

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. Gizi pisang yang mencekan. [Diakses dari <http://banabakery.wordpress.com/2009/04/06> pada 16 Juli 2020].
- Anonim. 2010. Pemanfaatan Buah Pisang. [Diakses dari <http://kabarku.com> pada 16 Juli 2020].
- Anonim. 2010. Sejarah Pisang. [Diakses dari <http://www.warintek.ristek.go.id> pada 2 September 2017].
- Antarlina, S. S., Y. Rina, S. Umar, dan Rukayah. 2004. Pengolahan Buah Pisang Dalam Mendukung Pengembang Agroindustri Di Kalimantan. Dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri. Puslitbang Pertanian
- [AOAC]. 2005. Official Methods of analysis. Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Astawan., M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Dian Rakyat. Jakarta
- Aptindo. 2017. Impor tepung terigu nasional. [Diakses dari <http://www.imq21.com> pada 28 Juni 2018]
- Astawan, M., 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Berenbaum, RL. 2003. The Bread Bible. W.W Norton & Company, New York.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Tahunan. Badan Pusat Statistik. [Diakses Dari <http://www.bps.go.id> pada 11 Maret 2019].
- [BPTP Balitbangtan] Balai penelitian tanaman pangan, badan penelitian dan pengembangan pertanian. 2017. Andalan Maluku Utara, SDG pisang mulu bebe. [Diakses dari <http://litbang.prtanian.go.id> pada 16 Juli 2020].
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 01-234-16-1991. Petunjuk Penggunaan Organoleptik atau sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dini, G. 2018. Substitusi Terigu dengan Tepung pisang Pada Pembuatan Brownies. Skripsi. Universitas, Jember.

- Dian, H. 2010. Teknologi Pengolahan Tepung Pisang. Leafleat FEATI Balai Pengkajian Teknologi Pengkajian Jawa Barat.
- Fajri, M. 2012, Aplikasi Protein dalam Pengolahan Makanan. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Diakses 4 Januari 2012.
- Fauziah dan Nasriati. 2011. Teknologi Pengolahan Tepung Pisang. Balai Pengkajian Teknologi Lampung.
- Gaspersz, 1991. Metode Perancangan Percobaan. Penerbit Angkasa, Bandung.
- Gipson. G. R. and M. B. Roberfroid. 1995. Dietary modulation of human clonic microbiot: Introduction the concept of prebiotic. *Journal Nutr.* 125: 1401- 1412
- Hariyadi P. Budijanto S, Kitu, NE. 2000. Utilization of coconut fatty acid destilate for the production of mono- and diacylglycerols by lipase-catalyzed reaction. Paper presented at Institute of Technologist Annual Meeting. Dallas, USA.
- Herman, AS., 1991. Pengetahuan Bahan dan Produk Industri kecil Pengolahan Pangan.
- Hidayat, Y., Indra H. H., Miskat R., dan H. Syahbuddin. 2010. Morfologi Tanaman Pisang Mulu Bebe: BPTP Maluku Utara.
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan Tepung jejawut. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddun Makassar.
- Kendar, I. 2011. Jenis Terigu dan Kegunaannya. *Multipliy. com/journal//Jenis Terigudan-kegunaannya.* Diakses 04 Januari 2012.
- Laisi, A 2013. Pengaruh Asam Askorbat ($C_6H_8O_6$) terdapat Sifat Kimia dan Sensoris Tepung Pisang Mulu Bebe (*Musa Spp*). Skripsi. Universitas Khairun, Ternate.
- Litbang. 2011. Tepung pisang. <http://lampung.litbang.deptan.go.od>. Diakses pada 19 maret 2011.
- Machmud, N. F., N. Kurniawati, dan K. Haetami. 2012. Pengkayaan protein dan surimi lele dumbo pada brownies terhadap tingkat kesukaan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan.* 3 (3): 183-191.
- Melinda, G,A., (2017). Pengaruh lama pengukusan terhadap sifat fisik dan kimia pada fillet ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*). (Skripsi). Pekanbaru : Universitas Pekanbaru.
- Munadjin. 1982. Teknologi Pengolahan Pisang. Bandung: Masa Baru.

- Mulyati, Sri. 2005. *Aneka Olahan Pisang* . Trubus Angisana, Surabaya.
- Musita, N. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, Vol. 14, No. 1, 68-79.
- Nio, O. K. 2012. *Daftar Analisa Bahan Makanan. Brownies Panggang Tepung Komposisi Berbasis Talas, Kacang Hijau, dan Pisang*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Rahayu, W, P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA, IPB, Bogor.
- Rahmatiah., (2018). *Studi pembuatan brownies kukus dengan substitusi tepung daun singkong*. (Skripsi). Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Rampengan, V.J. Pontoh, D.T Sambel. 1985. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Makassar.
- Sailan, 2013. *Gaplek dan [Diakses dari <http://kjfbenteng.blog.spot.com> tanggal 07 November 2017*.
- Sani, F. I. 2015. *Identifikasi Kandungan Karbohidrat, Protein, Lemak, Asam Amino, dan Asam Lemak, Serta Estimasi Umur Simpan Berdasarkan Sifat Fisik Pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Satuhu, S. dan A. Supriyadi. 1995. *Pisang: Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Silfia. 2012 pengaruh substitusi tepung pisang pada pembuatan brownies terhadap sifat fisik kimia dan organoleptik. *Jurnal litbang industri*. 2 (2): 71-78.
- SNI. 1995. *Syarat Mutu Tepung Pisang*. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) SNI 01-3841-1995. 1995 *Uji Makanan dan Minuman*.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. *Standar Nasional Indonesia no. 01-3840-1995: Mutu Kue Basah*. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. H. Suhardi, 1997. *Analisa Bahan Makanan Pertanian*. Penerbit Liberty Yogyakarta.
- Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry and Perhotelan*, Yogyakarta.

- Sulistiyo, C. N. 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) di PT. Fits Mandiri Bogor [skripsi]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sulistiyo CN. 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) di PT. Fits Mandiri Bogor [skripsi]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sutomo, B. 2008. Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Suntharalingam, S. And Ravindran, G. 1993. Physical and biochemical properties of green banana flour. *Plant Foods for Human Nutrition* 43: 19-27.
- Sutomo, B., 2012. Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar, Jakarta.
- Syarbini, M.Husin, 2013. Penelitian Pembuatan Brownies, Jakarta.
- Syarif, R. Dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta
- Wahyuningtyas N, B., dan Atmaka W. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 3 No 2, 6-7.
- Winarno, F.G, 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Witono, J. R., A. J. Kumalaputri, dan H. S. Lukmana. 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang Dan Tepung Ubi Jalar Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie. Bandung: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Universitas Katolik Parahyangan