

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN].Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutudan Cara UjiBiskuit* (SNI 01-2973-1992). BSN. Jakarta
- [DKBM].Daftar Komposisi Makanan. 2010. *Kandungan Nilai Gizi Tepung Terigu*. LIPI. Jakarta
- Ahmad. Suyanti dan Supriyadi. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan prospek Pasar*.Jakarta : Penebar Swadaya
- Daldiyono, Ismail A, Rani AA, Manan C &Sumadibrata R. 1990. *Jurnal penelitian tentang Kanker kolon dan peran diit tinggi serat: Kejadian di negarabarat*. GiziIndonesia, 15(1),73-75
- Dahrul Syah Dr. Ir., MSc.,AnggitaWidhi R. 2008. *Jurnal :Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar ( Ipomoea Batatas L.) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor
- Eka Fitasari. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terhadap Kadar Air, Kadar lemak, Kadar protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. TTM. Malang.
- Emi yuliasuti .2012. *Pengaruh Penggunaan Tepung Tempe Sebagai Bahan Pensubstitusi Daging sapi Terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima Bakso*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Handiskawati. 2012. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Bonggol Pisang (Musa paradisiacal) Terhadap Daya Serap Air dan Daya Terima Brownies*. UMS. Surakarta
- Haris, Gustiar. 2009. *Sifat Fisik Kimia dan indeks Glikemi Produk Cookies Berbahan Baku PatiGarut (Marantaarundinacea) Termodifikasi*. IPB. Bogor
- Hidayat, Beni. Ahza, A,B. Sugiyono. 2003. *Jurnal Teknologi dan Indutri Pangan :Karakteristik maltodekstrin DP 3-9 Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Karbohidrat Pada Minuman Olahraga*.
- Manley D. 2000.*Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*.Third Edition.Woodhead Publishing Limited, England
- Mervina, Clara M. Khustanto, dan Sri Anna Marliyati. 2011. *Jurnalpenelitian :Formulasi Biskuit Dengan Subtitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clariasgariepinus) Dan Isolat protein Kedelai (Glycine max) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang*. IPB. Bogor
- Muchtadi D, Palupi NS.1992. *Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangandan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Munajim Bsc, Drs. 1983. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta : PT Gramedia
- Nurjati, Solikhin. Sakti Prasetyo, Arum. Buchori, Luqman. 2012. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri: Pembuatan Bioetanol Hasil Hidrolisa Bonggol Pisang Dengan Fermentasi Menggunakan Saccaromycess Cereviceae*. Vol.1. UNDIP. Semarang.
- Prihatiningrum. 2012. *Pengaruh Komposisi Tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Sempit*. UNES. Semarang
- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Isntitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rimelda Ridwan. 2007. *Jurnal Penelitian :Pengaruh Subtitusi Tepung Sagu Dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Ikan Tenggiri (Scomberomocorus commersoni) Terhadap Kualitas kerupuk Getas*. Balai Riset dan Standarisasi Industri. Padang.
- Rudito, Syauqi, Witono, E, Obat. *Esterifikasi pati bonggol pisang dan aplikasinya sebagai food ingredient*
- Saragih, Bernatal., Ferry Odit, K., dan Sanova ,Andi.2007. *Kajian pemanfaatan tepung bonggol pisang (Musa paradisiacal Linn.) sebagai subtitusi tepung terigu dalam pembuatan mie basah*. Samarinda
- Slamet, Agus. 2010. *Jurnal: Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Pada Pembuatan Tepung Ganyong (Canna Edulis) Terhadap Sifat Fisik dan Amilografi Tepung Yang Dihasilkan Vol.4*. AGROINTEK. Yogyakarta
- Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Kriya Pustaka. Jakarta
- Sutomo, Budi. 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta
- Winarno, F.G. 1992. *Enzim Pangan*. PT Gramedia Utama: Jakarta