

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, D., Setyobroto, I., & Iskandar, S. (2016). Variasi Campuran Tepung Kulit Pisang Kepok Sebagai Sumber Kalsium Pada Brownies Kukus Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Kalsium.
- Alifhia, N. D. (2022). *Variasi Pencampuran Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Aktivitas Antioksidan Pada Es Krim*.
- Anggara Putra, I., & Jumiono, A. (2021). *Proses Pengolahan Susu Ultra High Temperature (Uht) Beserta Kemasan Yang Berpengaruh Terhadap Masa Simpan*.
- Arief Al Husaini, M., et al. (2022). *Pengabdian Kukerta Unri Desa Pongkai : Menguak Sisi Lain Gedebok Pisang Menjadi Olahan Makanan Ringan Sebagai Produk UMKM*. <https://data.alinea.id/jumlah-petani-di-indonesia>.
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). *Konsep dasar proses pengeringan pangan*. AE Publishing.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022*
- BSN. 1995. *SNI Tepung Pisang SNI 01-3841-1995*. Badan Standarisasi Nasional.
- Damayanti, A. E. (2021). *Variasi Pencampuran Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Dalam Pembuatan Nugget Teri Ditinjau Dari Sifat Fisik Sifat Organoleptik Dan Kadar Kalsium*.
- Damayanti, M., & Hersoelistyorini, W. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik. *Pangan Dan Gizi, 10*, 24–33.
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H., & Patil, R. T. (2012). Dietary fibre in foods: A review. *Journal of Food Science and Technology* (Vol. 49, Issue 3, pp. 255–266). <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0365-5>.
- Ekowati, E. D. A. D. (2021). *Variasi Pencampuran Tepung Biji Salak Pada Pembuatan Cookies Biji Salak (Zallas Cookies) Ditinjau Dari Sifat Fisik, Daya Terima, Kandungan Gizi, Dan Aktivitas Antioksidan*.
- Fadhilah, S. C. H. (2021). *Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Pada Kaasstengels*. <https://Indonesian>.
- Ferdian, Fg. (2016). *Deskripsi Pisang*. E-Journal Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Fp Putri. (2018). *Pengaruh Variasi Campuran Tepung Maizena Dan Tepung Beras Pada Pembuatan Biskuit Maizeras Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Gluten Dan Kadar Protein*.
- Halisa, N., & Zainal, Z. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang (Musa Paradisiaca) Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Roti Utti. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 3*(2), 1–10.
- Hanifa, K. C. (2021). *Variasi Campuran Tempe Dan Daun Kelor Pada Pembuatan Nugget "Temlor" Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Zat Besi*.

- Harefa, W., & Usman Pato. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Yang Dihasilkan. *Jom Faperta* (Vol. 4, Issue 2).
- Hartanto, N. (2015). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kulit Tartlet Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau*.
- Harteti, H., Ariatmi, S., & Miharti, T. (2016). *Guru pembelajar modul paket keahlian patiseri SMK kelompok kompetensi G: Produk pastry, menghias kue, kue Indonesia dari serelia, komunikasi efektif*. Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Ho, Luvita (2024) *Thai Milk Bun Super Lembut*. Youtube https://www.youtube.com/watch?v=Lelamuke_9e.
- Hudiah, A., & Gawarti. (2023). *Inovasi Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Kol. 3*.
- Ibadurrohman, A. F. (2016). *Proses Produksi "CASUJAHE."* 19.
- Indiah, F. (2022). *Variasi Pencampuran Tepung Daun Bayam Merah (Amaranthus Tricolor L) Pada Pembuatan Churros Sebagai Alternatif Snack Tinggi Zat Besi, Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Zat Besi*.
- Kartika, T. (1998). *Psikologi Perkembangan Anak*. Yogyakarta: Penerbit Maju.
- Khairun Nisah, D. (2019). *Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri*.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat makanan dan perannya bagi kesehatan. *Jurnal gizi dan pangan*, 1(2), 45-54.
- Lolodatu, E. (2015). Karakteristik, Taksonomi, dan Kandungan Gizi Pisang Kepok. *E-Journal Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Luthvia F, Dkk (2021). *Pangan Fungsional Untuk Tumbuh Kembang Anak Dan Remaja*. Fikes Almaata. Diakses 6 Mei 2024 dari <https://fikes.almaata.ac.id/pangan-fungsional-untuk-tumbuh-kembang-anak-dan-remaja/>.
- Maharani, M. M. (2021). *Pengaruh Jenis Ragi, Massa Ragi Dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Bioetanol Dari Limbah Biji Durian (Vol. 6)*. Muhammad Bakrie.
- Markiah, R. H., & Alia Rahmi. (2020). Upaya Mempertahankan Umur Simpan Pisang Kepok Dengan Kemasan Aktif Berbahan Arang Aktif Cangkang Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 198–208. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.198>.
- Naranti, A. D. ;, Dr. Ir. Sri Budi Wahjuningsih, M., & Ir.Haslina, Ms. (2018). *Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Uji Organoleptik*.
- Nur, E. S. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Bimo Cf Dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Termodifikasi*.
- Priyati, A., Abdullah, S. H., & Putra, G. M. D. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan terhadap Sifat Fisik Roti (Effect of Dough Mixing Speed on Bread Physical Characteristic): Effect of Dough Mixing Speed on Bread Physical Characteristic. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(1), 217-221.

- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, Dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 3, Issue 1). [Www.Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Tekpangan](http://www.Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Tekpangan).
- Ratnasari, D., Dewi R, Y., & Purniasih, L. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 02(02), 7–14.
- Rohmah, A. N. (2020). *Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Pada Pembuatan Brownies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Serat Pangan*.
- Ruhdiana, T., et al. (2023). *Kandungan Gizi Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Keripik Pisang Terhadap Glukosa Darah. 2*.
- Santoso, A. (2011). *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*.
- Saputra, Y. (2020). *Studi Pembuatan Tepung Pisang Kepok (Musa Acuminata Balbisiana Calla)*.
- Sari, R. N., Sukainah, A., & Mustarin, A. (2021). *Pemanfaatan Ekstrak Daun Bakau (Rhizopora Sp) Dalam Pembuatan Roti Manis Yang Ditambahkan Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.)*.
- Soekarto, S. T. (1995). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Penerbit Pangan Sehat
- Sauqani, A. (2015). *Pembuatan Es Krim Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L.) Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan*.
- Struyf, N., Van der Maelen, E., Hemdane, S., Verspreet, J., Verstrepen, K. J., & Courtin, C. M. (2017). Bread dough and baker's yeast: An uplifting synergy. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(5), 850-867.
- Suhadah Malau, M., & Setiaries Johan, V. (N.D.). *Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kukis* <https://Sagu.Ejournal.Unri.Ac.Id>.
- Sulistiyani, Santi (2020, 14). *Manfaat Pisang Kepok*. 10 Juni, <https://id.scribd.com/document/511707068/Manfaat-Pisang-Kepok>.
- Syafii, F., & Yudianti. (2022). Analisis Kadar Pati Resisten, Total Serat Dan Daya Terima Kabosol Tersubstitusi Tepung Pisang Kepok Termodifikasi. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 8(1), 43. <https://doi.org/10.33490/jkm.v8i1.590>.
- Syauqy, A. (2015). *Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Forma Typical) Terhadap Kadar Trigliserida Tikus Sprague Dawley Pra Sindrom Metabolik*. <http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jnc>.
- Utami, A. P. (2021). *Variasi Campuran Tepung Buah Mentega (Diospyros Blancoi) Dalam Pembuatan Nastar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Dan Aktivitas Antioksidan*.
- Wahyu, F. (2019). *Uji Mutu Fisik Dan Penerimaan Volunter Gel Handsanitizer air Perasan Pelepah Pisang Kepok*.
- Wardani, N. K. (2021). *Optimasi Proporsi Tepung Kelapa Dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Fisik Roti Tawar Menggunakan Metode*.

- Witono, I. J. R., Kumalaputri, A. J., & Lukmana, H. S. (2012). *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, Dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie.*
- Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro, N. (2017). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).
- Zuraida, M. N. (2022). *Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Kue Mochi Dengan Isian Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Kudapan Sumber Serat Pangan.* [www.Grid.Id.](http://www.grid.id)