

## DAFTAR PUSTAKA

1. BPS. Produksi Tanaman Buah-buahan 2020. [Internet] Diakses 8 Juni 2022 <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
2. Sembiring, Sabarta. Penggunaan Tepung Bonggol Pisang Kepok Hasil Fermentasi dengan *Saccharomyces Cerevisiae* Dan *Aspergillus Niger* Sebagai Pakan dan Implikasinya Terhadap Kecernaan Nutrien Dan Performan Ternak Babi Fase Grower. Doctor thesis, Universitas Brawijaya; 2017.
3. Saragih, Bernatal. Analisis Mutu Tepung Bonggol Pisang Dari Berbagai Varietas Dan Umur Panen Yang Berbeda. *Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga dan Busana*; 2013;9(1):22-29.
4. Kementerian Kesehatan RI. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013.
5. Kementerian Kesehatan RI. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018.
6. Sudiarti dan Indrawani. *Bahan Makanan dan Zat Gizi*. Jakarta:Penerbit PT Raja Grafindo Persada; 2007.
7. Ginting, Windo Jusada. Pengaruh Pemberian Cookies Tepung Bonggol Pisang Terhadap Peningkatan Berat Badan Anak Sekolah Dasar Di Yayasan Hajja Kasih. Skripsi, Politeknik Kesehatan Medan; 2019.
8. Nofalina, Yesi. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Perol Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*). Skripsi, Universitas Jember; 2013.
9. Warisno. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan Secara Sederhana*. Yogyakarta: Yayasan Pustaka Nusatama; 2008.
10. Nisa, Tiara Rahma, Setyowati, Noor Tifauzah dan Rini Wuri Astuti. Variasi Campuran Tepung Kulit Singkong Pada Kue Putu Ayu Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Dan Kadar HCN. Skripsi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta; 2018.
11. Nugroho, M.F.A, Murtini, E. S. Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon Dengan Modifikasi Bahan Dan Warna; 2017; 5(1): 92–102.
12. Sepdianjayanti, Ni Made, Nanak Antarini, and Badrut Tamam. Penambahan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Klepon. Diploma thesis. Politeknik Kesehatan Denpasar; 2020.
13. Koswara, S. Lebih Akrab dengan Kue Basah. [Internet] 2006. Diakses 8 Juni 2022 di [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com)
14. Winarti, Sri. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2010.
15. ProMusa. Saba. [Internet] Diakses 8 Juni 2022 di <https://www.promusa.org/tiki-index.php?page=Saba>

16. Supriyadi, Ahmad dan Suyanti Satuhu. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta: Penebar Swadaya; 2008.
17. Suyanti & Supriyadi, Ahmad. Pisang, Budidaya, Pengolahan & Prospek Pasar Edisi Revisi. Jakarta: Penebar Swadaya; 2008.
18. Syah D. Pengantar Teknologi Pangan. Bogor: IPB Press; 2018.
19. Wayansari L, Anwar I., dan Amri Z. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.
20. Zuhra, C.F. Cita Rasa (Flavour). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara; 2006.
21. Ayustaningwarno, Fitriyono. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
22. Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. Sifat Kimia Dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. Jurnal Floratek ; 2012; 7; 66-75.
23. *American Association of Cereal Chemist (AACC). The Definition of Dietary Fiber. Cereal Foods World 46:pp. 89-148. 2001.*
24. Lestiani, L. Manfaat Serat dalam Makanan. Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia; 2011.
25. Piliang, WG. dan S.Djojosebagio. Fisiologi Nutrisi. Bogor: IPB Press; 2002.
26. Pardede, Erika. Penanganan Reaksi Enzimatis Pencoklatan Pada Buah Dan Sayur serta Produk Olahannya. Majalah Ilmiah Universitas HKBP Nommesen; 2017; 25 (2); 3020-3032.
27. Ridhayanti. Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) terhadap Kualitas Keripik Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Vacuum Frying. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian; 2017 ; 3(1)
28. Paramita, AH. dan Putri, WDR. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flake Talas. Jurnal Pangan dan Agroindustri; 2015; 3(3); 1071-1082.
29. Hadi, Abdul dan Nadia Siratunnisak. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. Jurnal AcTion; 2016; 1 (2); 121- 129.
30. Dewanti, N. I., dan F. F. Sofian. Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*). Farmaka; 2017; 15(2); 186– 194.
31. Hidayah, Nurul dan Meddiati Fajri Putri. Inovasi Pembuatan Pie Susu Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata*). Jurnal Teknologi Busana dan Boga; 2021; 9 (2); 141-147.
32. Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri; 2014; 2 (4); 259- 267.
33. Winarno, FG. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia; 2002.

34. Suprpto, H. Pengaruh Substitusi Tapioka untuk Tepung Beras Ketan Terhadap Perbaikan Kualitas Wingko. Skripsi. Universitas Mulawarman; 2006
35. Sumanti, Debby Moody dkk. Pengaruh Imbangan Tepung Bonggol Pisang Batu (*Musa Brachycarph*) dan Tepung Jagung Terhadap Beberapa Karakteristik Cookies. *Jurnal Industri Teknologi Pertanian*; 2010; 4 (1)
36. Soekarto, S. Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil. Pertanian. Jakarta: Bharata Karya Aksara; 2002.
37. Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P.S. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press; 2010.
38. Tamtarini dan Yuwanti, S. Pengaruh Penambahan Koro-Koroan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Flakes Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian*; 2005; 6(3); 187-192.
39. Harijono, Susanto, W.H. & Ismet, F. Studi penggunaan Proporsi Tepung (*Sorghum Ketan* Dengan Beras Ketan) dan Tingkat Kepekatan Santan yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian*; 2001; 2(1); 1-11.