

DAFTAR PUSTAKA

- Akhtar S., Anjum, F.M., Salim-Ur-Rehman, Sheikh M.A. 2010. Effect Of Storage And Baking On Mineral Content Fortified Whole Wheat Flour. *Journal Food Process Preserv* 34 : 335-349.
- Al-Dmoor HM, El-Qudah JM. 2016. Cake Flour Chlorination And Alternative Treatments (Review). *Curr Res Nutr Food Sci J* 4 : 127-134.
- Amriani. 2017. *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas, L. Poiret) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat*. [Skripsi]. Makassar : Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Anandito, R. B. K., Siswanti, Edhi N., Rini H. 2016. Formulasi Pangan Darurat Berbentuk *Food Bars* Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Agritech*.Vol. 36 (1)
- AR, Chairuni. 2021. Perbandingan analisis nilai tambah produk Pisang Sale Kering dan Pisang Sale Basah pada usaha tradisional Red Golden desa Deyah Raya kecamatan Syiah Kuala kota Banda Aceh. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton* 7(1): 87-98
- Arziyah, D., Yusmita, L., dan Ariyetti. 2019. Analisis Mutu Tahu dari Beberapa Produsen Tahu di Kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 23 No.2.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hlm 33-38
- Aziah, N.A.A., Noor, M.A.Y., Ho, L-H. 2012. Physico-Chemical And Organoleptic Properties Of Cookies Incorporated With Legume Flour. *Int Food Res Journal* (19) : 1539 – 1543.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis 18th Edition*. USA : AOAC Inc
- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2020. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 24 Tahun 2020 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2018 tentang Pengawasan Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus. Badan Pengawas Obat Dan Makanan, Jakarta.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3728:1995 (Tepung Kacang Hijau). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- _____. 1995. SNI 01-3841:1995 (Tepung Pisang Kepok). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- _____. 2009. SNI 7388:2009 (Batas Cemaran Maksimum Mikroba dalam Pangan). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- _____. 2011. SNI 2973:2011 (Biskuit). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle.K.A, Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wooton, M. 1985. *Ilmu Pangan*. UI Press : Jakarta.
- Dahiya, PK, Linnemann AR, Van Boekel MAJS, Khetarpaul N, Grewal RB, Nout MJR. 2015. Mung bean : Technological and Nutritional Potential. *Crit Rev Food Sci Nutr* 55 : 670-688.
- Danuarsa. 2006. Analisis proksimat dan asam lemak pada beberapa komoditas kacang-kacangan. *Buletin teknik pertanian Vol. 11 No. 1*
- Danuarsa, & Amalia, R. 2019. Penetapan Komposisi Asam Lemak Kacang Kedelai Secara Kromatografis. *Prosiding Temu Teknis Jabatan Fungsional Non Peneliti Malang*, Hal. 269-272.
- Desiliani., N. Harun dan S. Fitriani. 2019. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan *Snack Bar*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(1). 1- 11.
- Dewi, N. K. 2020. *Formulasi Persentase Penambahan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.) Dengan Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Tepung Premix Barongko*. [Skripsi]. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Dewi, F. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. 2021. Komposisi Gizi Dan Sifat Sensoris Snack Bar Dengan Variasi Rasio Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Dan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca L.*). *JITIPARI Vol. 6 No. 1*, Hal 17 – 29.
- Diandini, A. K., Gumilar, M., PEM, G., Agung, F., & Muslimah, H. Z. 2019. Analisis Tingkat Kesukaan, Total Plate Count, Betakaroten, Dan Antioksidan Pada Es Krim Kefir Labu Kuning. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung* (1) No. 1, 131-140.

- Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Kulon Progo. 2022. <https://pertanian.kulonprogokab.go.id/detil/1081/mengenal-kacang-hijau>, diakses [Sept. 2023]
- Ekafitri, R. A., Sarifudin, A. dan Surahman, D. N. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Dan Puree Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis Pisang. *Penelitian Gizi dan Makanan* 36(2), Hal. 127 – 134.
- Ekafitri, R., Desnilasari, D., Isworo, R., Afandi, D. R., & Luthfiyanti, R. 2022. The Effect of Beans and Baking on Banana Bar Qualities. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol.33(1), Hal. 52-59.
- Estiari, Parnanto, N. H., dan Sari, A. M. 2016. Pengaruh Perbandingan Campuran Labu Siam (*Secheum edule*) dan Brokoli (*Brassica oleracea var Italica*) Terhadap Karakteristik Fisik, kimia dan Organoleptik Mix Fruit and Vegetable Leather. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 5 No 4.
- Erni, N., Kadirman, & Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4, Hal : 95-105.
- Fabrella, Kania. 2021. *Pengaruh Penambahan Campuran Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens jack*) Dan Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum Burmaniii nees x blume*) Terhadap Mutu Permen Jelly*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Falestina, S. S. 2016. *Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Produk Banana Éclair Dan Kue Satu Pisang*. [Skripsi]. Universitas negeri Yogyakarta: Yogyakarta
- Fanzurna, C. O., & Taufik, M. 2020. Formulasi Food Bar Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri* Vol.2, No.2, Hal. 439 - 452.
- [FAO] Food and Agriculture Organization [FAO]. 2021. FAOSTAT. Diunduh dari <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>. Diakses Pada Tanggal November 2023.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada.

Bogor.

- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia *Cookies* dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 1(1).
- Franz, M., 2012. *Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin*. In: Krause's Food and the Nutrition Care Process. 13th ed. s.l.:Elsevier : Saunders, pp. 675-710.
- Fek, D. A. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) Terhadap Sifat Organoleptik Cake*. [Skripsi] Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang: Kupang.
- Gunathilake, K.G.T., Theja, H., dan Jagath, W. 2016. *Comparison of Physicochemical Properties of Selected Locally Available Legume Varieties (Mung Bean, Cowpea, and Soybean)*. *Potravinarstvo*. 10 (1) : 424-430
- Haeruddin, A. O., Ansharullah, & Asyik, N. 2020. Formulasi Dan Kajian Organoleptik Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dalam Pembuatan Snack Bar Gluten- Free Sebagai Camilan Sehat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol (5), No.6, Hal. 3398-3411.
- Hapsoro, D., dan Yusnita. 2018. *Kultur Jaringan Teori dan Praktik*. Jakarta : ANDI.
- Hardisari, R., N. Amaliawati. 2016. Manfaat Prebiotik Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Formatypica) terhadap Pertumbuhan Probiotik *Lactobacillus casei* secara In Vitro. *Jurnal Teknologi Laboratorium* Vol.5, No.2, Pp. 64 ~67 Issn: 2338 – 5634
- Harefa, W. dan Pato, U. 2017. Evaluasi Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan." *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, vol. 4, no. 2. Hal 1-12.
- Harris, G.K., dan Marshall, M. R. 2017. Ash analysis. Ch. 16, in *Food Analysis*, 5th ed. S.S. Nielsen (Ed.), New York : Springer.
- Hartanto, E. S. 2012. Kajian Penerapan SNI Produk Tepung Terigu Sebagai

Bahan Makanan. *Jurnal Standardisasi* Vol. 14, Hal 164 -172.

- Hastuti, A. R., D. N. Afifah. 2022. Analisis Aktivitas Antioksidan, Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Food Technology and Nutrition* Vol 21 (2): 144-155.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Volume 4 (1) : 7-14.
- Isnawaida. 2020. *Deteksi Bakteri Coliform, Total Plate Count (TPC) dan pH pada Telur Ayam dari Pasar Tradisional Maros*. [Skripsi] Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Jauhariah, D. dan F. Ayustaningwarno. 2013. *Snack Bar* Rendah Fosfor Dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. *Journal of Nutrition College*, vol. 2, no. 2, pp. 250-261
- Jumanah, Maryanto, & Windrati, W. S. 2017. Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia, dan sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi* Vol.11 No.2, Hal. 128-138.
- Komah. 2013. *Karakteristik Snack Bars* Bahan Dasar Tepung Kacang Hijau dan Pisang Lokal. [Skripsi]. Semarang : Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.
- Kostantia, S. 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*, L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L.) Dengan Penambahan Serbuk Pegagan Terhadap Karakteristik Cookies*. [Skripsi] Padang : Universitas Andalas.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer. eBook Pangan. 60 Hal. <http://www.eBookPangan.com>
- Kuntarsih, S. 2012. *Pedoman Penanganan Pascapanen Pisang*, Jakarta : Direktorat Budidaya dan Pascapanen Buah.
- Ladamay, N. A. dan Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan *Foodbars* (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau

dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2(1) :67-68.

- Leviana, W dan V. Paramita. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Jurnal Metana*. 13 (2) : 37-44.
- Lomakina, K. dan Mikova, K. (2006). A study of the factors affecting the foam properties of egg white-a review. *Czech Journal of Food Science* 24: 110-118.
- Irfan, M., dan Jufri, I. (2021). *Total Plate Count (TPC) Dangkae yang Dibuat dengan Berbagai Level Getah Pepaya Kering dan Suhu Pemanasan. Jurnal Sains dan Teknologi Industri Peternakan 1 (2), Hal. 22-24.*
- Mahmud, M. K., N. A. Hermana, Zulfianto, S. Marudut, Muhayatun, Nazarina, dan B. J. Abas. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Malau, M. S., Yusmarini, V. S. Johan. 2022. *Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kukis. SAGU Journal – Agri. Sci. Tech., Vol. 21 : No. 2 [Hal 79-85]*
- Manik, N. E. 2020. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Food Bar dari Tepung Komposit (Tepung Biji Saga, Tepung Sukun, dan Mocaf)*. [Skripsi]. Sumatera Utara : Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Marwati, Y., Andaryani Y, Mentari. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sale Pisang Kapas. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 15(1): 22-16
- Masita. 2017. *Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*) Terhadap Mutu Brownis Kukus*. [Skripsi]. Pangkajene Dan Kepulauan : Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Mihardja, L., D. B. Lolong dan L. Ghani. 2015. Prevalensi Diabetes Melitus Pada Tuberkulosis Dan Masalah Terapi. *Jurnal Ekologi Kesehatan* Vol. 14 No 4, hal: 350-358.
- Munadjim. 1983. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nafa'ani, R. 2019. *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi Pada Produk Kacang Hijau Nastar Cookies (Kajonas Cookies)*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

- Natalia, D. (2010). *Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Berbagai Produk Snack*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Nurainy, F., S. Hidayati, D. Koesoemawardani, E. Suroso. 2017. Penyuluhan Dan Pelatihan Pengolahan Sale Pisang Kelompok Usaha Bersama Aisyah Di Desa Sukajawa Kecamatan Bumi Ratu Nuban Kabupaten Lampung Tengah. *Sakai Sambayan — Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*.
- Nuraisyah, A., Tirto, W.W., Christa, D.U. 2020. Sifat Fisik Makanan Padat (*Food Bar*) Berbasis Tepung Komoditas Lokal. *Jurnal Tambora* 4 (1) : 32-38.
- Nurhayati, J., B.S.L., Widowati, S., Kusumaningrum, H.D. 2014. Komposisi Kimia dan Kristalinitas Tepung Pisang Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Agritech*. Vol. 34, No. 2.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. 2021. Analisis Kadar Abu Dalam Tepung Terigu Dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, hal. 16-21.
- Park, Y.W. 1996. *Determination of Moisture and Ash contents of Foods*. Handbook of Food Analysis. Leo M.L. Nollet (ed). Marcel Dekker, Inc., New York. Hal. 59-92
- Prabawati, S., Suryanti dan Setyabudi, D.A. 2008. Teknologi Pascapanen Dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. *Artikel : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.
- Pricilya, V., W, B., & Andriani, M. 2015. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (*Phaseolus radiata* L) dan Bekatul (*Rice Bran*) terhadap Kandungan Serat pada *Snack Bar*. *Media Gizi Indonesia*, Vol. 10, No. 2, Hal. 136–140.
- PT. Otsuka Amerta Indah. *About SoyJoy*. [diakses pada September 2023]
- Purwadi, D.C.A.H. 2017. *Analisis Sifat Fisik, Organoleptik dan Total Plate*

Count pada Crackers dengan Fortifikasi Tepung Tempe dan Kolesom. [Skripsi]. Jakarta: Universitas Trilogi.

Pusat data dan sistem informasi pertanian. 2016. *Pertanian Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura.* Outlook. Kementrian Pertanian Republik Indonesia.

Pusuma, D. A., Yhulia, P., & Miftahul, C. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, Vol 12 No 01.

Putri, T.K., Veronika D, Ismail A., Kurniwan A., Maxiselly Y. 2015. Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana and Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Jurnal Kultivasi*. 14(2): 63-70.

R, Ahmad R. 2014. *Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangke Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat.* [Skripsi]. Makassar : Universitas Islam Negeri Alauddin.

R., Nurhilmi Halisa. 2021. *Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang (Musa paradisiaca) dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Roti Utti.* [Skripsi]. Makassar : Universitas Hasanuddin.

Radiena, Mozes S.Y. 2016. *Umur Optimum Panen Pisang Kepok (Musa paradisiaca, L.) Terhadap Mutu Tepung Pisang.* Majalah BIAM 12 (2): 27-33.

Rahman, T., Luthfiyanti, R., dan Ekafitri, R. 2011. Optimasi Proses Pembuatan *Food Bar* Berbasis Pisang. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan PKM Sains, Teknologi, Dan Kesehatan*, 295 – 302.

Ramadhania, P. 2021. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Whey Keju dengan Perbandingan Tepung Kacang Tanah (Arachis hypogaea) dan Tepung Ampas Kelapa (Cocos nucifera).* [Skripsi] Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.

Rangkuti, N. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cookies. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang, Padang.

Rinda, A., & Asyik, N. 2018. Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam.) De Wit) Terhadap Penilaian Organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi. *J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 3, No.3:* 1328-1340.

Roberfroid, M.. 2005. Prebiotics: The Concept Revisited. *J. Nutr.*, 137:830-

837.

- Sabir, N. C., Lahming, dan Sukainah, A. 2020. Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol.6 No.1, 41-54.
- Safitri, R., A. Damayanti, Dyah, dan Yulia. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Tentang Buah Pisang. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Sakti, H., Lestari S., Supriadi A. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 11-18.
- Saputra, Y. 2020. *Studi Pembuatan Tepung Pisang Kepok (Musa Acuminax Balbisiana Calla)*. [Skripsi]. Makassar : Universitas Bosowa.
- Sarifudin, A., Riyanti E., Diki N. S., Siti K. D., Febrianti A.P. 2015. Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *AGRITECH*, Vol. 35, No. 1.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Simanjanrang, T. H., Johan, V. S., Rahmayuni. 2020. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Sale Pisang Ambon dalam Pembuatan *Snack Bar*. *Jurnal Agroindustri Halal* 6(1): 01 – 10.
- Sitanggang, N. E. V. 2022. Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Snack Bar*. [Skripsi] Padang : Universitas Andalas.
- Surahman, D. N., Ekafitri, R., Miranda, J., Cahyadi, W., Desnilasari, D., Ratnawati, L., & Indriati, A. 2020. *Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang Dengan Metode Arrhenius Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda*. *JB* 11(2), 127-137.
- Susanto, A., 2009. *Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang pengumpul dan Pedagang Besar*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal 835.

- Suyanti dan Supriyadi A. 2008. *Pisang : Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Dasar*. Penebar swadaya : Jakarta.
- Suyanti. 2010. *Pisang Budidaya, Pengolahan, Dan Prospek Pasar (2)* Penebar Swadaya : Jakarta.
- Setyadi, D. A. 2016. *Pengaruh Jenis Tepung Pisang (Musa paradisiaca) Dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes*. [Skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan.
- Swandani, N. P. P., Widpradnyadewi, P. A. S. dan Ina, P. T. (2017). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza* L.) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal ITEPA* 6 (1): 40 – 49.
- Taoukis, P. S., Richardson, M., Barbosa-Cánovas, G. V., Jr., A.J.F., Schmidt, S.J., Labuza, T.P. 2007. *Water Activity in Food : Fundamentals and Applications*. IFT Press, Blackwell Publishing.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2) : 66-73.
- USDA. 2018. *Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173151/nutrients> [20 September]
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Sudaryati HP dan Erick E. 2016. Sifat Fisiko-Kimia Flake Pisang Kepok Substitusi Tepung Cassava. *Jurnal rekapangan* 11(2) : 1-10.
- Yudasri, D. A., Ali, A. dan Ayu, D. F. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dengan Penambahan Pisang Ambon Sale Dalam Pembuatan Snack Bars. *Jom FAPERTA Vol. 4 No. 2*.
- Zunggal, R. R. 2017. *Pengaruh Varietas Pisang terhadap Kualitas Tepung Pisang dan Bolu Kukus*. [Skripsi] Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.