

DAFTAR PUSTAKA

- Agroindustri, P. S., Teknologi, J., Hasil, P., Pertanian, P., & Pangkajene, N. (2020). *Program Studi Agroindustri Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan 2020*.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160–169.
- Alexandra, Y. dan Nurlina. 2014. Aplikasi *edible coating* dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis var microcarpa*) pada Penyimpanan Buah Nanas. *Jurnal Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 3 (4): 11-20.
- ALIYI, F., Wahyudi, A., Krisnasary, A., Okfrianti, Y., & Suryani, D. (2020). *Pengaruh Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) dan Umur Simpan*. Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Alvionita, P. V., Angkasa, D., dan Wijaya, H. 2017. Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahan Sari Kurma. *Jurnal Pangan*. Universitas Esa Unggul.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2020). *Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan kapasitas 91000 ton/tahun*. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), F170-F175.
- AOAC. 1995. Official methods of analysis of The Associated of Analytical Chemists. Washington. DC. USA.
- Ardiansyah, R. (2019). *Budidaya Nanas*. Surabaya: PT. Temprina Media Grafika.
- Ariyanti, R., Azizah, N., Riyanti, M., & Derlin Ana Kemba, K. (2022). Pelatihan Pembuatan RICE'B Banana Sebagai Upaya Pemenuhan Nutrisi Ibu Hamil Dalam Pencegahan Stunting. *Journal of Character Education Society*, 5(1), 677–683. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/JCES>
<https://doi.org/10.31764/jces.v3i1.9580><https://doi.org/10.31764/jces.v3i1.XX>
- X

- Asfahani, H. (2023). *Kajian Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Berbasic Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning*. Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Asmarani, D. N. (2022). Karakterisasi Mie Basah Bebas Gluten Tepung Komposit Mocaf – Jagung dengan Substitusi Tepung Tempe. *Skripsi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2021). Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan. *Semarang (ID): Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro*.
- Brilianti.2021. Studi Literatur: Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postrandial. 1(2), 01-09
- BSN. (2011). Biskuit. *SNI 2973:2011*.
- Cahyani, W. (2019). *Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Hembili (Dioscorea Esculenta) Dan Tepung Kedelai (Glycine Max) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat*. Politeknik Negeri Jember.
- Ciudad-Mulero, M., Fernández-Ruiz, V., Matallana-González, M. C., & Morales, P. (2019). Dietary fiber sources and human benefits: The case study of cereal and pseudocereals. In *Advances in food and nutrition research* (Vol. 90, pp. 83-134). Academic Press.
- Damat, I., Ta'in, A., Saati, E.A., Sudiby, R.P., Wijaya, R., dan Putri, D.N. (2018). Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional. Malang: UMM Press.
- Devi, I. C., Ardiningsih, P., & Idiawati, N. (2019). Kandungan gizi dan organoleptik cookies tersubstitusi tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1).
- Erliana, Agus Sudono, C. H. R. (2016). INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN. *The Journal Gastronomy Tourism*, 3(1), 27–39.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. Universitas Brawijaya Press.

- Fauziyyah, Y. I. (2022). *4 Manfaat Pisang Kepok Mentah untuk Asam Lambung*. Diambil kembali dari <https://nutriflakes.id/blog/manfaat-pisang-kepok-mentah-untuk-asam-lambung>
- Fadhilah, N. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar). Universitas Negeri Jakarta
- Fatihaturahmi, F., Yuliana, Y., & Yulastri, A. (2023). Literature Review: Penyakit Degeneratif: Penyebab, Akibat, Pencegahan Dan Penanggulangan. *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 3(1, Juni), 63-72.
- Fairudz, A. 2015. Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita overweight. *Jurnal Majority*, 4(8), 121-126.
- Febrianti, L, Karimuna., Ansharullah. 2017. Pengaruh Penggunaan Sirup Glukosa Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Nastar Keju. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(2).
- Firdaus, J., & Sakinah, E. N. (2022). Resistant Starch Tipe 3 Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Prebiotik Pada Tikus Model Diabetes Mellitus. *Jember Medical Journal*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.19184/jmj.v1i1.149>.
- Hayati, A. W., Hardinsyah, H., Jalal, F., Madaniyah, S., & Briawan, D. (2012). Pola Konsumsi Pangan dan Asupan Energi dan Zat Gizi Anak Stunting dan Tidak Stunting 0—23 Bulan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 7(2), 73–80.
- Heryani, S., & Silitonga, R. F. (2018). Penggunaan tepung sagu (*Metroxylon* sp.) sebagai bahan baku kukis cokelat. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(2), 53–57.
- HIDAYAT, F. R. (2017). *Karakteristik Pati Mocaf (Modified Cassava Flour) Dari Jenis Singkong Cimanggu Dan Kaspro*.
- Ihromi, S., Marianah, dan Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering . *Jurnal AGROTEK*. Vol.5 No.1, Februari 2018.
- Iلمي, T. (2021). *Budidaya Pisang Kepok dan Cara Mengolahnya*. Bekasi: Tim Elemanta.

- Imanda Choiri, H. (2022). *Studi Pembuatan Roti Bluder Substitusi Tepung Psyllium Husk sebagai Makanan Selingan Sumber Serat untuk Mencegah Konstipasi* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Indra, R. (2020). *Cukup Mudah, Seperti ini Cara Membuat Tepung Pisang*. Diambil kembali dari <https://www.lemonilo.com/blog/cukup-mudah-seperti-ini-cara-membuat-tepung-pisang>
- Ismi, D. 2012. Studi pembuatan mocaf [skripsi]. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Kaleka, N. (2013). Pisang-pisang komersial. *Solo. Arcita*.
- Karani, R. A. R. (2021). *Kajian Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor Dan Biji Wijen Sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi Untuk Mencegah Anemia*. POLITEKNIK NEGERI JEMBER.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2017*. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. In *Laporan Nasional Riskesdas 2018* (Vol. 53, Issue 9, pp. 154–165). <http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK No. 57 Tahun 2013 tentang PTRM.pdf>
- Khodijah, S., Indriyani, I., & Mursyid, M. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Fetucini. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sifat Organoleptik Fetucini*.
- Kiptiah, M., Nuryati, N., Amalia, R. R., & Hayati, M. (2019). Substitusi Tepung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Produk Soes Kering Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(2), 108-117.
- Kurdanti, W., Suryani, I., Syamsiatun, N. H., Siwi, L. P., Adityanti, M. M., Mustikaningsih, D., & Sholihah, K. I. (2015). Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian obesitas pada remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*,

11(4), 179-190.

- Kusumaningrum, I., & Rahayu, N. S. (2018). Formulasi Snack Bar Tinggi Kalium Dan Tinggi Serat Berbahan Dasar Rumput Laut, Pisang Kepok, Dan Mocaf Sebagai Snack Alternatif Bagi Penderita Hipertensi. *Argipa*, 3(2), 102-110.
- Lestari, S., & Susilawati, P. N. (2015). Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(4), 941-946.
- Maghfiroh, W. A. S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada Chiffon Cake Mocaf Bebas Gluten. . *Skripsi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Mahan, L. K., Escott-Stump, S., & Krause, M. V. (2003). Medical Nutrition Therapy for Metabolic Stress: Sepsis, trauma, Burns and Surgery. *Krause's food, nutrition, & diet therapy. 11th ed. Philadelphia: WB Saunders*, 1058-72.
- Masrikhiyah, R. (2021). Retensi Kadar Gluten Cookies Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1): 20-25
- Mayasari, R. (2015). Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vilgaris L.*). *Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan. Bandung*.
- M. Aphrodita. 2015. *Terapi Jus Buah dan Sayur, 5 ed*, edited by Meita Sandra, Jogjakarta. Katahati.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: CV Alfabeta.
- Muhandri, T., Septien, D., Subarna, & Koswara, S. (2018). Kaya Serat Pangan dengan Dasar Asia Tepung Asia Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Bahan Dasar Tepung Ubi Jalar (Ampas) Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(1): 43-49.

- Muntuuntu, D. C., Nurlena, dan Karsiwi, R. R. M. (2019). Inovasi Kue Kering Berbahan Dasar Buah Jambu Biji 2019 (Studi Kasus dalam Produk Kue Nastar). *e-Proceeding of Applied Science*. Vol.5, No.3 Desember 2019.
- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., dan Oktavia, D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri*. 6(2): 197-204.
- Nurhasanah, N. (2022). *Pembuatan Cookies Subtitusi Tepung Pisang Kepok sebagai Makanan Selingan Penderita Hipertensi*. Politeknik Negeri Jember.
- 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.
- Olivia, Z., & Agustini, R. (2019). Pengaruh pemberian sekam Psyllium (Psyllium Husk) terhadap kadar LDL dan kadar HDL tikus putih (*Rattus Norvegicus*) galur Wistar hiperkolesterolemia. *Jurnal Kesehatan*, 7(2), 75-81.
- Pangestika, A. I., & Srimati, M. (2020). Pemanfaatan kulit pisang kepok (*musa paradisiaca*) dalam pembuatan bolu kukus. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 4(1), 39-50.
- Patola, E. C., & Ilminingtyas, D. (2018). Substitusi pisang kepok putih (*Musa balbisiana*) pada pembuatan tortilla chips pisang. *Serat Acitya*, 6(2), 26.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2019). Perancangan pengujian preference test, uji hedonik dan mutu hedonik menggunakan algoritma radial basis function network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107.
- Pertiwi, R. P., Larasati, A., & Hidayati, L. (2018). Pengaruh teknik sangrai dan panggang dalam pembuatan tepung kacang hijau (*phaseolus radiates l.*) terhadap mutu katetong. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan Dan Pengajarannya*, 41(1), 89–100.

PMK No.28 tahun 2019 TENTANG ANGKA KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN UNTUK MASYARAKAT INDONESIA. MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA.

Prita, A. W., Mangkurat, R. S. B., & Mahardika, A. (2021). Potensi rumput laut Indonesia sebagai sumber serat pangan alami. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 41–46.

Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. (2015). Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Kultivasi*, 14(2). *Jurnal Kultivasi*. <https://jurnal.unpad.ac.id/kultivasi>

Rahayu, L. H., Sudrajat, R. W., dan Prihanto, A. (2017). Kelompok Ibu Rumah Tangga dalam Produksi Tepung Maizena di Desa Tanggunharjo, Grobogan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Volume 08, No. 1 Maret 2017.

Rahmah, N., & Aulia, A. (2022). Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(2), 259–266.

Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80-85.

Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap serat pangan, karakteristik fisikokimia dan sensori muffin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68.

Santoso, I. A. 2011. Serat pangan (*dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.

Santoso. 2019. *Daya Terima Organoleptik dan Kadar Serat pada Cookies Tepung Kacang Hijau (vigna radiata l.) dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (eucheuma cottonii)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu), 1(2), 55-60.

- Sari, A. G. S. (2023). Substitusi Tepung Mocaf dan Ekstrak Kulit Buah Naga Terhadap Kualitas Mutu Cookies. *Skripsi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Sari, I. N. (2021). Buku Teknologi Tepat Guna : Teknik Pembuatan Tepung Mocaf dan Mie Mocaf. Bandung: Penerbit Media Sains Indonesia.
- Sijabat, M. S., & Komariah, K. (2022). PEMANFAATAN TEPUNG PISANG DALAM PEMBUATAN DESSERT CAKE DENGAN KANDUNGAN SERAT YANG TINGGI. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Sinulingga, B. O. (2020). Pengaruh konsumsi serat dalam menurunkan kadar kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1), 9–15.
- Slavin, J. 2013. Fiber and prebiotics: Mechanisms and health benefits. Dalam *Nutrients*, 5(4), 1417–1435.
- Sukasih, STP, MSi, E., Widaningrum, N., Setyadjit, N., & Haliza, W. (2021). Optimization of Resistant Starch From Banana Flour Cv. Mas Kirana Off Grade To Produce Yogurt Prebiotic. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(1), 9. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v18n1.2021.9-20>
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suparjo. 2010. Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi. Laboratorium Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Jambi.
- Syafii, F., & Fajriana, H. (2021). Formulation High Fiber Cookies Using Modified Banana Flour (*Musa paradisiaca*). *Urban Health*, 3 (1).
- Tara, A. (2022). *Pengaruh Waktu Penyangraian Tepung Pisang Kepok Terhadap Karakteristik Brownies Chips*. Fakultas Teknik Unpas.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2).
- Thomas, E. B., Nurali, E. J. N., & Tuju, T. D. J. (2017). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine max L.*) PADA PEMBUATAN BISKUIT BEBAS GLUTEN BEBAS KASEIN

- BERBAHAN BAKU TEPUNG PISANG GOROHO (*Musa acuminata* L.). *Cocos*, 9(2).
- USDA Nutrient Database. (2018). *Weat Flour, White, All-Purpose, Unenriched*. United State Department of Agriculture.
- Wahyu, P., Fransiska, M., & Suriani, N. M. (2019). *STUDI EKSPERIMEN TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) MENJADI BROWNIES KUKUS*. 10(1).
- Wibowo, R. A. dan Handayani, S. (2014). Koleksi Resep Kue Kering. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Widiyawati, E., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2020). Daya terima dan kandungan gizi millet crispy dengan memanfaatkan tepung millet sebagai alternatif snack sumber serat. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 37(1), 66–73.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Woda, S. L. (2019). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kematangan Dan Kadar Kalium Pupuk Kompos Berbahan Kulit Pisang Kepok, Kotoran Sapi, Dedak, Dolomit, Dan EM4.
- Wulandari, A. W. S. (2021). Karakteristik Fisikokimia Nastar Tinggi Serat dari Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang).
- Yunira, M. (2022). *Nastar Pisang Ekonomis (aneka tips)*. Dipetik Juni 29, 2023, dari Cookpad.com: <https://cookpad.com/id/resep/i6228199-nastar-pisang-ekonomis-aneka-tips>
- Zainuddin, A. (2016). Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Jurnal Agropolitan*. Vol 3 No 3 November 2016.