

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Agrasasmita, T.U. 2008. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. FTP. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Andriani, D. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.)*. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Anggraini, S. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepom Putih pada Eggroll terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima*. (Skripsi). Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Anonim. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Di dalam Buku: *Pengujian Organoleptik*. Program studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Antarsina, S. S., Rina, Y., Umar, S., Rukayah. 2004. Pengolahan buah pisang dalam mendukung pengembangan agroindustri di Kalimantan (dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis menuju Nelayan mandiri), Puslitbang Sosek Pertanian: 724-746.
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan*. (Skripsi). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana Denpasar.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Tanaman Pisang Seluruh Provinsi*. www.bps.go.id (11 April 2018).
- Chang, Ping Yang. 1999. Sulfites and Food. In *Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology*. Francis.
- Cortez-Vega, W.R., Bacerra-Prado, A.M., Soares, J.M. dan Fonscca, G.G. 2008. *Effect of L-Ascorbic Acid and Sodium Metabisulfite in The Inhibition of The Enzymatic Browning of Minimally Processed Apple*. *International Journal of agricultural Research*, (3)3: 196-201.
- Damayanti, K. 2010. *Pembuatan Tepung Bengkuang dengan Kajian Konsentrasi Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅) dan Lama Perendaman*. (Skripsi) Kajian Konsentrasi Natrium Metabisulfit. Surabaya, November 2010. Bidang Teknologi Pangan dan Industri. Hlm 8.
- Demirel, D dan Tuban M. 2003. *Air drying Behavior Of dwarf Cavendish and Gros Michel Banana slice*. *Jurnal English*, 59: 1-11.

- Desianti, G.R., Hervalley, D.S., Cahyadi, W. 2017.. *Pengaruh Substitusi Tepung ubi jalar putih (Ipomoea batatas L.)ke dalam Tepung Terigu terhadap Karakteristik Stik Rumput Laut.* (Skripsi). Fakultas Teknik, Universitas Pasuruan.
- Desrosier,N. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan.* Edisi ke-3. Penerjemah : Muchji Mulyohardjo. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Erungan, A.C., Ibrahim, B., Yudistira, A.N. 2005. Analisis Pengambilan Keputusan Uji organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, Vol (8) 1.
- Fenema, O.R. 1996. *Food Chemistry.* Edisi ke-3. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Ferdiansyah, M.K., Retnowati, E.I., Muflihati, I. dan Affandi, A.R. 2010. Peningkatan Derajat Putih Tepung Umbi Suweg (*Amorpophalus oncophillus*) dengan Kombinasi Proses Blanching dan Bleaching Menggunakan Larutan Sodium Metabisulfit. *Jurnal Pangan dan Gizi*, (1) 2 : 12-24.
- Fernanda, A.G., Widani,Y.A., Kurniawati, L. 2017. Karakteristioik Stik Vegetarian dengan Substitusi Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca formatypica*) dan Tempe sebagai Sumber Protein. *Jurnal JITIPARI*, (4) :75-81.
- Hidayat, R. 2010. *Mempelajari Pembuatan Tepung Pisang Raja Bulu Kaya Betakaroten dan Karakterisasi Mutunya.* (Skripsi). Fakultas Teknologi Peranian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Histiana, D., Rachman, A., Rahadian, D. dan Sukmaya. 2012. Teknologi Pengolahan Tepung dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Cara Pengeringan Matahari dan Mesin Pengeringan. *Jurnal Agrin*, (16) 2: 125-133.
- Husniati dan Adi, W.A. 2010. Analisis Fasa dan Strukturmikro pada Tepung Tapioka dengan Penambahan Natrium Metabisulfit. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, (13)2: 83-89.
- Khumairo, N. 2004. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman terhadap Sifat Fisiko-kimia Tepung Pisang Rayap.* (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Kumara, S.W. 2016. *Pengembangan Stik Bawang Substitusi Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca) Disuplementasi Torbagun (Coleus amboinicus L.) Bagi Wanita sindrom Pramenstruasi.* (Skripsi). Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Kusumawati, D.D., Amanto, B.S., Muhammad, D.R.A. 2012. Pengaruh Perlakuan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat fisik, Kimia dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, (1)1 :41-48.
- Kuswanto. 2007. *Bertanam Pisang dan Cara Pemeliharaannya.* CV. Deriko. Jakarta.

- Mardianto, R. 2010. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Kualitas Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). (Skripsi). Fakultas Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Muina, A. 2013. Tekstur Analyzer. <https://anitamuina.wordpress.com>. (22 Desember 2017).
- Nastiti, M.A., Hendrawan, Y. dan Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, (2) 2:100-106.
- Negri, L.K. 2016. *Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit terhadap Mutu Tepung Bentul (*Colocasia esculenta* (L) Schott)*. (Skripsi). Akademi Analisis Farmasi dan Makanan. Putra Indonesia Malang.
- Nielsen, S.S. 2003. *Introduction to Food Analysis*. Di dalam Nielsen, S.S. (ed). *Food Analysis 3rd ed.* Kluwer Academic/ Plenum Publisher. New York.
- Palupi, H.T. 2012. Pengaruh Jenis Pisang dan Bahan Perendam terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa Spp.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, (4) 1: 102-120.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Di dalam Buku: *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stik Ikan*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Purwanto, C.C., Ishartani, D. dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*, (2)2: 2302-0733.
- Putri, A.R. 2012. *Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*)*. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Raharjo, S., Suparmo., Supartono, W. dan Utama, Z. 2002. Pengendalian Pencoklatan Produk Hasil Restrukturisasi Bubur Buah Tropis Menggunakan Bahan Tambahan Makanan. (Makalah Penelitian). Universitas Gadjah Mada. *Jurnal Agritech*, (22) 3: 87-94.
- Rahayu, S.R. 2012. *Ilmu Teknologi Pangan Bahan Tambahan Makanan*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Rahayu. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Rahman, F. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($Na_2S_2O_5$) dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Pati Biji Alpukat (*Persea americana mill*). (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.*
- Rangkuti, N. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cookies*. (Skripsi). Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang.
- Rizal, S., Sumarlan, S.H. dan Yulianingsih, R. 2013. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Nangka. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, (1) 2: 1-10.
- Sari, Y. 2006. *Pengaruh Waktu Blanching uap dengan Larutan Natrium Metabisulfit terhadap sifat Fisikokimiawi dan Organoleptik Tepung Pisang Kepok Putih*. Universitas Khatolik Widya Mandala Surabaya.
- Setyadi, D.A. 2016. *Pengaruh Jenis Tepung Pisng (*Musa paradisiaca*) dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes*. (Skripsi). Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Silfia, S. 2012. Pengaruh Subsusi Tepung Pisang terhadap Mutu Kue Kering. *Jurnal Litbang Industri*, (2) 1 : 43-49.
- SNI-01-2886-2000. syarat Mutu Produk Makanan Ringan Ekstrudat. Deperindag. Jakarta.
- SNI-01-3841-1995. Syarat Mutu Tepung Pisang. Deperindag. Jakarta.
- Supiani., Wahyuni, S. dan Syukri, M. 2016. Analisis Organoleptik Dodol Pisang Raja (*Musa paradisiaca L*) dengan Substitusi Tepung *Wikau maombo*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, (1) 1: 24-30.
- Suprpto. 2004. Pengaruh Lama Blanching terhadap Kualitas Ubi Jalar (*Ipoema Batatas L.*) dari Tiga Varietas. Dalam Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian: 220-228.
- Supriyadi, Ahmad dan Satuhu, S. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Surya, Y.S. 2008. *Reaksi Maillard pada Produk Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Syarifudin, E. 2016. *Pengaruh Lama Perendaman Biji Nangka Dalam Natrium Metabisulfit dan Cara Pengeringan terhadap Kualitas Tepung Biji Nangka*. (Skripsi). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wardhani, D.H., Yuliana, A.E. dan Dewi, A.S. 2016. Natrium Metabisulfit sebagai *Anti-Browning Agent* pada Pencoklatan Enzimatik Rebung Ori (*Bambusa Arudinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, (5) 4: 140-145.
- Wijaya, V.A. 2017. Pengaruh Jenis Larutan Perendam terhadap Kualitas Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) yang Diaplikasikan pada Produk Cookies.

(Skripsi), Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Winarno,F.G . 2000. *Potensi dan Peran Tepung-tepungan bagi Industri Pangan dan Program Perbaikan Gizi Makanan*. (Semhas). Interaktif Penganekaragaman Makanan untuk Memantapkan Ketersediaan Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yasinta, U.N.A. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, (6) 3:119-123.

