

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Hortikultural. 2011. Statistik Pertanian: Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Pertanian. Kupang: Badan Pusat Statistik Provinsi NTT.
- <https://ntt.bps.go.id/dynamictable/2018/02/05/566/produksi-pisang-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-nusa-tenggara-timur-2011-2017>
- Baso, Apriany Robin, Marleni Limonu, and Zainudin Antuli. "Uji Kandungan Gizi dan Sensori Kue Kerawang Khas Gorontalo dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa sapientum*)."
Jambura Journal of Food Technology 1.1 (2019): 1-9.
- Gusnadi, Dendi, and Suryana Heryawan Achmad. "Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Roti Berbasis Substitusi Kulit Pisang Ambon." *National Conference of Creative Industry*. 2018.
- Kahara, D. G., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Endang Nur, W. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Kiptiah, Mariatul, Nina Hairiyah, and Ayu Nurmalasari. "Pengaruh substitusi tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L) terhadap kadar serat dan daya terima cookies." *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 5.2 (2018): 66-76.
- Manalu, Debora Valentina Elizabeth, and Mia Srimati. "Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Cookies." *Binawan Student Journal* 2.1 (2020): 226-230.
- Munadjim. (1988). *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT. Gramedia.

- Muztniar, Astri Mutia. *Pengaruh Substitusi Puree Kulit Pisang Ambon (Musa x Paradisiaca L.) Pada Pembuatan Banana Cake Terhadap Daya Terima Konsumen*. Diss. Universitas Negeri Jakarta, 2017.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2017). Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72-81.
- Perdani, A. P. (2022). Nilai Tambah Sale Pisang dan Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga. *Jurnal Agristan*, 4(2), 192-201.
- Proverawati, Atikah, et al. "Upaya peningkatan nilai gizi pangan melalui optimalisasi potensi tepung kulit pisang raja, pisang kepok, dan pisang ambon." *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman* 3.1 (2019): 49.
- Shabrina, Nadhila. *Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis L) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar*. Diss. Fakultas Teknik Unpas, 2017.
- Tazhkira, A. (2020). *Subtitusi Tepung Kulit Pisang Raja (Musa sp) Terhadap Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat) dan daya terima cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Gresik).
- Wardhany K. H. (2014). *Khasiat Ajaib Pisang*. Yogyakarta. Rapha Publising.
- Yasinta, Ulfi Nihayatuzzahro Ardiani, Bambang Dwiloka, and Nurwantoro Nurwantoro. "Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik cookies." *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6.3 (2017).