

DAFTAR PUSTAKA

- Amanati, L. 2014. *Uji Bakteri Staphylococcus Aureus dan Bacillus cereus Pada Produk Mie Instan yang Beredar di Pasaran*. Balai Riset dan Standardisasi Industri Surabaya. Hlm. 73 – 80.
- Andriani, D. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Anggraini, D., Lukman, A., dan Junita, S. 2013. *Isolasi dan Uji Sifat Fisikokimia Pati Pisang Kepok*. Jurnal Ipteks Terapan, 7(3).
- Aprilianti, T. 2010. *Kajian Sifat Fisiko Kimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomomea batatas blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fatma, S. N. 2007. *Pemeriksaan Baillus cereus Pada Susu Formula Bubuk yang di Peruntukan Bagi Balita Penderita Gizi Buruk di Kabupaten Bogor*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor.
- Hardiana, D. 2013. *Pengaruh Metode Pemasakan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Kapang Pada Nasi Selama Penyimpanan*. Tesis. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Hardoko., T. I Saputra, dan N. H Anugrahati. 2013. *Karakteristik Kwetiau yang Ditambah Tepung Tapioka dan Rumput Laut Gracilaria gigas Harvey*. Jurnal Perikanan dan Kelautan 18. P. 1-11.
- Hardiyanto, P., B, Albertha. 2013. *Natural Filtrasion Banana Peel*. LKTIN Sanitasi dan Air Bersih. Universitas Islam Riau Pekanbaru.
- Lubis, M. S. 2011. *Penggunaan Maltodekstrin Hasil Hidrolisis Pati Pisang Pada Formulasi Sediaan Orally Disintegrating Tablet (ODT)*. Tesis. Universitas Sumatera Utara.
- Manti, I. 2004. *Penyebaran dan Tingkat Serangan Penyakit Layu Pada Tanaman Pisang Di Kabupaten Bengkulu Selatan*. Prosiding Seminar Nasional Holtikultura. Sukarami. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat. Hlm. 143-147.

- Montolalu, S. Dkk. 2013. *Sifat Fisiko- Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L).* Jurnal Zooetak 32.
- Musita, N. 2009. *Kajian dan Kandungan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varitas Pisang.* Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian 14.
- Nurfida, A., I. N, Puspitasari. 2010. *Pembuatan Maltodekstrin dengan Proses Hidrolisa Parsial Pati Singkong Menggunakan Enzim-Amilase.* Tesis. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik.
- Palupi, H. T. 2012. *Pengaruh Jenis Pisang Dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (Musa Spp).* Jurnal Teknologi Pangan 4. Hlm. 102-120.
- Purwanti, M., M, Sudarwanto., W. P Rahayu, dan A. W Sanjaya. 2009. *Pengaruh Berbagai Kondisi Preparasi dan Penyimpanan Susu Formula Pada Pertumbuhan Spora Bacillus cereus dan Clostridium perfringens.* Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 20. P. 1-8.
- Putri, A. R., Supratomo, Tulliza, I. S. 2012. *Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (Musa parasidiaca formatypica).* Jurnal Hasil Penelitian. Universitas Hasanuddin.
- Rulya, A. 2014. *Pengaruh PH dan Perubahan Temperatur Terhadap Pembedakan Spora Bacillus sp.* BK17.
- Wahyuningtyas, N. 2011. *Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning (Musa balbisiana).* Tugas Akhir. Fakultas Pertanian. Universita Sebelas Maret. Surakarta.
- Witono, J. R., A. J. Kumalaputri, H. S. Lukmana. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang dan Tepung Ubi Jalar, serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie.* Laporan Penelitian. Universitas Katolik Parahayangan.