

## DAFTAR PUSTAKA

- Almunifah, M. 2014. *Sifat Fungsional Telur Ayam Ras dan Aplikasinya pada Pembuatan Produk Spone Cake*. Program Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. (Skripsi Teknologi Pertanian).
- Anggraini, D., A. Lukman, dan S. Junita. (2013). *Isolasi dan Uji Sifat Fisikokimia Pati Pisang Kepok*. Jurnal IpteksTerapan. Vol 7 (3), Hal 3-6.
- Anggraeni, R., Dede Saputra. 2018. *Physicochemical Characteristics and Sensorial Properties Of Dry Noodle Supplemented With Unripe Banana Flour*. Food Research 2 (3) : 270-278.
- Anshari H. 2010. *Pemanfaatan Biji Cempedak Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu*. PKM. Universitas Negeri Malang. Malang.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Internasional. Virginia USA.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta : PT Gramedia.
- Astuti S, Suharyono S, Anayuka ST. *Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong*. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 2018;8(2): 1-2.
- Aurore, G., Parfait, B., dan Fahrasane L. 2009. *Bananas, Raw Materials For Making Processed Food Products*. *Jurnal Trends in Foods Science and Technology*, 20:78-91.
- Boga, Yasa. 2012. *Terampil Membuat Kue Kering*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Candra, I. 2003. *Pengaruh Jenis Pisang dan Jenis Gula Terhadap Mutu Madu Buah Pisang*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chen J & Stokes J. 2012. *Rheology and Tribology: Two Distinctive Regimes Of Food Texture Sen-sation*. *Food Science and Technology*. 25 (1), 4-12.

- De Mann, J. M. (2000). *Kimia Makanan*. Penerjemah Kosasih Padmawinata. ITB, Bandung.
- Diennazola, R. 2008. *Pengaruh Sekat dalam Kemasan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Pisang Raja Bulu*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Fajiaringsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang. (Solanum tuberosum., L.) terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknik.
- Faridah, A., K. S. Pada, A. Yulastri, dan L. Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fellows PJ. 2000. *Food Processing Technology: Principle and Practice 2<sup>nd</sup> Ed*. England: CRC Press.
- Figoni. 2003. *Chapter Five : Wheat Flour*, 75033, 63-86.
- Harefa, W., & Pato, U. 2017. *Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau, 4(2), 1-12.
- Hersoelistyorini, W., Sri S.D. dan Andri C.K. 2015. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepug Mocaf (Modified cassava flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis*. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Intan, R., Rostini, I., Liviyawati, E. 2004. *Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus sp.)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Justicia A, Livyawaty E, Hamdani H. *Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar*. Jurnal Perikanan Kelautan. 2012;3(4): 1-17.
- Kementerian Pertanian. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. eBook Pangan. 60 Hal. <http://www.eBookPangan.com> [14 Maret 2018].
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.

- Napitupulu, A. 2006. *Kajian Pemanfaatan Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Biskuit Marie*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Nuraini, S. 2013. *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 2 NO 2: 50-58.
- Nurdjannah, S., Nanti M., dan Dwi I. 2011. *Karakteristik Biskuit Coklat dari Campuran Tepung Pisang Batu (Musa balbisiana colla) dan Tepung Terigu pada Berbagai Tingkat Substitusi*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Volume 16 No 1.
- Oktavia, D. A. 2007. *Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat*. Jurnal Standarisasi Vol 9 No 1: 1-9.
- Pangesthi, Lucia Tri. 2009. *Pemanfaatan Pati Ganyong (Canna edulis) pada Pembuatan Mie Segar Sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras*. Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol 1, No.1.
- Prabawati, S., Suyanti dan D.A. Setyabudi. 2008. *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 54 hal.
- Prahasta, E. 2009. *Sistem Informasi Geografis Konsep-konsep Dasar*. Bandung : Informatika Bandung.
- Pratiwi, T. K. (2014). *Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok dengan Tepung Terigu dan Jenis Lemak terhadap Karakteristik Roti Kering*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan, Bandung.
- Rangkuti, N. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang, Padang.
- Rhamadia M, Kumalaningsih S, Santoso I. 2012. *Pembuatan Tepung Lidah Buaya (Aloe vera L.) dengan Metode Foammat drying method*. Jurnal Teknologi Pertanian. 13(2) : 125-137.
- Rozyandra, C. 2004. *Analisis Keragaman Pisang (Musa spp.) asal Lampung*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, R. 1999. *Bertanam Buah-buahan di Pekarangan*. Yogyakarta : Kanisius.

Satuhu, S. 1996. *Pisang, Budidaya, Pengolahan & Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Setyadi, D. A. (2016). *Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Waktu Pemanggangan terhadap Karakteristik Banana Flakes*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.

Stover, R. H., & Simmond, N. W. 1987. *Bananas, Tropical Agricultura Series*. Singapore : Longman Scientific & Technical. 3rd ed. pp. 86 – 101.

Subandoro, R.H., Basito, dan Atmaka, W. 2013. *Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 2 No 4.

Sudarmadji. (1996). *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.

Surjani, A. D. 2009. *Buku Pintar Membuat Kue Kering*. Demedia Pustaka: Jakarta.

Trianita, A. P. 2016. *Karakteristik Bolu Kukus yang Dibuat Menggunakan Freeze Dried Egg*. Program Sarjana Universitas Diponegoro, Semarang. (Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian).

Visita, B.F dan Putri, W.D.R. 2014. *Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Roda damascene mill*) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 2 No 1: 39-46.

Winargo, F.G. (2002). *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-Brio Press. Bogor.

Winarno, F. G. (2000). *Potensi dan Peran Tepung-tepungan bagi Industri Pangan dan Program Perbaikan Gizi*. Makalah pada Seminar Nasional Interaktif: Penganeekaragaman Makanan untuk Menetapkan Ketersediaan Pangan.

Witono, J. R., Kumalaputri, A. J., dan Lukman, H.S. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie*. Perjanjian.No: III/LPM/2012-02-11-P. Bandung: Universitas Khatolik Parahyangan.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press.

Zoulias EI, V. Oreopoulou, C Tzia. 2002. *Textural Properties of Low-Fat Cookies Containing Carbohydrate-or Protein-Based Fat Replacers*. Journal of Food Enginee Ring 2002, 55:337-342.

Zunggaval, R. R. 2017. *Pengaruh Varietas Pisang Terhadap Kualitas Tepung Pisang dan Bolu Kukus*. Universitas Khatolik Soegijapranata Semarang.

