

DAFTAR PUSTAKA

- Ashari. 1995. *Hortikultura Aspek Budaya*. Universitas Indonesia Press.
- AOAC. 2001. Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue). Grain and Oilseed. J. AOAC, Int
- Aryani, T. (2018). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 45-50.
- Bastos, D. M., Monoaro, E., Diguemoto, E., dan Sefora, M. 2012. Maillard Reaction Product in Processed Food: Pros and Cons dalam: *Food Industrial Processes -Methods and Equipment*. P.282-297 InTech, Published.
- Belitz, H.D., Grosch, W., dan Schieberle P. 2008. *Food Chemistry*. 4th ed. Springer Verlag, Berlin.
- BPS [Badan Pusat Statistik]. 2017. Statistik tanaman buah-buahan dan sayuran tahunan. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Djunaedi, E. 2006. Pemanfaatan limbah kulit pisang sebagai sumber pangan alternatif dalam pembuatan cookies [skripsi]. Fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam. universitas pakuan, bogor.
- Ermawati, W. O. (2016). Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var Raja) Dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 67-72.
- Faridah, A. 2008. Patisari Jilid 1. Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan: jakarta.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1): 49-57.
- Fauzi, I., Nauli, R., Hidayatuloh, S, dan Hutami, R. 2015. Pembuatan mochi pelangi dengan substitusi tepung talas dan pewarna alami. *Jurnal Agroindustri* 1(2): 107-111.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.

- Ihekoronye, A.J., and Ngoddy,P.O. 1985. *Integrated Food Science and Technology for the Tropics*. Macmillan Publs, Ltd. Newyork.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *J. Penel. Gizi Makan*. 35(1):13-22.
- Julfan N, Harun, Rahmuyani. 2016 pemanfaatan kulit pisang kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) dalam pembuatan dodol. *Jom fapert*. 3(2): 1-12.
- Koswara. 2006. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Noviasari, S.,Kusnandar,F., dan Budijanto, S. 2013. Pengembangan beras analog dengan memanfaatkan jagung putih *J.teknol dan Industri Pangan* 24(2): 194-200.
- Mandei, J. H. dan Nuryadi, A. M. 2019. Pengaruh pH Buah Pala terhadap Kandungan Gula Reduksi dan Tekstur Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(1): 19-30.
- Pertiwi, RP., Larasati, A., & Hidayati, L. (2018). Pengaruh teknik sangrai dan panggang dalam pembuatan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates* L.) terhadap mutu katetong. *Teknologi dan Kejuruan*, 41(1): 89-100.
- Purwanto, E. 2006. Pengaruh penambahan rumput lau (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap mutu mochi [skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor.
- Puspitasari. 2011. Karakteristik biskuit substitusi tepung sukun (*Artocarpus communis* Forst) yang diperkaya dengan tepung kedelai (*Glycine max* Linn Merrill). Universitas Pasundan Bandung.
- Rois, F. 2012. Pembuatan mie tepung kulit pisang kepok (kajian substitusi tepung kulit pisang kepok pada tepung terigu dan penambahan telur. [Skripsi]. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie. Tiga Serangkai*. Solo.
- Satuhu, S dan Sunarmani. 2006. *Membuat aneka dodol buah. panebar swadaya*. Jakarta.
- Satriani, Sukainah, A dan Mustarin, A. 2018. Analisis Fisiko-Kimia Es Krim dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea Mays* L. Saccharata) dan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4: S105-S124

- Standar Nasional Indonesia. 1996. SNI 01-4309- 1996: Syarat Mutu Kue Basah. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Sidabutar, WDR., Nainggolan, R.J., & Ridwansyah. (2013). Kajian penambahan tepung talas dan tepung kacang hijau terhadap mutu cookies. Di dalam Pertiwi, RP., Larasati, A., & Hidayati, L. (2018). Pengaruh teknik sangrai dan panggang dalam pembuatan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates L.*) terhadap mutu katetong. *Teknologi dan Kejuruan*, 41(1): 89-100.
- Suhardjito YB. 2006. Pastry dan perhotelan. Yogyakarta: Andi.
- Supriyadi, D. 2012. Studi pengaruh rasio amilosa-amilopektin dan kadar air terhadap kerenyahan kekerasan model produk gorengan. institut pertanian bogor.
- Susanti, L. 2006. Perbedaan penggunaan jenis kulit pisang terhadap kualitas nata. [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Susila, R., M. Pamungkas, R. Reza, A., T. Pamungkas dan A.S., Nurinda. 2006. Dodol kulit pisang. Program keahlian teknologi pengolahan hasil pertanian. Tumenggung.
- Suyanti, Supriyadi A. 2008. Pisang budi daya, pengolahan dan prospek pasar. Depok: Penebar Swadaya.
- Waysima, Adawiyah, Dede R. 2010. Evaluasi sensori. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Insitut Pertanian Bogor.
- Wakano, D., Samson. E., Tetelepta D. L. 2016. „Pemanfaatan limbah kulit pisang sebagai bahan olahan kripik dan kue donat di desa batu merah kota ambon“. Jurusan biologi fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yunita, Tarida Ayu. 2018. Korelasi perbandingan tepung beras ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Dengan tepung sukun (*Artocarpus Communis*) Terhadap karakteristik mochi hitam arang bambu [Skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan.