

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rohman dan Sumantri, 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Abdul Rohman. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta: GRAHA ILMU.
- Astawan, Made. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M., 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutudan Cara Uji Biskuit (SNI 01 2973-1992)*. BSN. Jakarta
- Desiliani et al. 2019. *Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Riau: Pekanbaru.
- Departemen Kesehatan, 2006, *Monografi Ekstrak Tumbuhan Obat Indonesia*, Vol.2, 124, Jakarta, Depkes RI.
- 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.
- Estien Yazid dan Lisda Nursanti. 2006. *Penuntun Praktikum BIOKIMIA untuk Mahasiswa Analisis*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET
- Gita O, Srimiati M. 2019. *Pemanfaatan tepung kulit pisang kapok dalam pembuatan brownies*. Jakarta: Universitas Binawan
- Hikmatun, T. 2014. *‘Eksperimen penggunaan filler tepung kulit pisang dalam pembuatan nugget tempe’*. Jurusan Teknik Jasa Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia
- Kiptiah M, Hairiyah N, Nurmalasari A. 2018. *Pengaruh substitusi tepung kulit pisang kapok terhadap kadar serat dan daya terima cookies*. Kalimantan: Politeknik Negeri Tanah Laut
- Kumar et al. 2010. *Food Chem. Toxicol.* Philadelphia: Elsevier. p. 1131-1146.
- Koes Irianto, 2006. *Sukses Beragobisnis Pisang, Coklat, Manggis, Melon dan Erbis unggul Indonesia*. Putri Delco. Bandung
- Lolodatu et al. 2015. *Kualitas Non Flaky Crakers Coklat Dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning (Musa Paradisiaca Forma Typica)*. Jurnal Teknobiologi

- Munadjim. 1998. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Gramedia. Jakarta.
- Musita et al. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Beberapa Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Bandar Lampung: Balai Riset dan Standadisasi Industri. Volume 14, No. 1.
- Nelson, S.C.; Ploetz, R.C. & Kepler, A.K. 2006. *Musa species (bananas and plantains)*. Hawai'i: Permanent Agriculture Resources (PAR),
- Ploetz, R.C.; Kepler, A.K.; Daniells, J. & Nelson, S.C. 2007. *Banana and Plantain: An Overview with Emphasis on Pacific Island Cultivars*. Hawai'i: Permanent Agriculture Resources (PAR)
- Riganakos, K. A. and M. G. Kontominas. 1995. Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using A Hygrometric Tehnique. G. Charalambous (Ed). *Food Flavors: Generation Analysis and Process Influence*. Journal.
- Risnamira. 2003. Kandungan bahan kering, protein kasar dan serat kasar kulit pisang batu (*Musa brachyarpa*) yang difermentasi dengan tepung ampas tahu. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Rodwell et al. 2000. Review of coverage of the National Vegetation Classification. JNCC Report No. 302. JNCC. Peterborough.
- Rosalina Y, et al. 2018. Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu. Department of Agriculture Technology, Faculty of Agriculture, Bengkulu University. Bengkulu.
- Rohman dan Sumantri. 2013. Analisis Kimia Pangan. Universitas Gajah Mada Yogyakarta: UGM Press.
- Sari S N. 2014. Karbohidrat. Fakultas Ilmu Keolahragaan UNIMED: Medan
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press
- Sharrock, S. 2001, *Diversity in the genus Musa: focus on Australimusa*, Networking Banana and Plantain: INIBAP Annual Report 2000.
- Sudarmadji, Slamet dkk. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suparjo. 2010. Analisis Bahan pakan secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi
- Susanti, Lina. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata Dengan Membandingkan Kulit Pisang Raja Nangka, Ambon Kuning Dan Kepok Putih Sebagai Bahan Baku*. Tugas Akhir. Semarang: UNNES.

Suyanti, Supriyadi A. 2018. *Pisang budi daya, pengolahan dan prospek pasar*. Depok: Penebar Swadaya.

Yohanna I, Krisbianto O. 2019. *Kandungan gizi, beta karoten dan antioksidan pada tepung pisang tongka langit*. Surabaya: Universitas Ciputra

Wibowo, Djoni. 2012. *Tepung Kulit Telur*. Jakarta: Universitas Bina Nusantara

Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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

Yohanna Ika. 2019. *Kandungan Gizi, Beta Karoten dan Antioksidan pada Tepung Pisang Tongka Langit (Musa troglodytarum L.)* Universitas Ciputra: Surabaya.