

DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, S. S., Rina, Y., Umar, S., & Rukayah. 2004. Pengolahan Buah Pisang Dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri Di Kalimantan. *Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri*. Puslitbang Sosek Pertanian. Hal. 724 – 746.
- Appetit, Bon. 2018, Maret 21. *Pastry Chef Attempts To Make Gourmet Cheetos | Bon Appetit*. diambil dari YouTube : <https://www.youtube.com/watch?v=H2nY7Tu1Qgs>. [10 April 2020]
- Dini, N. N. 2011. *Aneka Manfaat Biji-Bijian*. Yogyakarta : Gava Media.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd.
- Fitriya, L. 2019. *Pembuatan Flakes Berbasis Tepung Pisang (Pisang Agung dan Kepok) Denga Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Bahan Pengisi*. Skripsi. Universitas Negeri Malang.
- Hidayat, R. 2019. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Wortel dan Putih Telur Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan Cheese Stick Growol dan Evaluasi Sifat Kimia Perlakuan Terbaik*. Disertasi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Indriaty, F. 2018. *Penambahan Tepung Pisang Goroho terhadap Mutu Snack Food*. Dalam Jurnal Penelitian Teknologi Industri, 9(2). Hal. 85-96.
- Khomsan, A. 2010. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: Pangan dan Gizi untuk Kesehatan.

- Kim, H. Y., Jane, J. I., & Lamsal, B. 2017. *Hydroxypropylation Improves Film Properties of High Amylose Corn Starch*. In *Industrial Crops and Products Journal*, 95 (2017). Hal. 175–183.
- Mahmudah, N. A., Amanto, B. S., & Widowati, E. 2017. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda (Musa paradisiaca balbisiana) Dengan Substitusi Pati Garut*. Dalam *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1). Hal. 32-40.
- Matz, S. A. 1997. *Snack Food Technology*. Westport, Connecticut: AVI publishing Com. Inc.
- Mulyatiningsih, E. 2007. *Teknik-teknik Dasar Memasak*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Purnomoningsih, T. 2018. *Pengaruh Substitusi Jenis Varietas Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Mie Basah*. Skripsi. Universitas Muhamadiyah Malang.
- Salahudin, F., & Syamsixman, S. 2010. *The Effect of Filler on the Quality of Snack Food Extruded from Solid Matter of Industrial Soybean Tofu*. In *Biopropal Industri Journal*, 1(2).
- Suarni, & Widowati, S. 2016. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Jagung : Teknik Produksi dan Pengembangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Widanti, Y. A., & Mustofa, A. 2015, Februari. *Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemanggangan*. *Joglo*, XXVII. Hal. 2.