

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah. (2010). *Kandungan pisang dan manfaatnya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Akhtar S, Muhammad Issa Khan and Farrukh Faiz. 2013. Effect of *Thawing* on Frozen Meat Quality: A comprehensive Review. *Pakistan Journal of Food Sciences*. 23(4): 198-211.
- Andriani, F. Y, dan Nasriati. 2011. *Teknologi Pengolahan Tepung Pisang*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP): Lampung
- Atun, Sri, dkk. "Identifikasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia dari Ekstrak Metanol Kulit Buah Pisang (*Musa paradisiaca* L)". *Departement Of Chemistry Education, Faulti Of Mathematics and Natural Sciences Yogyakarta* (2007).
- Akili, M. S, Ahmad. U, dan Suyatma N.A. 2012. *Karakteristik Edible film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang*. Jurusan Keteknikan Pertanian. Vol. 26. No. 1.
- Astuti, S., dan Zulferiyenni. 2015. *Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 20 (1) : 25-37.
- Aswar. 2005. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.)*. *Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan*. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor
- AOAC., 1990. *Official Methods of Analysis of The Analytical Chemist*. Edition Association of Official Analytical Chemist. Washington DC
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Terigu, SNI, 3571-2009*. Jakarta: BSN Press.
- Berdasarkan data statistik Departemen Pertanian (2008) ??
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 Hlm.
- Budyanto, A. (2015). *Potensi Antioksidan, Inhibitor Tirosinase, dan Nilai Toksisitas dari Beberapa Spesies Tanaman Mangrove di Indonesia*. Bogor: Intitute Pertanian Bogor



Blumenthal, M.M. 1996. *Frying Technology*. Di dalam: *Bailey's Industrial Oil and Fat Technology; Edible Oil and Fat Product: Product and Application Technology* (4th ed., Vol 3). Wiley-Interscience Publication. New York.

Choe, E and D.B. Min 2007. *Chemistry of Deep-Fat Frying oils*; *Journal of food Science*. Vol.72Nr.5. Institute of Food Technologists.

Crowther, P.C., 1979. *The Processing of Banana Products for Food Use*. London: Tropical Product Institute.

Daulay, R. S. 2017. *Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Donat Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Biji Nangka Dan Tepung Bayam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.

Direktorat Tanaman Buah, (2004) *Standar Prosedur Operasional (SPO) Pisang Barangan Kabupaten Deli Serdang*. Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura, Departemen Pertanian

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (2004)

Demirel, D dan Turhan M. 2003. *Air drying behavior of dwarf cavendish and gros michel banana slice*. *J.Food Eng.*, 59:1-11.

Dewatisari, W. F., Rumiyaniti, L., & Rakhmawati, I. (2018). *Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Sansevieria sp.* *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197-202

Don W, Fawcett. 2002, *Buku Ajar Histologi*, Penerjemah dr. Jan Tambayong, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta

Nasution, A. 1980. *Metode Penilaian Cita Rasa*. Departemen IKK, Faperta IPB. Bogor.

Eskin, N.A.M., et al, 1991, *Biochemistry of Food*. Academic Press. New York

Espino, R.R.C., S.H. Jamaluddin, B. Silayoi, and R.E. Nasution. 1992. *Musa L (edible cultivars)*. P:225-233. In Verheij, E.W.M., and R.e. Coronel (Eds). *Edible fruits and nuts*. *Plant Resources of South-East Asia No. 2*. PROSEA. Bogor.

Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

France, Wilfred James. (1964). *The Student's Technology of Breadmaking and Flour Confectionery*. Routledge and Kegan Paul, Ltd, London.

Hariyadi, P. 2007. *Teknologi Pembekuan Pangan*. *Food Review Indonesia*. Edisi Juli Vol II 07.



Hubeis, M. 1984. *Pengantar Pengolahan Tepung Serealia dan Biji-bijian*. Jurusan

Jordan, M.J. 2001. *Aromatic Profile of Aqueous Banana Essence and Banana Fruit by Gas Chromatography-Mass Spectroscopy (GC-MS) and Gas Chromatography-Olfactometry (GC-O)*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49: 4813-4817

Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W., 1988, *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, Edisi Pertama, UGM, Yogyakarta.

Kasijadi, F. 2006. *Penerapan Agribisnis Berbasis Pisang Spesifikasi Lokalisasi Pisang Mas dan Agung*. Pertanian BB2TP. BPTP Jawa Timur.

Kasutjningati, R. Poerwanto, N. Khumaida dan D. Efendi. 2010. *Kemampuan Pecah Tunas dan Berbiak Mother Plant Pisang Raja Bulu (AAB) dan Pisang Tanduk (AAB) Dalam Medium Inisiasi In Vitro*. *Jurnal Agriplus* 20:09-16.

Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Pres. Jakarta.

Ketaren, S. *Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta: Universitas Indonesia, 1986.

Kusumawati, A & L. Syukriani. 2008. *Identifikasi dan Karakterisasi Morfologi Genotipe Pisang (Musa paradisiaca L.) di Kabupaten Agam, Propinsi Sumatera Barat*. *Jurnal Jerami* 1(2):62-70.

McGuire, M. and K.A. Beerman. 2011. *Nutritional Sciences: From Fundamentals to Food 2<sup>nd</sup> Edition*. Wadsworth Cengage Learning USA.

Martiningsih, Endang. 2007. *Pemanfaatan Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L. var sapientum) sebagai Substrat Fermentasi Etanol menggunakan Saccharomyces cerevisiae*. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta.

Marya R K. A text book of physiology for dental students (Taste and Smell). New Delhi: CBS Publishers & Distributors, 2002: 256-9

Maryayah, S. Padmono, Citroreksoko R. Harahap. 1986. Pengaruh umur panen dan tingkat kemasakan terhadap perubahan sifat fisik dan kimia pisang tanduk. *Bul Agro*. 17(1) Hal 55-65.

Moneruzzaman, K.M.; Hossain, A.B.M.S.; Sani, W.; Saifuddin, M.; Alenazi, M. (2009). Effect of Harvesting and Storage Conditions On The Post Harvest Quality of Tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill) cv. Roma VF. *Australian Journal of Crop Science* 3 (2): 113-121.

Nasution RE & I Yamada. 2001. *Pisang-Pisang Liar di Indonesia*. Puslitbang Biologi-LIPI. Bogor. 50 hal.

Nuramanah, E. 2012. *Kajian Aktivitas Kulit Pisang Raja Bulu (Musa Paradisiaca L. Var Sapientum) Dan Produk Olahannya*. Universitas Pendidikan Indonesia.

Ongelina, S. 2013. *Daya Hambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var. Raja) Terhadap Polibakteri Ulser Recurrent Aphthous Stomatitis. [Skripsi]*. Universitas Airlangga. Surabaya. 103 hal.

Paramitha AR (2012). Studi kualitas makanan gorengan pada penggunaan minyak goreng berulang. Universitas Hassanudin, Fakultas Pertanian, Teknologi Pertanian. Skripsi.

Purnomo E. 1992. *Penyamanan Kulit Kaki Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.

Prihatman, K. 2000. *Pisang (Musaspp.)*. BPP Teknologi. Jakarta

Prahardini, P. 2010. *Usulan Pelepasan Pisang Varietas Mas Kirana*. Jawa timur: Dinas Pertanian Jawa Timur.

Prabawati, S., Suyani dan Setyabudi, D.A. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.

Rahayu, Winiati P, dan Nurosiyah, Siti. 2012. Evaluasi Sensori. In: Evaluasi Sensori dan Perkembangannya Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-36. ISBN 9789790113107

Refli, Safrizal. 2010. *Kadar Air Bahan. Teknik Pasca Panen*. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.

Rusendi, Dadi. Sudaryanto. Nurjannah, Sarifah. Widyasanti, Asri. Rosalinda, S. 2010. *Penuntun Praktikum MK*. Teknik Penanganan Hasil Pertanian. Unpad

Rukmana, R. 1999. *Bertanam Buah-buahan di Pekarangan*. Yogyakarta: Kanisius.

Rismunandar. (1981). *Bertanam Pisang*. Bandung: CV Sinar Barn.

Satuhu, S. 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta



Setiono, *Buah Klimaterik dan Non Klimaterik*, 2011, [http:// setiono774 .blogspot. co. Id / 2011 / 05/buah-klimaterik-dan-non-klimaterik](http://setiono774.blogspot.co.Id/2011/05/buah-klimaterik-dan-non-klimaterik), diakses 3 November 2016

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal: 59.

Siwi,B.HdanD.S.Damardjati. 1986. *Perkembangan dan Kebijakan Produksi Beras Nasional*. Makalah yang disampaikan pada Konsultasi Teknik Pengembangan Industri Pengolahan Beras Non Nasi. Jakarta. 23 Hal.

Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Jakarta: Kriya Pustaka.

Sutaryo. 2004. *Penyimpanan dan Pengawetan Daging*. Universitas Diponegoro. Semarang.

Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta

Sugiyono, 2004. *Fakultas Teknik Kimia Pangan*. Universitas Negeri Yogyakarta.

Sundari D dan Komari. 2010. *Formulasi selai pisang raja bulu dengan tempe dan daya simpannya*. PGM 33(1): 93-101

Suhardiman, Patah. 1997. *Budidaya Pisang Cavendish*. Yogyakarta: Kanisius.

Sutanto dan Edison. 2001. *Pedoman Karakterisasi, Evaluasi Kultivar Pisang*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah.

Sutanto, M. 2009. *Inovasi Pangan Beku Stap Saji. Kulitologi*, Edisi April Vol. 1: 03. PT. Media Pangan Indonesia. Bogor

Sutomo, Budi. 2006. *Memilih tepung Terigu yang Benar Untuk Membuat Roti, Cake dan Kue Kering*, di <http://www.batan.go.id/Gizi dan Kuliner.html>, diakses 17/03/2020

Sutanto & Edison. (2001). *Pedoman Karakterisasi, Evaluasi Kultivar Pisang*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah

Sutriana, 2018. Analisis Keragaman Morfologi dan Anatomi Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca* di Kabupaten Enrekang). Fakultas Sains dan Teknologi .UIN Alauddin Makassar. Makassar

Suprapti. 2005. *Aneka Olahan Pisang*. Kanisius, Yogyakarta.



Swandewi, Ni Luh Putu Reni, 2012. *Karakteristik Keripik Salak Bali Ditinjau Dari Perendaman Dalam Larutan Garam Dan Lama Pembekuan*. [Skripsi]. Universitas Warma Dewa. Denpasar'

Tjitrosoepomo, G. 2000. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta:Gajah Mada University

Towaha, J. dan N. Heryana. 2012. *Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh*. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*, edisi Pertama. Yogyakarta:Graha ilmu.Press.

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin*. Journal Indon Trop Anim Agric. 31(1) : 55-61

Yuwono, 2001. *Penyajian Fisik Pangan*. UNESA. University Press. Jl. Ketintang Surabaya.

