

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita.(2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Andarwulan N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan. Dian Rakyat*. Jakarta
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University
- AOAC. 2010. *Official Methods of Analysis of The Association of The Official Analytical Chemist*. Washington D. C., USA
- APTINDO (*Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia*). 2012. http://www.aptindo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&i d=111:permintaan-terigu-terusmeningkat&catid=1:latestnew&Itemid=50
- Ariani, A.P. 2018. *Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Azizah, H. N. 2012. *Pengaruh Penggunaan Tepung Tempe sebagai Bahan Pensubstitusi Daging Sapi Terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima Sosis*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2013*. Jakarta: Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. doi: 1 Desember 2013.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.(2014). *Studi Diet Total : Survei Konsumsi Makanan Individu Indonesia 2014*. Jakarta
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2018. *Riset Kesehatan Dasar 2018*. Jakarta: Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Beck, Mary E. (2011). *Ilmu Gizi dan Diet : Hubungannya Dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat & Dokter*. Andi Offset. Yogyakarta
- Bogasari. 2011. *Seputar Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com/tentangkami/seputar-tepung-terigu.aspx>. Diakses pada 6 Oktober 2012.
- Damayanti, Rusana. (2019). *FORMULASI BISKUIT PISANG RAJA (Musa paradisiaca L.) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BAYAM (Amaranthus hybridus L.) DAN KONTRIBUSINYA TERHADAP ANGKA KECUKUPAN GIZI (AKG) BAGI REMAJA PUTRI*.Kendari.
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat. (2014). *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Fakes Masyarakat Universitas Indonesia. Jakarta
- Diniyyah, Shafia Roshmitha. (2017). *“Asupan Energi, Protein, dan Lemak Dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci Gresik*. Gresik.
- Ermawati, W.O. 2016. *Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var Raja) dalam Pembuatan Es Krim*. *Jurnal Sains dan*

Teknologi Pangan. Vol. 1 No. 1, p.67-72, Th 2016 gi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta : Graha Ilmu

- Fakhrizal dan Yuniar. (2016). *Kombinasi Tepung Kulit Pisang dan Tepung Kulit Ubi Terhadap Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik pada Ayam Broiler*. Jurnal Ilmiah Peternakan. 4 (2), 8-11.
- Fajri. (2016). *"Analisis Data Uji Kadar Serat"*. Jounal. Samarinda: Universitas Mulawarman.
- Fatemeh, S R., Saifullah, R., Abbas, F. M. A., and Azhar, M. E. (2012). *Total phenolics, flavonoids and antioxidant activity of banana pulp and peel flours: influence of variety and stage of ripeness*. International Food Research Journal ,19 (3),1041-1046.
- Hardinsyah, M. S., & Supariasa, I. D. (2017). *Ilmu gizi teori dan aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Hasym, A. (2016). *Pengaruh Perendaman Dalam Ekstrak Teh Hitam dan Teh Hijau Terhadap Kadar Antioksidan pada Telr Asin*. Skripsi. Fakultas Pertanian UMM, Malang.
- Kaewmanee, T. 2010. *Impact of Salting on Chemical Composition, Physicochemical and Functional Properties of Duck Egg*. Thesis. Prince of Songkla University. Thailand.
- Kahara, Dina Gati. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies*. Surakarta.
- Kementrian Pertanian. 2014. *Outlook Komonditi Pisang*. Kementan: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Kurniasih, Dedeh, Alfyan, dan Adhisti. (2010). *Sehat Dan Bugar Berkat Gizi Seimbang*. PT Penerbit Sarana Bobo. Jakarta
- Kurniawan, A. (2010). *Aktivitas Antioksidan dan Proteksi Hayati dari Kombinasi Ekstraks empat Tanaman Obat Indonesia*. Institut Pertanian Bogor.
- Lestari. (2018). *Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Maulud, Rezkiwati. (2013). *"Identifikasi Jenis-jenis Pisang di Kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan"*. Jurnal Hasil Penelitian. Makassar: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, 2013.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. *Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267
- Muehlhoff, E., Bennett, A., & McMahon, D. (2013). *Milk and dairy products in human nutrition*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Muchtadi, D. 2010. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan Cetakan Kesatu*. CV Alfabeta. Bandung

- Mutmainna, N. 2013. *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Nadimin. (2011). *Pola Makan, Aktifitas Fisik dan Status Gizi Pegawai Dinas Kesehatan Sulawesi Selatan*. Media Gizi Pangan Vol. XI.
- Nur Chalida. 2012. *Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Medan* : Adam Malki Medan.
- Ongelina, S. 2013. *Daya Hambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var. Raja) Terhadap Polibakteri Ulser Recurrent Aphthous Stomatitis*. [Skripsi]. Universitas Airlangga. Surabaya. 103 hal.
- Papalia, D. E., Old, S. W., Feldman, & R. D. (2012). *Perkembangan Manusia*. Jakarta: Salemba Humanika
- Putri, D.A. 2014. *Pengaruh Metode Ekstraksi dan Konsentrasi Terhadap Aktivitas Jahe Merah (Zingiber Officinale Var Rubrum) Sebagai Antibakteri Escherichia Coli*. Skripsi. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Rahmah A., Hamzah F., dan Rahmayuni, 2017, *Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar*, Jom Faperta, 4,1.
- Riset Kesehatan Dasar. 2018. Laporan Nasional. *Badan Pengembangan dan Penelitian Kesehatan*. Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Rustandi D. 2011. *Produksi Mi*. Solo (ID): Tiga Serangka Pustaka Mandiri.
- Santoso S. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta : Rineka Cipta; 2010
- Sariamannah, Wa Ode Sitti. (2016). *KARAKTERISASI MORFOLOGI TANAMAN PISANG (Musa paradisiaca L.) DI KELURAHAN TOBIMEITAKECAMATAN ABELI KOTA KENDARI*. J. AMPIBI 1(3) hal. (32-41) November 2016.
- Septiana, Riska. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Bonggol Pisang Ambon (Musa Parasidiaca) terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Cookies*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Septyaningrum H., 2012, *Studi Intake Energi (Kalori) Kerja di PT United Tractors Tbk*, Universitas Indonesia, Depok (Skripsi).
- [Standarisasi Nasional Indonesia \(SNI\). \(2011\) SNI 01-2973.2011. Tentang Cookies. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.22 Hal](#)
- Sukriyadi, L. 2010. *Kajian Sifat Kimia dan Sifat Organoleptik Pada Tepung Kulit Pisang Dari Beberapa Varietas Pisang (Skripsi)*. Ternate: Universitas Khairun Ternate.
- Surjani, Wonorahardjo. (2011). *Dasar-Dasar SAINS*. Jakarta : Indeks.
- Suyanti, Supriyadi Ahmad. (2010). *“Pisang”, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya, 2010
- Syahfitri, Yolanda. (2016). *“Gambaran Status Gizi Siswa-Siswi SMPN 13 Pekanbaru*. Pekanbaru.

- Syahrudin, A.N. Sugito, Ibrahim, Harahap. (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.
- Tanjung, Maria. (2018). *Pengaruh lama waktu perendaman natrium metabisulfit terhadap karakteristik warna dan antosianin tepung uwi ungu*. Skripsi. Yogyakarta: Program Studi pendidikan Biologi Universitas Sananta Darma.
- Ulfah, N (2011). *Hubungan Karakteristik Individu dan Faktor Lingkungan dengan Asupan Serat Makanan Mahasiswa Penghuni Asrama UI Di Depok Tahun 2011*. Depok.
- Ulya, M. 2013. *Pengaruh Perebusan dan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Manisan Basah Kedondong (Spondias Dulcis Forst)*
- Utomo, S. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Larutan NaNO₂ Sebagai Inhibitor Terhadap Laju Korosi Besi dalam Media Air Laut*. *Jurnal Teknologi*. Vol.7 (2) : 93-103.
- Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wulandari, Retno Tri. (2017). *Perbedaan Eketifitas Pemberian Buah Pisang Raja dan Pisang Ambon Pada Kebugaran Jasmani Remaja Disekolah Sepak Bola*. Semarang
- Yudha, L. F., dan Joni, K. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Terhadap Pertumbuhan Bakteri Lactobacillus casei pada Es Krim*. Malang: Universitas Brawijaya Malang
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca) terhadap Daya Terima Kue Donat*. Medan: Universitas Sumatera Utara.