

## BIBLIOGRAPHY

- AOAC. 2000. "Official Methods of Analysis of the Associations of Official Analytical Chemists." AOAC Inc., Arlington.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis of the Associations of Official Analytical Chemists." AOAC Inc., Arlington.
- Apriyani, D.F. 2013. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Pati Garut (*Maranta arundinacea* L.) pada Daya Kembang dan Daya Terima Donut. Thesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aptindo. 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Jakarta.
- Arnisa, Andi. 2017. Pembuatan Serat Makanan dari Limbah Kulit Pisang (*Musa paradisiaca* Var. *Raja*) dengan Melakukan Berbagai Variasi Konsentrasi Asam Asetat. Thesis. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Aryani, Titin, Mu'awanah, Isnin Aulia Ulfah, and Widyantara, Aji Bagus. 2018. Physical characteristic, nutritional content of banana peel flour and its comparison to quality requirement of wheat flour. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 4(3):1-10.
- Astelia, Jessica. 2016. Pengawasan Mutu Tepung Terigu Secara Kimiawi di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills Division Jakarta. Project Report. *Universitas Katolik Soegijapranata Semarang*.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2009. SNI 3751:2009 Tepung Terigu. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2015. SNI 2886:2015 Makanan Ringan Ekstrudat. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2015. SNI 2970:2015 Susu Bubuk. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Cho, S.S., and Samuel, P. 2009. Fiber Ingredients: Food Application and Health Benefits. Florida: CRC Press.
- Desrosier. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta: UI-Press.
- Djunaedi, E. 2006. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang sebagai Sumber Pangan Alternatif dalam Pembuatan Cookies. Thesis. Program Studi Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan.

- Fennema, Owner R. 2008. Fennema's Food Chemistry Fourth Edition. New York: CRC Press.
- Fahrasmane, L. and Parfait, B. 2014. Banana, a Source of Compounds with Health Properties. France: Universite des Antilles et de la Guyane.
- Gisca, I. D., Bernadheta, dan Rahayuni, A. 2013. Penambahan Gembili Pada Flakes Jewawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. Thesis. Universitas Diponegoro Semarang.
- Gonzales, R.M. 2010. Antioxidant activity in banana peel extraction: testing extraction conditions and related bioactive compounds. *Journal of Food Chemistry*, 1(199): 1030-1039.
- Hidayat, A. 2016. Pengaruh Lama Pengukusan dan Suhu Penggorengan Vakum Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat Keripik Bonggol Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*). Thesis. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Halu Oleo.
- Hidiarti, Oktavia Gita, and Srimiati, Mia. 2019. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa oaradisiaca* linn) dalam Pembuatan Brownies. Jakarta: LPPM Akademi Keperawatan Yapenas.
- Histifarina, Adetyia, R., Didit, R., Sukmaya. 2012. Teknologi Pengolahan dari Berbagai Jenis Kulit Pisang Menggunakan Cara Pengeringan Matahari dan Mesin Pengering. *Jurnal Agrin*, 16(2): 220.
- Husna, Sabrina Sabiella, Hintono, Antonius, and Heni Rizqiati. 2020. Texture, Water Absorption,  $a_w$  and Hedonic Quality Flakes White Millet (*Panicum miliaceum*) with Addition of Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata*). *Journal of Applied Food Technology*, 7(2):29-32.
- Irianto K., and Waluyo, K. 2007. Gizi dan Pola Hidup Sehat. Bandung: CV Yrama Widya.
- Kahara, D.G. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. Thesis. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kiptiah, Mariatul, Hairiyah, Nina, and Nurmalasari, Ayu. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L) terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2):66-76.
- Kulp, K. dan Ponte, J. G. 2000. "Handbook of General Science and Technology" 2<sup>nd</sup> ed. Marcel Dekker, Inc., United States of America.
- Kusharto, Clara M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2):45-54.

- Lawless, H.T. and H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. New York: Springer.
- Lestari, Heryl Dwi. 2017. *Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Minuman Herbal Kulit Pisang Raja Bulu (Musa Paradisiaca L. Var Sapientum) pada Suhu Pengeringan Berbeda sebagai Sumber Belajar Biologi*. Thesis. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Lestari, Mawadda Sri, Ansharullah, and Hermanto. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Penilaian Fisikokimia dan Organoleptik Kue Mangkok. Universitas Halu Oleo Kendari. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2): 1194-1207.
- Lolodatu, Elina Suryani. 2015. *Kualitas Non Flaky Crackers Coklat dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning (Musa paradisiaca forma typical)*. *Jurnal Teknobiologi*, p.1-4.
- Mathew, Jency Koshy, K., Mahalakshmi Sangeetha, and Rasmuswamy, Lalitha. 2011. *Nutrient Analysis and Shelf Life Evaluation of Rice Flakes Incorporated Nutrition? Ball Formulated for Sports Persons*. India: Dept of Foods and Nutrition.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., dan Carr, B. T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*, 4<sup>th</sup> ed. Boca Raton: CRC Press.
- Misriyani. 2015. *Eksperimen Pembuatan Muffin Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja*. Thesis. Universitas Negeri Semarang.
- Mohapatra, D., Mishra, S., and Sutar, N. 2010. *Banana and Its By-product Utilization: An Overview*. *Journal of Scientific and Industrial Research*, 69 (1), 323-329.
- Nielsen, S.. 2010. *Food Analysis, Fourth Edition*. New York: Springer.
- Nurniawati. 2016. *Eksperimen Pembuatan Muffin Substitusi Pembuatan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca formatypica) disuplementasi torbangun (Coleus ambonicus lour) bagi wanita PMS*. Thesis. Institut Pertanian Bogor.
- Papunas, M.E. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (Zea mays L.), Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata sp.) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiates)*. *Jurnal Universitas Sam Ratulangi* 3(5):15-21.
- Paramita, A. H. and Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh penambahan tepung benguang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik flakes talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1071-1082.

- Permana, R. A. and Putri W. D. R. 2015. Pengaruh proporsi jagung dan kacang merah serta substitusi bekatul terhadap karakteristik fisik kimia flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 734-742.
- Pratama, R. I., Rostini, I., and Liviawaty, E. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiphorus* sp.). *Jurnal Akuatika*, 5(1): 30-39.
- Proverawati, Atikah, Nuraeni, Indah, Sustriawan, Budi, and Zaki, Ibnu. 2019. Upaya peningkatan nilai gizi pangan melalui optimalisasi potensi tepung kulit pisang raja, pisang kapok, dan pisang ambon. Thesis. Universitas Jenderal Sudirman.
- Rakhmawati, N. 2013. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). Thesis. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Ramli, Saifullah, Alkarkhi, Abbas F.M., Yong, Yeoh Shin, and Easa, Azhar Mat. Utilization of Banana Peel as a Functional Ingredient in Yellow Noodles. *J. Food Ag-Ind.*, 2(3): 321-329.
- Rauf, R., dan Sarbini, D. (2015). Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam pembuatan adonan roti dari campuran tepung terigu dan tepung singkong. *AGRITECH*, 35: 324-330.
- Saleha, N. M. 2016. Optimasi formulasi flakes berbasis tepung ubi cilembu tepung tapioka serta tepung kacang hijau menggunakan aplikasi design expert metode mixture D-optimal. Thesis. Universitas Pasundan, Bandung.
- Santoso. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). Malang: Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Santoso, Agus. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Thesis. Fakultas Teknologi Pertanian Unwidha Klaten.
- Sardesai, V. M. 2003. Introduction to Clinical Nutrition. New York: Marcel Dekker Inc.
- Shaumi, Dewi Rahmatika. 2016. Sifat Fisikokimia Tepung Terigu Komersial dan Aplikasinya dalam Proses Pembuatan Roti Tawar di PT. Bungasari Flour Mills Indonesia. Thesis. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Shevell, S. K. 2003. The Science of Colour, 2<sup>nd</sup> ed. Italy: Elsevier Inc.

- Suganda. 2006. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Birkabonat Terhadap Karakteristik Keripik Pisang. Thesis. Universitas Padjajaran Bandung.
- Sukasih, E. dan Setyadjit. 2012. Formulasi pembuatan flake berbasis talas untuk makanan sarapan (breakfast meal) energi tinggi dengan metode oven. *Jurnal Pascapanen*, 9 (2): 70-76.
- Sukriyadi, L. 2010. Kajian Sifat Kimia dan Sifat Organoleptik pada Tepung Kulit Pisang dari Beberapa Varietas Pisang. Thesis. Universitas Khairun Ternate.
- Susanti, Irma, Lubis, Enny Hawani, and Meilidayani, Shilvi. 2017. Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. Bogor: Balai Besar Industri Agro.
- Syahrudin, A. N., Ibrahim, Irviani A., and S., Nurdiyanah. 2015. Identifikasi Zat Gizi dan Kualitas Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa sapientum*) dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *Media Pangan Indonesia*, 19(1): 116-121.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2017. KZGPI-1990 Komposisi Zat Gizi Makanan per 100 gram Bdd (Tepung Terigu). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Tensiska. 2008. Serat Makanan. Thesis. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran.
- Tjitrosoepomo. 2001. Morfologi Tumbuhan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- USDA. 2018. Kellogg's Corn Flakes Cereal 75oz (Branded, 753438). U.S Department of Agriculture.
- Wardani, A. N. 2012. Sumber Pati. Jakarta: Gramedia.
- Waysima, Adawiyah, Dede R. 2010. Evaluasi Sensori. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wilar, G., W. Indriyati, and A. Subarnas. 2014. Pemanfaatan dan Pengolahan Limbah Kulit Pisang yang Berkhasiat Antidepresi dalam Upaya Pemberdayaan Kesehatan dan Perekonomian Masyarakat Desa di Kecamatan Karang Tengah Kabupaten Cianjur. *Dharmakarya Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 3(1):5-8.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Sudaryati, H.P., Estrada, E. 2016. Physicochemical Properties of Kepok Banana Flakes with Cassava Flour Substitution. *Journal of Applied Food Technology*, 11(2):1-10

Wrigley, C., Corke, H., Seetharaman, K., dan Faubion, J. 2016. Encyclopedia of Food Grains, Vol 1: The World of Food Grains, 2<sup>nd</sup> ed. Elsevier. United States of America.

Yani, R. 2017. Pemanfaatan Kulit Pisang Raja (*Musa textilia*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk, Daya Terima dan Kandungan Zat Gizinya. Thesis. Universitas Sumatera Utara.

Yasin, N. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang pada Pembuatan Kerupuk. *Gorontalo Agricultural Technology Journal*, 1(1):29-58.

