

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-kayyis H K, dan Susanti H. 2016. Perbandingan Metode Somogyi-Nelson dan Anthrone Sulfat pada Penetapan Kadar Gula Pereduksi dalam Umbi Cilembu *Ipomea Batatas* L. Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas, Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Andarwulan N, Kusnandar F, dan Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta (ID): Dian Rakyat.
- Andrianto A S, Dwi K S, Lucia T P, dan Mauren G M. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Talas dan Penambahan Puree Bayam Merah terhadap Sifat Organoleptik Mie Basah. Program S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Anwar K. 2019. Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok *Musa paradisiaca* L. dan Tepung Umbi Garut *Maranta arundinacea* terhadap Sifat Organoleptik Butter Cookies. Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Anjasmara G A, Eti E, Gina D P, dan Endah S. 2020. Studi Keragaman Struktur Morfologi dan Anatomi *Petiole* (Tangkai Daun) dari Berbagai Kultivar Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.). Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 17 (3): 74-79
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Analytical Chemist. Washington, D.C: Association of Official Chemist.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2006. Official Methods of Analysis of the Assocation of Official Agriculture Chemist [sixteenth edition. Virginia.
- [AOAC] Association of Analytical Communities. 2007. Official Method of Analysis. Washington DC.
- Apriani R N, dkk. 2011. Karakterisasi Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, dan Beneng serta Tepung yang Dihasilkan dari Keempat Varian Umbi Talas.
- Arifin S. 2011. Studi Pembuatan Roti dengan Subtitusi Tepung Pisang Kepok.

- Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin. Makasar.
- Azizah, D. N. dan K. P. Adianti. 2019. Penggunaan Tepung Pisang Kepok *Musa Paradisiaca Formatypica* pada Pembuatan Cookies Lidah Kucing. EDUFORTECH.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standardisasi Nasional Indonesia 01-2973-1992 Standar Cookies.
- Cicilia S, Basuki Eko, Alamsyah A, Yasa I W S, Dwikasari L G, dan Suari R. 2021. *Karakteristik Cookies dari Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi secara Enzimatis*. Journal of Agritechnology and Food Processing
- Daud A, Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Kepulauan Pangkajene. Sulawesi Selatan.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1990. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Estiasih T, dan Ahmadi K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Fek D A W. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok *Musa Paradisiaca Formatypica* dan Tepung Kacang Hijau *Vigna Radiate L* terhadap Sifat Organoleptik Cake. Politeknik Kesehatan Kupang. Kupang.
- Ghozali T, Efendi, S dan Hendra A.B. 2016. Senyawa Fitokimia Pada Cookies Jengkol *Pitheocolobium Jiringa* Phytochemical Compounds of Jengkol Cookies *Pitheocolobium Jiringa*. Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan: Bandung.
- Harris H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Flm dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk*. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia. 5(1): 5-10.
- Hoky I T, Astarini I A, dan Pharmawati M. 2022. Keanekaragaman Tanaman Umbi-Umbian Yang Berpotensi Sebagai Pangan Alternatif di Kecamatan Rendang dan Bebandem, Kabupaten Karangasem, Bali. Simbiosis (2): 122-139.
- Huwae, B., dan Papilaya, P. 2014. Analisis Kadar Karbohidrat Tepung Beberapa Jenis Sagu yang Dikonsumsi Masyarakat Maluku. *BIOPENDIX: Jurnal*

- Biologi, Pendidikan dan Terapan, 1(1), 61-66.
- Ispitasari R, dan Haryati. 2022. Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*. 5 (1) 39-43.
- Kurniawan, F. 2009. Memproduksi Tepung dari Bahan Pisang. Sinar Tani. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Sumatera Selatan. Palembang.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2022. Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok, Barang Penting, Ritel Modern, dan E-Commerce di Pasar Domestik dan Internasional. Pusat Pengkajian Perdagangan dalam Negeri Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan Kementerian Perdagangan. Jakarta.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2020. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020 (E. Susilawati dan S. Wahyuningsih, Eds.). Jakarta.
- Koswara S. 2016. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.com. Diakses tanggal 18 Maret 2016.
- Lestari A, dan Maharani S. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung *Xanthosoma Sagittifolium* terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Roti Tawar. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Listyaningrum C E, Affandi D R., dan Zaman M Z. 2018. Pengaruh Palm Sugar sebagai Pengganti Sukrosa terhadap Karakteristik Snack Bar Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning dan Kacang Tunggak) sebagai Snack Rendah Kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 53-62.
- Lukito M S, Guyarto, dan Jayus. 2017. Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi*. Universitas Jember. Jember.
- Manurung M PD eveline, dan Taufik M. 2021. Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning *Cucurbita moschata* Duch dan Tepung Terigu dengan Penambahan Pisang Ambon *Musa paradisiaca*. *Jurnal Agroindustri Halal*. 7 (2): 156-164.
- Mozes S, dan Radiena. 2016. Umur Optimum Pisang Kepok *Musa paradisiaca* L. terhadap Mutu Tepung Pisang. Balai Riset dan Standardisasi Industri:

Ambon.

- Mien K, *Et Al*. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Muchtadi D, Koswara S dan Dahrul S. 1990. Pengaruh Jenis Pisang dan Penambahan Antipencoklatan pada Pembuatan Tepung Pisang. Tidak dipublikasikan.
- Nissa K, Alza Y, dan Roziana. Cookies Kacang Hijau Substitusi Tepung Pisang Ambon sebagai Camilan pada Atlet: Uji Kadar Kalium dan Tingkat Kesukaan. *GHIDZA: Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 7 (1):83-92.
- Nisa K, Majral A, dan H Sa'diah. 2019 "*Analisis Kadar Protein pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjedhal*." *AMINA* 1.3 2019: 108-113.
- Nugraha R A. 2019. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Crispy Cookies sebagai Snack Sumber Serat dan Rendah Natrium. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Jakarta.
- Nugroho H, Purnomo, dan Sumardi I. 2006 *Struktur dan Perkembangan Tumbuhan*. Jakarta: Swadaya.
- Nurani S. 2013. Pemanfaatan Tepung Kimpul *Xanthosoma sagittifolium* sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2) :50-58.
- Oktaviana A S H, Wikanastri dan Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi* 7 (2): 72-81.
- Pratiwi, A., Ansharullah dan Abdu, R. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas *Colocasia esculenta* L. Schoott terhadap Nilai Sensorik dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Pratiwi Y H O, Ratnayani dan I N Wirajana. 2018. Perbandingan Metode Uji Gula Pereduksi dalam Penentuan Aktivitas  $\alpha$ -L-Arabinofuranosidase dengan Substrat Janur Kelapa *Cocos Nucifera*. Universitas Udayana. Bali.
- Rachmawan O, Ahmad T, dan Nono S. 2013. Penggunaan Tepung Talas Bogor *Colocasia esculenta* L. Schott terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas

- Nagget Ayam Petelur Afkir. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Rasyid M I, Maryani Sri, Triandita N, dan Yuliani Hilka. Anggraeni, L. 2020. Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. Universitas Teuku Umar. Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 2(1):1-7.
- Rihana N. 2012. *Araceae & Dioscorea: Manfaat Umbi-umbian Indonesia. Nuansa*. Bandung.
- Rosalina Y, Susanti L, Silsia D, dan Setiawan R. 2018. *Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu*. Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Rukmana. Budidaya Talas. Kanisius: Yogyakarta. 1997.
- Sarofa T, Mulyani dan Yudda. 2013. Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove *Sonneratiacaseolaris*. Alumni Program Studi Teknologi Pangan, FTI UPN "Veteran" : Surabaya.
- Setyawan dan B. Siti. 2021. Analisis Pemasaran Pisang Kepok di Desa Bumi Sejahtera Kecamatan Kaliorang Kabupaten Kutai Timur.
- Silfia. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering. Jurnal Litbang . Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang.
- Sustriawan B R, Setiawan, Rifja H R, Tresna Reza, dan I Nur A. 2021. Karakteristik cookies dari tepung sorgum dan tepung almond dengan pemanis stevia dan gula kelapa Kristal. ISBN 978-602-1643-65-5.
- Suismono, Arief, dkk. 2005. Model Agroindustri Tepung Kasava Berbasis Kemitraan. Prosiding Lokakarya Nasional Pengembangan Pertanian Lahan Kering.
- Winarno F G. 1990. *Hasil Olahan Pisang dan Masa Depan*. Makalah Seminar Prospek Industri Pisang di Indonesia. Agri-Bussines Club, 12 – 13 September 1990. Jakarta.
- Winarno F G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Wulandari E. 2017. Sosialisasi Cookies Sorgum sebagai Cemilan Sehat di Desa Saying Jatinagor Kabupaten Sumedang.

Yuniarsih E. 2018. Karakteristik Tepung Komposit Talas Beneng *Xanthosoma undipes* dan Daun Kelor *Moringa oleifera* serta Aplikasinya pada Produk Kukis. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

