, Physicochemical Traits in Bread wheat Flours*. *J Bahri Dagdas Crop Res*. 3(1): 14-18
- Cheng, Q., Sun, D.W., dan Zhang, Z. 2020. *The Application of Emerging Technologies for Improving Water Holding Capacity of Meat: An Overview*. *Trends in Food Science and Technology*, 95.
- Darmawan, D. W., Kalsum, U., & Ali, U. (2022). Pengaruh Penggunaan Eceng Gondok (*Eichornia crassipes*) Terfermentasi *Aspergillus niger* pada Pakan Lengkap terhadap Kecernaan Pakan dan *Income Over Feed Cost* pada Kelinci Lokal. *Dinamika Rekayasa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 2(1).
- Fauzi, M., Rahayu, A., dan Suyanto, E. 2022. Pengaruh Kadar Air terhadap Daya Simpan Produk Pangan Olahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2): 89-98.
- Fitriani, S., Nasution, I., dan Hariani, H. 2022. Potensi Senyawa *Bioaktif* pada Kulit Pisang Sebagai Antioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(1): 45-52.
- \_\_\_\_\_, S., Wulan, D., dan Hasanah, T. 2024. Peningkatan *WHC* pada *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan *Guar Gum*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 22(2): 123-130.
- Fowler, M. E. 2012. *Veterinary Medicine: A Textbook of The Diseases of Rabbits and Rodents*. Elsevier Health Sciences.

- Hadi, S., Kurniawan, D., dan Nasution, I. 2023. Potensi Daging Kelinci Dalam Industri Pengolahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 22(1): 55-61.
- Hakim, U.N. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta arrundinaceae*) Terhadap Fisik dan Organoleptik *Nugget* Kelinci. Malang : Disertasi Universitas Brawijaya.
- Harsono, H., Sari, D., dan Prabowo, M. 2022. Manfaat Tepung Kulit Pisang untuk Kesehatan Pencernaan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 15(2): 68-75.
- Haryanto, A., Yuliana, M., dan Rahayu, P. 2015. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang pada *Nugget* Ikan untuk Mengurangi Kadar Air dan Meningkatkan Kualitas Tekstur. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1): 45-51.
- Hasanah, U., Widodo, R., dan Pratama, A. 2024. Daging Kelinci Sebagai Sumber Protein Rendah Lemak untuk Produk Olahan Pangan. *Jurnal Pangan dan Teknologi*, 13(2): 42-49.
- Hernando, D., Septinova, D., dan Adhianto, K. 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1).
- Hidayat, S., Adi, M. W., dan Suryanto, B. 2020. Komparasi Kandungan Asam Amino pada Daging Kelinci dan Ayam (*Unpublished undergraduate thesis*). Universitas Gadjah Mada.
- Joanna, S. B. I., Dominik, K., Magdalena, R., Annalisa, V., Anna, G., Agnieszka, L., dan Marek, S. 2024. *Higher Oxygen Content Affects Rabbit Meat's Quality and Fatty Acid Profile in a Modified Atmosphere. International Journal of Food Science.*
- Kasumi, E., Lestari, R. B., & Heraini, D. Kualitas Fisik dan Organoleptik *Nugget* Ayam Broiler dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata*). *Jurnal Peternakan Borneo: Livestock Borneo Research*, 2(1), 31-37.
- Khomsi, W. I. 2024. Kualitas Fisik Daging Domba yang Dimarinasi Buah Andaliman. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 3(9): 2621-2626.
- Klopper, M. 2015. *The Development and Popularity of New Zealand White Rabbit in Commercial Rabbit Farming. Journal of Animal Science and Technology*, 30(4): 45-50.

- Kurnia, A. M., Wulansari, P. D., dan Frasiska, N. 2024. Uji Kadar Air dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci (*Oryctolagus Cuniculus*) dengan Penambahan Tepung Wijen (*Sesamum Indicum L.*). Jurnal Sains Peternakan Nusantara, 4(01): 1-12.
- Kurniawan, F., Prasetyo, L., dan Haryanto, A. 2023. *Water Holding Capacity (WHC) and Its Impact on the Quality of Processed Meat Products*. *Journal of Food Science and Technology*, 58(4): 245-253.
- \_\_\_\_\_, I., Rahmawati, D., dan Riza, H. 2024. Nutrisi dan Manfaat *Nugget* Daging Kelinci untuk Kesehatan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 16(1): 34-40.
- Kusnandar, F., H. Danniswara., dan A. Sutriyono. 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Royi Manis. *Jurnal Mutu Pangan*. 9(2): 67-65.
- Kusumaningrum I, Asikin NA. 2016. Pemanfaatan Tulang Ikan Belida untuk Fortifikasi Kalium pada Olahan Kerupuk. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Mulawarman.
- Lazuardi, M. S., Sunawan, S dan Basit, A. 2024. Pengaruh Konsentrasi dan Interval Waktu Pemberian Pupuk Organik Cair *Urine* Kelinci terhadap Pertumbuhan dan Hasil Kualitas Tanaman Sawi Caisim (*Brassica juncea L*) Varietas Shinta. *Agronisma*. 12(1): 467-473.
- Lestari, R. Y., & Saputri, D. S. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal L.*) terhadap Kadar Air, Kadar Serat Kasar dan Sifat Organoleptik Brownies Kukus Tepung Mocaf (*Cassava Flour*). *Food and Agro-Industry Journal*. 4(2).
- Lutz, J. R. (2013). *Productivity and Growth of New Zealand White Rabbits in Commercial Breeding Systems*. *Small Animal Research*. 12(2): 103-109.
- Mahayana, A. I., Ali, U dan Puspitarini, O. R. 2022. Pengaruh Penambahan Campuran *Nitrobacter* dan *Lactobacillus fermentum* Terenkapsulasi Terhadap Iofc dan Nilai Ekonomis Pakan pada Kelinci Jantan. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (E-Journal)*. 5(01): 28-39.
- Malini, D. R., Arief, I. I., dan Nuraini, H. 2016. *Utilization of Durian Seed Flour as Filler Ingredient of Meatball*. *Media Peternakan*. 39(3): 161-167.

- Manik, H., Sitanggang, F. R., Pattiselanno, F., Palulungan, J. A., Baaka, A., Tethool, A. N., & Lekitoo, M. N. 2023. *Nugget* Daging Kelinci sebagai Alternatif Protein Hewani Masyarakat sekitar Cagar Alam Pegunungan Arfak: *Rabbit Meat Nuggets as an Alternative Animal Protein for Communities Around the Arfak Mountain Reserve*. *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 4(2): 96-103.
- Melek, T., Yilmaz, I., dan Cakmak, O. 2021. *Effects of Water Holding Capacity on Meat Products During Storage*. *Journal of Food Quality*. 44(4): 142-150.
- Mudawamah, M dan S, Susilowati. 2018. Hubungan Karakter Kuantitatif Ukuran Tubuh pada Berbagai Bangsa Pejantan Kelinci. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (E-Journal)*. 2(2).
- Mulyati, M., & Erniyati, E. 2021. Pemilihan Bibit Kelinci *New Zealand White* Terbaik dengan Menggunakan Metode Vikor. *Komputasi Jurnal Ilmiah Ilmu Komputer dan Matematika*. 18(1).
- Muna, M., Satria, A., dan Lestari, S. 2023. Penggunaan Tepung Kulit Pisang pada Produk Kue Rendah Gluten. *Jurnal Pangan Sehat*. 20(3): 99-106.
- Narayan, R., Tan, M., dan Arokiyaraj, S. 2021. *Use of Natural Additives in Food Processing: Current Trends*. *Journal of Food Science and Agriculture*, 30(2): 103-110.
- Naufal, M. I. A., Puspitarini, O. R., dan Dinasari, I. 2025. Pengaruh Perendaman Daging Kambing Dengan Pemberian Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Susut Masak dan *WHC* (*Water Holding Capacity*). *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (E-Journal)*, 8(1).
- Nugroho, Adi, A., Umam, A. K., 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) terhadap *Nugget* Ayam Ditinjau dari Kadar Serat, Air, pH, Dan *WHC*. Sarjana thesis. Universitas Brawijaya.
- Nuraeni, N., Utami, E. T. W., Priyono, E., & Mustofa, W. M. 2023. Sifat Fisik dan Organoleptik *Nugget* yang dibuat dengan Daging Kelinci yang Berbeda. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*. 3(01): 21-28.
- Nurjaya, M. I. Y., Puspitarini, O. R., dan Retnaningtyas, I. D. 2023. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Jawa terhadap Kadar Air, *WHC* (*Water Holding Capacity*), dan Keempukan pada Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(2): 116-122.

- Pramudya, A. 2022. Pengaruh Pengeringan terhadap Kandungan Gizi Kulit Pisang. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(1): 33-39.
- Pratiwi, D., dan Pranoto, D. 2024. Pengaruh Bahan Tambahan terhadap Kualitas *Nugget* Daging Kelinci. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 17(4): 230-240.
- \_\_\_\_\_, R. S., dan Wulandari, D. (2023). *Nutritional Composition of Rabbit Meat: A Source of Essential Minerals for Human Health*. *Journal of Animal Science and Nutrition*, 14(1): 56-63.
- Purslow, P. P., Oiseth, S., Hughes, J., dan Warner, R. D. 2016. *The Structural Basis of Cooking Loss in Beef: Variations With Temperature and Ageing*. *Food Research International*, 89: 739-748.
- Raharjo, Y., dan Mulyani, T. 2024. Tepung Kulit Pisang sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Rendah Gluten. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 19(2): 77-84.
- Rini, L., dan Indah, R. 2024. Serat Pada Kulit Pisang sebagai Sumber Gizi dalam Produk Pangan. *Jurnal Serat dan Pangan*, 12(1): 15-23.
- Rinanto, A. U., Kustanti, N. O. A dan Widigdyo, A. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*) sebagai Substitusi pakan Kelinci terhadap Performa Kelinci *Hyla Hycole*. *Jurnal Aves*. 12(1): 9-20.
- Rismi, R. (2006). Perubahan Karakterisrik Fisik pada Daging Kelinci karena Perbedaan Umur, Waktu dan Temperatur Pemasakan. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. 1(2), 178-185.
- Santoso, B., Wahyuni, N., dan Rahayu, S. 2017. Kandungan Gizi Daging Kelinci dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Jurnal Ilmu Gizi*, 10(3): 103-109.
- Sari, A., Putri, N., dan Lestari, M. 2023. Inovasi Produk *Nugget* Daging Kelinci sebagai Alternatif Pangan Bergizi. *Jurnal Inovasi Pangan*, 14(2): 58-64.
- \_\_\_\_\_, N. A. A., Permadi, E., dan Lestari, R. B. 2023. Kualitas Nutrisi *Nugget* Ayam Broiler dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata*). *Jurnal Peternakan Borneo: Livestock Borneo Research*, 2(1): 38-45.

- Seong, P. N., Han, D. J., dan Lee, J. M. 2017. *Water Holding Capacity and Its Role in Meat Quality*. *Food Science and Technology*, 35(2): 219-225.
- Sharma, S., Ali, M., dan Meena, D. 2022. *Impact of Banana Peel Powder on Food Texture and Nutritional Quality: A Review*. *International Journal of Food Science and Technology*, 45(1): 12-19.
- Smith, A. J. 2017. *Behavior and Temperament of New Zealand White Rabbits in Commercial Rabbit Farms*. *Journal of Small Animal Studies*, 18(4): 210-211.
- Sulaiman, M. A., Ali, A., dan Shamsudin, M. N. 2013. *Performance and Reproductive Characteristics of New Zealand White Rabbits*. *Asian Journal of Animal and Veterinary Advances*, 8(3): 348-388.
- \_\_\_\_\_, M., Fitria, L., dan Setiawati, S. (2019). Perbandingan Kandungan Gizi Daging Kelinci dan Daging Sapi Dalam Porsi 100 Gram. *Jurnal Nutrisi*, 8(1): 70-76.
- Sumarni, Y., Santi, W., dan Taufik, M. 2018. Daging Kelinci sebagai Alternatif Sumber Protein Hewani yang Sehat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2): 115-121.
- Suryani, D., Reza, T., dan Hartini, W. 2023. Kandungan Gizi dan Manfaat Kulit Pisang sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Nutrisi dan Pangan*, 16(2): 58-65.
- Wahyu, S., Liana, A., dan Fadilah, N. 2024. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Tepung Kulit Pisang. *Jurnal Teknik Pangan*, 21(4): 145-152.
- Wahyuni, S., dan Sari, E. 2023. Peran Zat Besi dalam Daging Kelinci dalam Pencegahan Anemia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 16(2): 65-73.
- \_\_\_\_\_, T., Anggraini, L., dan Fadilah, N. 2023. *Application of Banana Peel Flour as a Sustainable Alternative in Food Industry*. *International Journal of Food Science*, 14(5): 78-85.
- Warner, R. D. 2017) *Chapter 14: The Eating Quality of Meat-IV: Water Holding Capacity and Juiciness (Eighth Ed.)*, 9780081006948, Woodhead Publishing Limited, pp: 419-459.

- Widyanto, R. M., Kusuma, T. S., Hasinofa, A. L., Zetta, A. P., Silalahi, F. I. V. B., dan Safitri, R. W. 2018. Analisa Zat Gizi, Kadar Asam Lemak, serta Komponen Asam Amino *Nugget* Daging Kelinci *New Zealand White* (*Oryctolagus cuniculus*). Jurnal AL-AZHAR Indonesia Seri Sains dan Teknologi. 4(3): 141-148.
- Zulkifli, I., Tan, S. G., dan Nordin, M. 2009. *Growth Performance and Reproductive Characteristics of New Zealand White Rabbits in Malaysia*. *Journal of Applied Animal Research*. 35(1): 61-66.

