

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2011. *Manfaat dan Kandungan Pisang*. [http:// www.arrofi.com/kesehatan/manfaat-dan-kandungangizi-pisang](http://www.arrofi.com/kesehatan/manfaat-dan-kandungangizi-pisang). Tanggal 25 Desember. Yogyakarta.
- Asmadi. 2007. *Variasi Kue Kering Favorit*. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Faridah, Ani dkk.2008. *Patiseri jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Haryadi dan supriyanto. 2017. *Teknologi Cokelat*. Gadjah Mada University Press.Yogyakarta. 283 hal.
- Kuntarsih, S. 2012. *Pedoman Penanganan Pascapanen Pisang*. Direktorat Budidaya dan Pascapanen Buah Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. ElliesHorwood Ltd. Publ., England.
- Marsono, Y.2002. Sifat hipoglisemik dan hipokolesterolemik kacang kapri.
- Matz, S. A, (1972), *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition The AVI Publishing Co, Inc, West Port, Connecticut.
- Matz, S. A. dan Matz D. T. 1978. *Cookie and Cracker Technology*. The AVI Publishing Company, Inc.Westport, Connecticut.
- O'Brien R. D. 2004. *Fats And Oils: Formulating And Processing For Application 3rd edition*. London (US): CRC press.
- Ongelina, S. 2013. Daya Hambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var. Raja) terhadap polibakteri Ulser *Recurrent Aphthous Stomatitis*. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Pratama, R. Rostini, I dan Liviawaty, E. (2014). *Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus sp)*. Jurnal, *Akuantika*. Vol V. No 1 : Bandung.
- Prihatman, K. 2000. *Tentang Budidaya Pertanian: Kedelai. Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*.

- Priyanto, G. (1991). *Karakteristik Transfer Panas dan Massa Serta Kinetika Pembentukan Warna Kerak Selama Pemanggangan Roti*. IPB: Bogor.
- Riana. 2000. *Nutrisi Pisang*. Jakarta; Penenbar Swadaya.
- 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.
- Smith, H. 1972. *Biscuit, Crackers, and Cookies*. Applied Science Publisher Ltd. London.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Syarat Mutu Biskuit*. Departemen Perindustrian RI. SNI 01-2973-1992.
- Stanton, William J.2012. *Prinsip Pemasaran*, alih bahasa: Yohanes Lamarto Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Sulusi Prabawati, Suyanti dan Dondy A Setyabudi. 2008. *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Juknis Pisang)*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Sutomo, B. 2006. *Memilih Tepung Terigu yang Benar Untuk Membuat Roti, Cake, dan Kue Kering*. Diakses pada tanggal 8 Desember 2012.
- Sutomo, Budi. 2018. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. KriyaPustaka. Jakarta.
- Suyanti, Ahmas Supriyadi. 2008. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Depok : Penebar Swadaya.
- Wahidah, N. 2010. *Komponen – komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan*.<http://www.idazweek.cp.cc/2010/02/komponen-komponen-yang-memengaruhi-cita.html>.
- Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terina Kue Donat*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.