

## DAFTAR PUSTAKA

- Afianti, F. dan V. Indrawati. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers*. *E. Journaboga* 4: 46-55.
- Aisyari, S. N. 2022. *Pembuatan Cookies Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Mocaf sebagai Makanan Selingan untuk Mencegah Diabetes Melitus Tipe 2*. Politeknik Negeri Jember.
- Arum Dwi Agustin et al., (2023). *PENETAPAN KADAR SERAT CRACKERS SUBSTITUSI TEPUNG KULIT PISANG RAJA (Musa textilia)*. *Jurnal FARMASINDO Politeknik Indonusa Surakarta*, 7.
- Artama, T. 2001. *Pemanfaatan Tepung Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) untuk Meningkatkan Mutu Fisik dan Nilai Gizi Crackers*. (Tesis). IPB. Bogor. <http://repository.ut.ac.id/6251/>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2019.
- Asmara.2009. *Prestasi Belajar*. <http://prestasi-belajarsiswa.blogspot.com/2013/07/pengertian-prestasi-belajar-definisi.html> diakses sabtu 31 januari 2015.
- Badan Standar Nasional. 2011. *SNI 2973-2011. Standar Mutu Biskuit*. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 37561:2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Standart Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3841-1995. Syarat Mutu Tepung Pisang*
- Cahayanik, T. M. A. M. (2021). "Pengaruh Subsitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Bekatul Terhadap Kualitas Roti Manis". *Sipora.polije.ac.id*
- Dewi G.R (2023). *Pengaruh Varietas Pisang Dan Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Beras Pisang Di Pusat Penelitian Sukosari PTPN XI*. Politeknik Negeri Jember.
- Dwi W. Rukua,, P. M. (2022). *Formulasi Kenari untuk Pembuatan Crackers Pisang Tongka Langit*. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 11, No. 1, 41-47, Th. 2022 ISSN 2302-9218 (Print) ISSN 2620-9721 (Online), 41-46*.
- Etika, L. (2023). *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Pisang Cavendish dan Tepung Beras Hitam*. Fakultas Teknologi Pertanian.

- Farida. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta*
- Ferazuma et al., 2011. *Subtitusi tepung kepala ikan lele dumbo (clarias Gariepinus sp) untuk meningkatkan kandungan kalsium crackers [jurnal]. Nutritoin and food 6(1): 18-27. Institut Pertanian Bogor.*
- Gilian Tetelepta., dan Priscillia. 2017. *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Tongka Langit Untuk Pembuatan Crackers. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 6(2); 39-44*
- Hasyanah, S. N. (2022). *Pemanfaatan Pisang Nangka (Musa paradisiaca L.) menjadi Cookies sebagai Produk Unggulan Desa Jagabaya. Edufortech, 7(2), 156–164. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v7i2.51622>*
- Histifarina,D., Rachman.A., Rahadian.D., dan Sukmaya. 2012. *Teknologi Pengolahan Tepung Dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Pengeringan Matahari Dan Mesin Pengering.Agrin Vol. 16, No. 2.Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat.*
- Igir et al.,(2022). *Karakteristik Sensoris dan Beberapa Sifat Kimia Crackers Berbahan Dasar Tepung Komposit Talas ( Colocasia esculenta L ), Labu Kuning ( Cucurbita moschata ), dan Tepung Terigu. Jurnal Teknologi Pertanian, 13.*
- Indrawati, C. D. (2021). *Rancang model rantai pasok tepung pisang sebagai upaya meningkatkan nilai tambah komoditas pisang di kota madiun. Widya Teknik, 20(1), 33-38.*
- Istinganah, M., Rauf, R., Endang, N.W., 2017. *Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proposiolan. Jurnal Kesehatan, 10(2):1979-7621.*
- Jariyah, T., Mulyani dan Setya, P.P. 2013. *Kajian Nutrisi Crackers Tepung Gayam. Jurnal Rekapangan 7(1):76-90*
- Khatarina, S. 2018. *Kajian Substitusi Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus B) pada Pembuatan Crackers terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. (Skripsi). Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung. <http://digilib.unila.ac.id/32849/>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2019,*
- Khodijah, S., Indiryani, & Mursyid. (2021). *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Fetucini. Jurnal Repository Universitas*

*Jambi, 1–10.*

- Lestari, P. A., Yusasrini, N. L. A., Istri, A. A., & Wiadnyani, S. (2019). PENGARUH PERBANDINGAN TERIGU DAN TEPUNG KACANG TUNGGAK TERHADAP KARAKTERISTIK *CRACKERS* The Effect Comparative of Wheat Flour and Cowpea Flour to Characteristics of *Crackers*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(4), 457–464.
- Mahardika, A. R. (2022). Peningkatan Harga Jual Pisang *Cavendish* Melalui Pengolahan Keripik dan Sale Pisang di Desa Juwet Kecamatan Kunjang Kabupaten Kediri. *Prosiding Patriot Mengabdi*, 1(02).
- Mutiara Kiranawati, T., Rohajatien, U., & Jayanti, R. S. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Adonan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia *Crackers* Substitusi Tepung Komposit. *Agroindustri*, 11(2), 133–142. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>
- Nawansih, O., Rangga, A., Nurdjanah, S., Ernani, A.P., 2020. Substitusi Tepung Onggok Terfermentasi dalam Pembuatan *Crackers*. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 12(1).
- Pratisto, H. (2022). Hubungan Antara Konsumsi Pisang *Cavendish* Terhadap Denyut Nadi Pemain Academy Asiop Apacinti Katagori Umur 15 Tahun.
- Restyawati, D.T., 2011. Biscuit *Crackers* dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi. *Tugas Akhir: Universitas Sebelas Maret*.
- Sabir, N. C. (2020). Analisis Karakteristik *Crackers* Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas *Tahun*. 6, 51–64.
- Salsabilla, E. E. A. (2023). Formulasi Varian Flavor Pada Produk Kerupuk Kulit Sapi *Ready To Eat*. *Politeknik Negeri Jember*.
- Sekarini, G. A., 2011. Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tannin (Kateik) dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Teh Hijau (*Camellia sinensis*). *Skripsi: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret*.
- Sukasih, E., Setyadjit, S., & SRR, P. (2018). Optimasi formula tepung pisang *cavendish* (*musa cavendishii*) instan dengan metode respon surface. *J. Penelit. Pascapanen Pertan*, 15, 1-11.
- Sulistyo Prabowo, K. P. (2023). Pengaruh Formulasi Tepung Terigu dan Pisang Talas (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* L.) Terhadap Karakteristik Sensori dan Kimia *Crackers*. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*, 60-66.

- Syarief, M. 2023. Studi Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Edamame Sebagai Camilan Sumber Serat. *Politeknik Negeri Jember*.
- Wijaya, F. D., & Wahyono, A. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Labu Kuning. *November 2018*.
- Yani, M. A., Wahyuni, S., & Syukri, M. (2020). Formulasi Tepung Rebung Bambu Tipis ( *Dendrocalamus asper* ) Tepung Pisang Kepok ( *Musa paradisiaca formatypica* ) Dan Tepung Wikau Maombo Terhadap Karakteristik Produk *Crackers* Tinggi Serat. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(5), 3234–3255.
- Zakaria, F. R., Priosoeryanto, B. P., Erniati, E., & Sajida, S. (2017). KARAKTERISTIK NORI DARI CAMPURAN RUMPUT LAUT *Ulva lactuca* DAN *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 12(1), 23. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v12i1.336>
- Zefanya Agatha Chandra, Yuliana Reni Swasti\*, dan F. S. P. (2021). SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN SEBAGAI SUMBER SERAT UNTUK PENINGKATAN KUALITAS FLACKY *CRACKERS* Zefanya Agatha Chandra, Yuliana Reni Swasti \* , dan Franciscus Sinung Pranata. *Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 25, 153–162.