

DAFTAR PUSTAKA

- Adeniji TA., Barimalau IS dan Achineuhu SC. 2006. *Evaluation of bunch characteristics and flour yield potential in black sigatoka resistant plantain and banana hybrids*. Glob. J.Pure.Appl.Sci. (NGA), 12:41-43.
- Antarlina, S.S., Y. Rina, S. Umar dan Rukayah. 2004. *Pengolahan Buah Pisang Dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri Di Kalimantan. Dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis. Menuju Petani Nelayan Mandiri*. Puslitbang Sosek Pertanian : 724-746.
- Suhartono, A. 2011. *Studi Pembuatan Roti Substitusi Tepung Pisang Kepok*. Universitas Hasanuddin.
- Bobroff, L.B., and Valentin-Oquendo, I. 2006. *Facts about Vitamin C*. University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences.
- Carr A. C., and Frei B. (1999) *Toward a new recommended dietary allowance for vitamin C based on antioxidant and health effect in humans*. Am. J. Clin. Nutr. 69, 1086-1107
- Crowther, P.C., 1979. *The Processing of Banana Products for Food Use*. Tropical Product Institute, London.
- Demirel, D dan Turban M. 2003. *Air drying behavior of dwarf cavendish and gros michel banana slice*. J.Food Eng., 59:1-11.
- Departemen Pertanian. 2005. *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Pisang*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian.
- Driyani, A., dan R.Yuliana. 2007. *Biscuit Cracker Substitusi Tepung Tempe Kedelai sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi*. Semarang. Universitas Negeri Semarang
- Fadiati, A. (1988). *Pengelola Usaha Boga*. Jakarta: Depdikbud
- Fajri, M. 2012, *Aplikasi Protein dalam Pengolahan Makanan. Teknologi Hasil Pertanian*, Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Diakses 4 Januari 2012.
- Faridah DN et al. 2008. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Gardjito, M., A. Djuwardi., dan E. Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group. Jakarta
- Guyton, A. (2007). *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta
- Jenie B.S. Laksmi, Reski Praja Putra, dan Feri Kusnandar. 2012. Fermentasi Kultur Campuran Baktteri Laktat Dan Pemanasan Otoklaf Dalam Meningkatkan Kadar Pati Resisten Dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiacal formatypica*). FTP-ITB: Bandung
- Levine M., Dharawial K. R., Welch R. W., Wang Y., dan Park J.B (1995) *Determination of optimal Vitamin C requirements in humas*. *Am. J. Clin. Nutr.* (suppl), 1347S-1356S
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC: Boston.
- Mudjajanto, Setyo E, dan Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ningrum, Dewi. F. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang yang Di Buat dari Udang Putih (Litopenaeus Vannamei)*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nita, M. 2012. Karakteristik granula pati dari berbagai-macam-sumber-Pati blog.ub.ac.id. Diakses 04 Januari 2012.
- Padayatti, S. J., Katz, A., Wang, y., Ech, P., Kwon, O., Lee, J. H., Chen, S., Corpe, C., Dutta, A., Dutta, S. K. dan Levine, M., 2003. Review vitamin C as an antioxidant: evaluation of its role in disease prevention. *Journal of the American Collage of Nutrition*, 22(1): 18-35.
- Pradewi, D., S. Widayani., P. Astuti. 2013. *Perbedaan Kualitas Inderawi Egg roll dari Tepung Suweg dengan Penambahan Daun Katuk yang Berbeda*. Universitas Negeri Semarang.
- Prahasta, A. 2009. *Agribisnis Pisang*. CV PUSTAKA GRAFIKA. Bandung
- Purwaningsih, E. 2006. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Exact. Bandung.
- Qazuini, M. 1984. *Pengujian inderawi Bahan Makanan dan Minuman*. Universitas Mataram. Diakses 04 Januari 2012.

- Rangkutini, H. 2015. *Pengaruh Substitusi Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies*. Padang. Universitas Negeri Padang
- Rucker, R. B., Francene Steinberg. 2004. *Vitamin C. Encyclopedia of Biological Chemistry*, 2004, Pages 367-371
- Sari, Y.2006. *Pengaruh Waktu Blanching Uap dengan Larutan Na-metabisulfit Terhadap Sifat Fisikokimiawi dan Organoleptik Tepung Pisang Kepok Putih*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya
- SNI 01-2973-1992. *Cookies*. Badan Standarisasi Nasional BSN.
- Soekarto S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara
- Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Kriya Pustaka. Jakarta
- Suganda. 2006. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Keripik Pisang, UNPAS, Bandung.
- Suhardjito YB, 2006. *Pastry dan Perhotelan*. Andi. Yogyakarta
- Suprpto .H.2006. *Pengaruh Perendaman Pisang Kepok dalam Larutan Garam Terhadap Mutu Tepung yang Dihasilkan*. Program Studi Teknologi HasilPertanian Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman.
- Syarbini, Husin. 2011. *Hand Out Basic Bread Making untuk Program Akademik*. Semarang: PT. Sriboga Flour Mill
- Taylor A. (1993) *Relationships between nutrition and oxidation* . *J. Am. Coll. Nutr.* 12, 138-146
- Thurnham D. I., Bender D. A., Scott J., dan Halsted C.H. (2000) Water soluble vitamins, dalam Human Nutritions and Dietatics (Garrow J. S., Jmaes W. P.T., and Ralph A., end) hal 249-257, Harcourt Publishers Limited, United kingdom
- Widowati, S. 2003. *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya Menunjang Diversivikasi Pangan*. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor
- Winarno, F.G.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiryadi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Cokelat (Theobroma cocoa)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Syah Kuala.

Zulaikah, S dan Widyaningsih, EN. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri Dan Daya Terimanya*. Jurnal Penelitian Sains Dan Tekonologi. 5(1): 9.