

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- American Dietetic Association. 2009. *Nutrition and Athletic Performance*. American College of Sports Medicine.
- Anggraini, S. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih Pada Egg Roll terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Annisa, I. 2015. *Perbedaan Kualitas Egg Roll Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Varietas Oryza Glaberrima dengan Penerapan Metode Penepungan yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Astiti, D. 2010. *Kadar Pati Resisten, Kalsium, dan Zat Besi serta Daya Terima Kue Kering Tepung Pisang Kepok dengan Penambahan Tepung Teri Kering Tawar*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Astuti, F. A. 2016. *Pengaruh Substitusi Daun Stevia (Stevia rebaudiana) sebagai Pemanis Alami terhadap Daya Rapuh dan Daya Terima Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Brown, J. E. 2005. *Nutrition Through the Life Cycle (2nd ed)*. Wadsworth. USA.
- Cakrawati, D dan Mustika. 2012. *Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Chong, L. C. 2007. *Utilisation of Matured Green Banana (Musa parasidiaca var Awak) Flour and Oat Beta Glucan as Fibre Ingredients in Noodles*. Thesis. University of Malaysia
- Departemen Kesehatan RI. 1990. *Peraturan Menteri Kesehatan. RI No. 416/Menkes/Per/IX/1990*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Fardiaz, D., Anton, A., Puspita N.L., Sedamawati Y., dan Slamet B. 1986. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Institut Pertanian Bogor.

- Firmansyah, I. 2012. *Penentuan Ukuran dan Teknik Penyimpanan Benih Pisang Kepok dari Bonggol*. Institut Pertanian Bogor.
- Fadlilah, A. N.. 2015. *Eksperimen Pembuatan Egg Roll menggunakan Bahan Komposit Tepung Koro Benguk (Mucuna Pruriens L)*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Fajri, M. 2012. *Aplikasi Protein dalam Pengolahan Makanan*. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
- Fatona, S. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. UNNES Press. Semarang.
- Fauzi, M. 2006. *Analisa Pangan dan Hasil Pertanian Handout*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Fitri, A., R. Anandito, B, K., dan Siswanti. 2016. *Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos) pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Vol. IX No. 2.
- Fransiska dan Gedlas. 2017. *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tah Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stik*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 8(3). ISSN:2087-9679.
- Hasan, M. 2001. *Al-Qur'an dan Ilmu Gizi*. Madani Pustaka. Yogyakarta.
- Jalal, F dan Hardiansyah. 1998. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan*. LIPI. Jakarta.
- Jenkins, D. J. A., Wolever T., Taylor R. H., Barker H., Fielden H. Baldwin J. Bowling A., Newman H., Jenkins A., dan Goff D. 1981. *Glycemic Index of Foods: A Physiological Basis for Carbohydrate Exchange*. American Journal of Clinical Nutrition. 34: 362-366.
- Kalkwarf, H. J., J. C. Khoury, dan B. P Lanphear. 2003. *Milk Intake During Childhood And Adolescence, Adult Bone Density, and Osteoporotic Fractures in US Women*. Am. J. Clin. Nutr. 77: 257-265.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartono dan Soekatri. 2004. *Angka Kecukupan Mineral: Kalsium, Fosfor, Magnesium, Flour*. WKNPG VIII. LIPI. Jakarta.
- Krummel, D. A. dan Penny M. K. 1996. *Nutrition in Women's Health*. An Aspen Publication. Gaithersburg, Maryland.

- Kurniawati dan Fitriyono A. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar β -Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis*. *Journal of Nutrition College Vol. 1 No.1. Th. 2012. Hal : 344-351*.
- Maulida, R. 2011. *Pengembangan Produk Makanan Jajanan Anak Sekolah di Kota Malang Berbasis Tepung Garut*. Skripsi. Program Studi Tata Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang. Malang.
- Mayasari, D. F. 2012. *Pengaruh Setiap Tahap Pengolahan terhadap Komposisi Proksimat Tempe Jagung*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Moehyi S. 2002. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhatara. Jakarta.
- Morton, J. 1987. *Banana Dalam: Fruits of Warm Climates*. Florida Flair Books. Miami: 46.
- Muchtadi, D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T. R., Purwiyato, dan Aldi B. 1987. *Teknologi Pemasak Ekstrusi*. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munadjim. 1982. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Masa Baru. Bandung.
- Nitisari, I. 2016. *Konsep Cara Produksi yang Baik (CPPB) pada Pembuatan Egg Roll di UKM "Q IS" Ds. Tambakboyoy, Kec. Mantingan, Kab. Ngawi, Jawa Timur*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Ovando-Martinez, M., Sayago-Ayerdi S., Agama-Acevedo E., Goni L., dan Bello-Perez L. A. 2009. *Unripe Banana Flour as an Ingredient to Increase the Undigestible Carbohydrate of Pasta*. *Food Chemistry*. Vol 113: 121-126.
- Prabawati, S., Suyanti, dan Setyabudi, D.A. 2008. *Teknologi Pasca panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. J. Holtikultura: 8-15.
- Pratama, M. A. dan Hendrikus N. P. 2017. *Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih*. Universitas Katolik Widya Karya. Malang.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Ikan Layang untuk Pembuatan Stik Ikan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Prihastuti, E., dkk. 2008. *Restoran*. Direktorat Pembina Sekolah. Jakarta.

- Purwanita, R. S. 2013. *Eksperimen Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda. Skripsi.* Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ratnasari, A. P. 2016. *Pengertian Kalsium dan Manfaat Kalsium.* Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Sari, D. P. 2010. *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Ubi terhadap Daya Terima Kue Klepon. Skripsi.* Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Sari, Y. 2006. *Pengaruh Waktu Blanching Uap dengan Larutan Na-metabisulfit Terhadap Sifat Fisikokimiawi dan Organoleptik Tepung Pisang Kepok Putih. Skripsi.* Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Satuhu, S. dan Supriyadi. A. 2008. *Pisang Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar.* Penebar Swadaya. Jakarta: 80.
- Silfia. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang pada Pembuatan Brownies terhadap Sifat Kimia dan Penerimaan Organoleptik.* Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang. Padang.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1992. No.01-2973-1992: *Kue Kering.* Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Sudarmadji, S. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Suganda. 2006. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Keripik Pisang.* UNPAS. Bandung.
- Suhairi, L. 2007. *Pemanasan Berulang terhadap Kandungan Gizi "Sie Reuboh" Makanan Tradisional Aceh.* Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi.* Institusi Pertanian Bogor. Bogor.
- Suhartono, A. 2011. *Studi Pembuatan Roti dengan Subsitusi Tepung Pisang Kepok.* Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Suntharalingam, S. dan Ravindran G. 1993. *Physical and Biochemical Properties of Green Banana Flour.* Journal Plant Foods for Human Nutrition. Vol: 43, Number 1/January 1993, P: 19-27.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Berwirausaha Roti.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suyanti dan Ahmad S. 2000. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar.* Penebar Swadaya. Depok.

- Syarbini, H. 2013. *A-Z Bakery*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Widya Karya Pangan dan Gizi. 2004. *Risalah Widya Karya Pangan dan Gizi IV*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Wdyarini, P. 2014. *Komposisi Proksimat, Kadar Kalsium dan Daya Terima Bandeng Duri Lunak yang Dimasak dengan Lama Pemasakan yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Wijiyanti, T. 2017. *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) pada Pembuatan Lapis Legit*. Skripsi. Politeknik Negeri Balikpapan. Balikpapan.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah, E. S. 1990. *Pangan dan Gizi untuk Kelompok Khusus*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Witono, J., Kumalaputri A., dan Lukmana H. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Konsentrasi Zat Adiktif pada Pembuatan Mie*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan. Parahyangan.