

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa Paradisiaca L*). *Skripsi*. Universitas Hasanudin, Makasar.
- Anwar, M. A., Windrati, W. S., dan Diniyah, N. 2016. Karakterisasi Tepung Bumbu Berbasis Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Maizena dan Tepung Beras. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 10, No. 02.
- Assadad, L dan Utomo, B, S, B., 2016. Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Squalen*, Vol. 6, No.1.
- Adawiyah R, Dede dan Waysima. 2009. Buku Ajar Evaluasi Sensori untuk Pangan edisi 1. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Azizah. 2019. Kajian Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Terigu dengan Tepung Daging Sapi dalam Pembuatan Karakter Kerenyahan Dan Sifat Sensorik Kreker Selama Penyimpanan. [skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, IPB, Bogor.
- [APTINDO] Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2013. Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia. Jakarta, 14 Maret 2013. <http://www.aptindo.or.id> [27 Oktober 2014].
- [AOAC]. 2005. Official Methods of analysis. Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington.

[AOAC]. 1997. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.

Badan Standarisasi Nasional. 2000. Makanan Ringan Ekstrudat. SNI 01- 2886-2000.

Badan Standar Nasional Nomor 012886- 200 tentang Makanan Ekstrudat. 2000. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

[BPTP Balitbangtan] Balai Penelitian Tanaman Pangan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2017. Andalan Maluku Utara, SDG Pisang Mulu Bebe. [Diakses dari: <http://bbp2tp.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/88-lain-lain/807-andalan-maluku-utara-sdg-pisang-mulu-bebe-pada-12Agustus-2019>].

[BSN] Badan Standardiasi Nasional. 1993. SNI 01-234-16-1991. Petunjuk penggunaan organoleptik. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

[BSN] Badan Standardiasi Nasional. 1991. SNI 01-234-16-1991. Syarat mutu kue kering. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta

BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 01-2886-2000. Makanan Ringan Ekstrudat. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 01-2886-2015. Makanan Ringan Ekstrudat. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Atau Sensori. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Damayanti M. dan W. Hersoelistyorini. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan Dan Gizi* Vol 10 (No1): 24-33.

De Man, J. M., 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan kosasih padmawinata. Penerbit ITB, Bandung.

Damayanti, W. 2000 *Aneka Pengenan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

Fera F., Asnani, dan N. Asyik. 2019 Karakteristik kimia dan organoleptik produk stik dengan substitusi daging ikan gabus (*Channa striata*). *Jurnal Fish Protech*. 2(2):148-156.

Gaspersz V. 1991. *Metode perancangan percobaan*. CV. ARMICO, Bandung.

Gisslen, 2013. *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley dan Sons, Inc. New Jersey.

Hidayat, Y., I.H. Hendaru., M. Ramdhani., H. Syahbudin. 2010. *Investigasi Keragaan Fisik dan Morfologi Pisang Mulu Bebe Maluku Utara*. BPTP

Maluku Utara. [Diakses dari <http://malut.litbang.pertanian.go.id> tanggal 27 September 2018]

Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Reborn Dengan Bahan Pengikat Jagung Dan Tepung Beras. [SKRIPSI] Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.

Hanafi, A. 1999. Potensi ubi jalar sebagai substitusi tepung terigu pada proses pembuatan Cookies yang disuplemen dengan Kacang Hijau. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.

Irawan, M.A. 2007. Glikosa dan Metabolisme Energi. Sport Science Brief. Vol1.

Laisi, A. 2013. Pengaruh Asam Askorbat ( $C_6H_8O_6$ ) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Tepung Pisang Mulu Bebe (*Musa Spp*). Skripsi. Universitas Khairun, Ternate.

Lumba R., M. Anang, Y. Masitah. 2019. Analisis Komposisi Kimia Tepung Pisang "Mulu Bebe" (*Musa Acuminata*) Indegenous Halmahera Utara Sebagai Sumber Pangan Lokal. Jurnal UNIERA Volume 8, Nomor 1. Universitas Halmahera

Musita, N. 2009. Kajian Kandungan Dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai varietas Pisang. Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian. 14 (1): 68-79 Matz, S, A. 1972. Bakery Technology and Engineering. Second Edition, The AVI Publishing Co, Inc, Texas.

Matz, S, A. Matz, T, D. 1978. Cookies and Crakes Technologi. The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.

Muna, N, T. Agustina, dan Saptariana. 2017 Eksperimen Inovasi Pembuatan Stik Bawang Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng Jurnal Kompetensi Teknik Vol. 8, No.2.

Mutiara, E., Adikahriani, dan Wahidah, S. 2012. Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk untuk Meningkatkan Produksi ASI. *Jurnal Fakultas Teknik*. Universitas Negeri Medan, Medan.

Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana A, T. Dan Wijayanti, W. 2012. Analisis Penggunaan Dan Syarat Mutu Minyak Goreng Pada Penjaja Makanan Di Food Court Uai. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, Vol. 1, No. 3.

Nurzakiyah, U. 2017 Pengaruh Jenis Konsentrasi Hidrokoid Terhadap Karakteristik Mie Basah Tepung Komposit (Terigu Dan Bekatul).

Pratama R, A. 2019 Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu, Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L*) Dan Rusip Bubuk Terhadap Sifat Organoleptik Stik (SKRIPSI) Fakultas Pertanian. universitas Lampung Bandar Lampung.

Rahayu, W, P. 1998. Penentuan Praktikum Penelitian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, FATETA, IPB, Bogor.

- Rauf, R., dan Sabrini, W. 2015. Daya Serap Air Sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti Dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *Agritech*, Vol. 35, No. 3.
- Rohma M. 2014. Perubahan Komposisi Pati Pada Tepung Pisang Kapas (*Musa Comiculata*) Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan dan Lama Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. Prosiding Seminar Nasional Kimia. HKI-Kaltim. ISBN:978-602-19421- 0-9.
- Rosida., Susilowati, T dan Manggarani, A, D. 2014. Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *J. Rekapangan*. Vol. 8, No. 1:104-116
- Suryani, A., Hidayat E., Sadyaningsih D dan Hambali, E. 2007. *Bisnis Kering*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sari T.A., Desmelati dan Sumarto. 2019. Pengaruh Penggunaan Campuran Daging dan Tulang Ikan Sembilang (*Paraplotosus Albilabris*) Pada Pembuatan Stik Ikan Terhadap Penerimaan Konsumen.
- Sultan, W, J 1981. *Practical Baking*. 3rd Ed., Revised. The Avi Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Sofyan Wahyu Kumara 2016. Pengembangan Stik Bawang Substitusi Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* F) Disuplementasi Torbangun (*Coleus Amboinicus* L) Bagi Wanita Sindrom Pramenstruasi. [SKRIPSI] Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.



Sudarmadji, 1997. *Prosedur Analisa untuk Bhanan Makanan dan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta.

Towaha, J. dan Heryana 2012. *Pembuatan Vanili Sintetis Dari Senyawa Eugenol Cengke*. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi.

Usman. 2009. *Studi Pembuatan Sosis Berbasis Jamur Merang (Volvariella volvaceae)*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Warintek. 2009. *Cookies (Kue Kering)*. *Jurnal Tekno Pangan dan Agroindustri*. Vol. 1, No 7.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia pangan dan gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta:

Winarno.2004. *Teknologi Pangan*. M-Brio Bioteknologi. Baranang siang Bogor.308 hal.

Zainuddin, A. 2016. *Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada pembuatan pasta fettucine*. *Jurnal Agropolitan* Vol, 3, No 3.