

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah. 2010. *Kandungan pisang dan manfaatnya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Adriani, F. Y. dan Nasriati. 2011. *Teknologi Pengolahan Tepung Pisang*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Lampung.
- Agustine, F. 2015. Karakteristik cookies dengan variasi lama pengukusan pisang tanduk (*Musa paradisiacal corniculata*) pada tepung pisang pregelatinisasi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Ambarita M.D.Y, Bayu E.S, Setiada H. 2015. *Identification of morphological characteristic of banana (Musa spp.) in Deli Serdang district*. Jurnal Agroteknologi 4(1) : 191-1924.
- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca L. Naskah Skripsi – SI*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Anni Faridah, 2009:4. *Cake and Cookies*. Yogyakarta: Yudhistira
- Anni Faridah. 2008:302. *Bahan Dasar Cake and Cookies*. Yogyakarta: Yudistira
- Andriani dan Isnaini. 2013. *Jurnal Sorghum bicolor (L)*. Sulawesi Selatan
- Arifin, S. 2011. Studi Pembuatan Roti Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). Makasar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Bartono dan Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Braker. 2003. *Cake and Cookies Product*. Bandung
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Salemba-Jakarta.
- Codex. 1995. *Proses Pembuatan Tepung Sorghum*. Jakarta Pusat
- Danarti N S. 2006. *Kopi Budidaya dan Penanganan Pasca Panen*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.

- Darwim. 2013. Gula dan Sumber Khasiatnya. Jakarta Selatan. Yudhistira
- Eddy, S.M dan Lilik Kustiyah. 2006. *Membuat Aneka Olahan Pisang (Peluang Bisnis yang Menjanjikan)*. Agro Media. Jakarta
- .Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. *Bahan Pangan*. Yogyakarta. PTBB FT UNY Rahmawati Fitri. 2009. *Pengawetan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Endang Mulyatiningsih. 2012. Metode Penelitian Terapan Bidang. Pendidikan. Bandung Femina. www.femina.co.id. Diakses pada 22 febuari 2019, pukul 20.14 WIB.
- Fajri, M. 2012. *Aplikasi Protein dalam Pengolahan Makanan*. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
- Faunita, S. 2015, Pengaruh Perbandingan Bengkuang dan Pisang Kepok Terhadap Minuman Yoghurt Sinbiotik, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Fen, Ngabito. 2014. Proses Pembuatan Cookies Dengan Bahan Dasar Tepung (*Oryza Sativa Linn*) Serta Uji Kesukaan (Studi Kasus di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Sri Rejeki Kelurahan Limba B Kecamatan Kuta Selatan Kota Gorontalo Provinsi Gorontalo. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum, L.*) Terhadap Kualitas *Cookies*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Kokom Komariah, dkk. 2006. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. Mutiara Nugraheni, dkk. 2010. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.

- Koswara, S. 2002. Penerapan Persamaan Arrhenius Untuk Menduga Umur Simpan Produk dan Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi. Dan Industri Pangan*, Vol. XIII, No.2 : 197-198.
- Kusumawardani, H. D., Riyanto, S., Setianingsih, I., Puspitasari, C., Juwanto, D., Harfana, C., Ayuni, P. D. 2018. (Daun Kelor, Rumput Laut, dan Pisang) *Nutrient Content, Organoleptic, and Shelf Life of Biscuit With Composit Flour Substitution (Moringa Leaf, Seaweed, and Banana)*, 123–138.
- Legowo, A. M., & Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*. Universitas Diponegoro.
- Lesmana, D., & Utari, D. M. 2013. Analisis Zat Gizi dan Uji Hedonik Cookies Untuk Hipertensi Pada Pria Dan Wanita Usia Dewasa di Kota Bandung Tahun 2013.
- Lolodatu, E. S. 2015. Kualitas *Non Flaky Crackers* Coklat Dengan Variasi. Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning. Naskah Skripsi – S1. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Lubis, N. L. 2010. Pembuatan Abon Ikan Gulamah (*Johnius* spp) dan Daya Terimanya (Issue X).
- Mulyati, S. 2005. *Aneka Olahan Pisang*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Murtiningsih dan I. Muhajir. 1990. Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Beberapa Varietas Pisang. *Penel. Horti* 5 (3): 92-97.
- Mutmainna, N., 2013, *Aneka Kue Kering Paling Top*, Jakarta: Dunia Kreasi
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. *Pendidikan dan perilaku kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nuramanah, E. 2012. Kajian Aktivitas Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa Paradisiaca* L. Var *Sapientum*) Dan Produk Olahannya. Universitas Pendidikan Indonesia.
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

- Piga, A., Catzeddu, P., Farris, S., Roggio, T., Sanguinetti, A., Scano, E. 2005. *Textural Evaluation of Amaretti Cookies during Storage. Food Res. Technol.*, 221, 387-391.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura Pisang*. Kementerian Pertanian.
- Prabawati, S. Suyanti dan Seyabudi, D.A. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian Bogor.
- Pratama H., Ayu, Mitha. 2017. *Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih*, 584–591.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Siswantoa Vesta, Sutedjaa Anita Maya, Marsonoa Yustinus. 2015. *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Indonesia*. Surabaya.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta
- Siti ,Hamidah. 2009. *Patiseri*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Siti Hamidah & Kokom Komariah. 2013. *Menu & Resep*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suarni dan Singgih. 2002. *Sorghum dan Pengembangannya*. Sulawesi Selatan Suarni. 2012. *Potensi Sorghum sebagai Bahan Pangan Fungsional*. Sulawesi Selatan : Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.