

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Demam, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Fathullah, Ali. 2013. *Perbedaan Brownies Tepung Ganyong Dan Brownies Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi*. Skripsi. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Kartasapoetra dan Marsetyo. 2008. *Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja)*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Koni, Theresia, Jublina Bale, Pieter Rihi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang Hasil Fermentasi *Phyzopus oligosporus* dalam Ransum Terhadap Pertumbuhan Ayam Pedaging*. Jurnal Veteriner Vol. 14, No. 3 (365-370).
- Kusmartono, Bambang dan Merita Ika Wijayati. 2012. *Pembuatan Susu Dari Kulit Pisang Dan Kacang Hijau*. Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST) Periode III. Yogyakarta.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, S. Mulyani. 2013. *Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen Dan Sifat Organoleptik (Warna) Chicken Nugget (The Effect Of Various Filler On The Water Content, Rendemens And Color Of Chicken Nuggets)*. Animal Agriculture Journal Vol. 2, No. 1 (370-376).
- Mulyo, Riska Amelia, Rizal Fatoni, Kafa Haqqo, Azizah Rohimah, Adief Muhammad, Tri Desfriana. 2014. *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Donat Tinggi Kalsium Untuk Meminimalisir Kasus Pencemaran Lingkungan Akibat Sampah Di Indonesia*. Penelitian. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Munadjim. 1988. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT Gramedia.
- Musita, Nanti. 2009. *Kajian Kandungan Dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Vol. 14, No. 1 (68-79).
- Nobertus, Kaleka. 2013. *Pisang Pisang Komersial*. Solo : Arcita.
- Noormindhawati, Lely. 2014. *Brownies*. Jakarta: Dunia Kreasi.

- Oenzil, Fadil. 2012. *Gizi Meningkatkan Kualitas Manula*. Jakarta: Buku Kedokteran ECG.
- Pangki, Sukarsih Andi. 2009. *Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar*. Jurnal Teknologi Kerumahtanggaan Vol. 8, No. 1(723-838).
- Prakoso, Pungky. 2013. *Pastry & Bakery (Brownies)*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Proverawati, Atikah dan Erna Kusumawati. 2010. *Ilmu Gizi untuk Keperawatan & Gizi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Purwanto, Agus. 2012. *Produksi Nata Menggunakan Limbah Beberapa Jenis Kulit Pisang*. Jurnal Widya Warta No. 2 (210-223).
- Rofikah. 2013. *Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn) Untuk Pembuatan Edible Film*. Skripsi. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Rois, Fery. 2012. *Pengaruh Campuran Tepung Jamur Tiram (Pleuratus ostreatus) Pada Pembuatan Brownies Kukus Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat*. Skripsi. Surabaya : Universitas Pembangunan Nasional Veteran Surabaya.
- Sari, Winda. 2015. *Selai Kulit Pisang Kepok*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Soekarto, Sarwono.T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji, Slamet. 2015. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : CV. Chem-Mix Pratama
- Suptijah, Pipih, Agoes Jacob, Nani Deviyanti. 2012. *Karakteristik Dan Bioavailabilitas Nanokalsium Cangkang Udang Vannamei*. Jurnal Akuatika Vol. 3, No. 1 (63-73).
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Medan : Universitas Sumatera Utara.