

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, C.D. 2016. *Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Buah Pepaya (Carica papaya L.)*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Andriani, D. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung. 2015. Tepung Pisang Raja Nangka. <http://lampung.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/berita/4-info-aktual/605-tepung-pisang-raja-nangka>. [5 April 2016]
- Dwica, A. 2015. Karbohidrat dalam Pisang Raja Nangka. Artikel Online. <http://affandwica.blogspot.co.id/2015/11/karbohidrat-dalam-pisang-raja-nangka.html>. [10 November 2015]
- Fellows, P.J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood. New York. London
- Hatta, M. 2010. Mukjizat Herbal Dalam Al-Quran. Mirqat. Jakarta Timur.
- Hidayat, R. 2010. *Mempelajari Pembuatan Tepung Pisang Raja Bulu Kaya β -Kroten dan Karakterisasi Mutunya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Indriani, D. 2012. *Kajian Formulasi Tepung Pisang Batu (Musa babisiana Colla) dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Coklat*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta arundinaceae L) dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lestari, D. P. (2010). *Karakterisasi Fisikokimia Tepung Sorgum Fermentasi dan Aplikasinya Sebagai Bahan Substitusi Roti Tawar*. Bogor: Institut Teknologi Bogor. Muchtadi, T., Sugiyono, F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan ke 3. Bogor: Alfabeta.
- Manley, D. 2000. *Technology Of Biscuits, Cracker and Cookies Third Edition*. CRC Press. New York Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung.

- Murtiningsih dan I. Muhajir. 1990. *Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Beberapa Varietas Pisang*. Penelitian Hortikultura.
- Prabawati S., Suyanti, dan D.A. Setyabudi. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. (Penyunting W. Broto). Hal 9. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Putri, R.R.H.K. 2012. *Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi sebagai Makanan Tambahan dalam Upaya Penanggulangan Anemia pada Ibu Hamil di Rangkaian Jaya Depok 2011*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Rangkuti, N. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cookies*. Naskah publikasi. Fakultas teknik. Universitas negeri padang. Padang.
- Rahman, F. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Suhu Pengeringan terhadap Mutupati Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara.
- Rudynasuha. 2010. <https://nasuhabicara.wordpress.com/2010/05/25/sebelum-diet-kenali-dulu-2-jenis-karbohidrat-yang-menambah-berat-badan-dan-tidak/>. Artikel Online. [12 Juni 2016].
- Setyadi, D.A. 2016, *Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Setyarin, E. 2013. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Ambon Terhadap Elastisitas dan Daya Terima Mie Basah*. Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuwono, S.S. 2015. Pisang (*Musa spp*). Artikel Online. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/09/pisang-musa-spp/>. [22 September 2015].