

Daftar Pustaka

- Alamsyah, M.A.B.O. 2019. "Pengaruh Glukomanan Terhadap Penurunan Risiko Penyakit Stroke Iskemik". *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada* 10 (2): 292-298.
- Ambarita M.D.Y., E.S. Bayu and H. Setiado. 2015. "Identification of 201 Morphological Characteristic of Banana (*Musa spp.*)". *Journal Agroteknologi* 4 (1): 1911-1924.
- Arifki, H.H., dan I.B.Melisa. 2018. "Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang di Indonesia". *Farmaka* 16 (3): 196-203.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International Madison*. USA: AOAC International.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2593-1992 *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan standarisasi Nasional. 2009. SNI 3549-2009. *Syarat Mutu Tepung Beras*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Blasé. E.M.M. 2020. "Optimisation of Rice Flour Traits for the Production of Indigenous Rice Recipes". *Food and Nutrition Journal*. 9 (1): 349-359.
- Cahyono, B. 2009. *Pisang Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Caballero, B., P. M. Finglas dan F. Toldra. 2016. *Encyclopedia of Food and Health*. Oxford: Academic Press.
- Catherina. C. I.,S. Sutarjo., dan S. Erni. 2016. "Pengaruh Konsentrasi Perendaman Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia Mashed Sweet Potato Powder". *Journal of Food Technology and Nutrition* 15 (2): 65-71.
- Cicilia. S., B. Eko., P. Agustono., A. Ahmad., dan H. Dody. 2018. "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ketan Hitam (*Coleus tuberosus*) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 4 (1): 304-310.
- Haliza, W., S.I. Kailaku, dan S. Yuliani. (2012). Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. koch) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *J Pascapanen*; 9(2): 96-106.
- Handayani, S., dan R. Adie Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.

- Hettiaratchi, U. P. K., S. Ekanayake, dan J. Welihinda. 2011. "Chemical Compositions and Glycemic Responden to Banana Varieties". *Internasional Journal of Food Science and Nutrition* 62 (4): 9-307.
- Hui, Y. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. USA: CRC Press.
- Ifmalinda., A. Ayendra., M. T. Agita., Azrifirwan., dan P. Iriwad. 2018. "Pembedayaan Masyarakat Tani Melalui Usaha Mandiri Tepung Beras Di Nagari Bukit Tandang Kec. Bukit Sundi Kab. Solok". *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 2 (2): 61-65.
- Imaninngsih, N. 2012. "Profil Gelatinisasi Beberala Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan". *Penel Gizi Makan* 35(1): 13-22.
- Kaya A. O. W., S. Ani., S. Joko., dan S. R. Meika. 2015. "Karakteristi dan Struktur Mikro Gel Campuran Semirefined Carrageenan dan Glukomanan". *J. Kimia dan Kemasan* 37 (1): 19-28.
- Kaleka, N. 2013. *Commercial Bananas*. Yogyakarta: ARCITA
- Mahirdini, S., and N. Afifah. 2016. "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit". *Jurnal Gizi Indonesia* 5 (1): 42-49.
- Nurwanto., D. Bambang., Y. N.U Ardiani. 2017. "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (3): 119-123.
- Novidahlia, N., L. Amalia., dan A.W. Hidayat. 2015. "Rasio Tepung Terigu dan Tepung Sukun Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Basah". *Jurnal Agroindustri Halal* 1 (1): 39-45.
- Ognean, C. F., D. Neli., dan M. Ognean. 2006. "Fat Replacer". *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 12 (2): 433-442.
- Oktaviana, S., W. Hersoelistyorini., dan Nurhidajah. 2017. "Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Subtitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok". *Jurnal Pangan dan Gizi* 7 (2): 72-81.
- Ong, F., A. I. Widjajaseputra., dan C. Y. Trisnawati. 2015. "Pengaruh proporsi margarin dan puree pisang ambon sebagai fat mimetic terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik reduced fat steamed brownies". *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 14 (1): 46-54.

- Panjaitan, S., A. Rosida., dan R. Widodo. 2017. "Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang". *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC* 14 (1): 1-16.
- Paran, S. 2008. *Diabet Cookies : Kue Kering Sehat Bagi Diabetes Melitus*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Purawisastra, S., dan Y. Heru. 2010. "Kandungan Natrium Beberapa Jenis Sambal Kemasan Serta Uji Tingkat Penerimaannya". *PGM* 33(2): 173-179.
- Pusuma, A. D., Y. Praptiningsih., dan C. Miftahul. 2018. "Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa". *Jurnal Argoteknologi* 12 (1): 29-42.
- Putri, T.K., D. Veronika., A. Ismail., A. Karuniawan., Y. Maxiselly., A. W. Irwan., dan W. Sutari. 2015. "Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung". *Jurnal Kultivasi* 14(2): 63-70.
- Rahmadewi, Y.M., dan S. Sabila. 2019. "Pengembangan Cookies Non Terigu dari Campuran Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena". *Journal of Food and Culinary* 2 (1): 1-10.
- Risti, D., V. Aprilia., dan F. Z. Nisa. 2018. "Sifat fisik, kadar serat, dan daya terima naget dengan penggunaan glukomanan dari porang (*Amorphophallus oncophyllus*) untuk substitusi daging ayam". *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)* 5(1): 9-16.
- Rokhmah, N., dan H. Supriyadi. 2015. "Prospek Pengembangan Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Di Indonesia". *Sirinov* 3 (1): 1-10.
- Rosida. D. F., A.P. Nindya., dan O. Maghfiroh Oktafiani. 2020. "Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka". *AGROINTEK* 14(1): 45-56.
- Rosida., T. Susilowati., dan D.A. Manggarani , D.A. 2008. "Pembuatan Cookies Kelapa (Kajian Proporsi Tepung Terigu :Tepung Ampas Kelapa Dan Penambahan Kuning Telur). *Rekapangan : Jurnal Teknologi Pangan* 2 (1): 59-65.
- Sari, R., dan Suharti. 2015. "Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry". *Info Teknis EBONI* 12 (2): 97-110
- Setyowati W.T., dan F.C. Nisa. 2014. "Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 224-231.

- Seveline., M. Taufik., S. Selvi., Q. A. Dheanisya. 2019. "Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan". *Jurnal Agroindustri Halal* 5 (1): 10-16.
- Sitompul, R., F. Suryana., dan D. Bhuana. 2019. "Ekstraksi Asam Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dengan Metode Mechanical Separation". *Jurnal Teknik ITS* 7 (1): 135-137.
- Supriyati, Y. 2016. "Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus* spp) dan Potensinya Untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioctanol". *Jurnal Litbang Pertanian*. 35 (2): 69-80.
- Tapre, A.R. dan R.K. Jain. 2012. "Study of Advanced Maturity Stages of Banana". *International Journal of Advanced Engineering Research and Studies* 1(3): 272- 274.
- Tarwendah, I.P. 2017. "Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 66-73.
- Tako, M., Y. Tamaki, T. Teruya, dan Y. Takeda. 2014. "The Principles of Starch Gelatinization and Retrogradation". *Food and Nutrition Sciences* 5(3): 91-280.
- Wulandari, E. 2017. "Sosialisasi Cookies Sorgum Sebagai Cemilan Sehat di Desa Sayang Jatinangor Kabupaten Sumedang". *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat* 6 (3) : 185-188.
- Wulandari, K. F., E.B. Setiani., dan S. Siti. 2016. "Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi,dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4) : 107-112.
- Wilderjans, E., A. Luyts, K. Brijs, dan J.A. Delcour. 2013. "Ingredient Functionality in Batter Type Cake Making". *Trends in Food Science & Technology* 30: 6-15.
- Yuniar, E., W. Tantan., dan Z.F. Dede. "Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies". *Pasundan Food Technology Journal* 5 (2): 146-153.
- Chen, Y., S. Yongbo., Z. Ruisan., W. Jieying., Z. Xiaohua., dan G. Xingchun. 2019. "Use of starch-based fat replacers in foods as a strategy to reduce dietary intake of fat and risk of metabolic diseases". *Food Sci Nutr*. 8:16–22.