

DAFTAR PUSTAKA

- Akmal N.S., Irviani A.I, Nurdiyanah S. 2015. *Identifikasi Zat Gizi dan Kualitas tepung kulit pisang Raja (Musa sapientum) dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari dan Oven*. Falkutas Ilmu Kesehatan Makasar
- Almatsier,S.,2004, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Jakarta : PT Gramedia Pustaka.
- Anni. 2008. *Patiseri*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan online pada tanggal 22 Maret 2017 <https://foodtecnology13.wordpress.com/roti-kue-dan-bakery/cookies/>
- Anonim , 2009, *Uji organoleptik*, (online) Tersedia : http://id.wikipedia.org/wiki/Uji_organoleptik. (22 Juli 2016)
- Anonim, 2012, *Tepung Terigu*, (online), tersedia: http://id.wikipedia.org/wiki/Tepung_terigu. (22 Juli 2016)
- Anonim.2015.manfaat kulit pisang.www.manfaatbanget.com/2015/03/5-manfaat-tersembunyi-dari-kulit-pisang.html?m=1.manfaat banget. Diakses pada tanggal 23 april pukul 23.00 wita
- Anonymous.2008. *Data Produksi Hortikultura*. Basir Data Pertanian Departemen Pertanian.
- Apriyantono,A.1989, *Pentunjuk Laboratorium Analisa Pangan*, Bogor: Institusi Pertanian Bogor.
- Arts, I.C. and P.C. Hollman, Polyphenols and disease risk in epidemiologic studies. *Am J Clin Nutr*, 2005. 81(1 Suppl): p. 317S-325S. dikutip pada tanggal 12 mei 2017 pukul 22.50 online <http://news.bbc.co.uk/2/hi/health/5298404.stm>.
- Badan Standarisasi Nasional. 1993. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (*cookies*). SNI 01-2973-1992. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Data Kementrian Pertanian. 2014. *Data Produksi Pisang*. t.p. online <http://etd.respoaitory.ugm.ac.id/index.php>.
- Djunaedi, Edi. 2015. *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Sumber Pangan Alternatif dalam PembuataCookies*. Universitas Pakuan. Jawa Barat

- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan online pada tanggal 22 Maret 2017 <https://foodtecnology13.wordpress.com/roti-kue-dan-bakery/cookies/>
- Feryanto, A.,2007, *Membuat tepung Secara Sederhana*, Macanan Jaya Cermelang, Klaten di kutip pada tanggal 23 maret 2017 online <http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-uji-organoleptik21.doc>. (22 Juli 2016)
- Hirtamas, T. 2013. *Mutu Fisik dan Kadar Pati Tepung dari Limbah Kulit Pisang Tanduk (Musa paradisiaca)*. Akademi Analis dan Makanan Putra Indonesia. Malang online pada tanggal 23 Juni 2018
- Iswara, A. 2009. Pengaruh Pemberian Antioksidan Vitamin C dan E Terhadap Kualitas Spermatozoa Tikus Putih Terpapar Allethrin. Sarjana Biologi. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang. Dikutip pada tgl 12 mei 2017 pukul 23.37 wita online www.landasanteori.com/2015/09/pengertian-radikal-bebas-antioksidan.html?m=1
- Menai, Benyamin Karel, 2010, Eksplorasi dan Identifikasi Kultivar Pisang (*Musa paradisiaca* L.) di Kampung Soimiangga Distrik Inggerus Kabupaten Waropen, *Skripsi*, Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian dan Teknologi Pertanian, Universitas Negeri Papua, Manokwari
- Munadjim, Drs, ” *Teknologi Pengolahan Pisang*”, Penerbit PT Gramedia, Jakarta.
- Mutmainna, N., 2013, *Aneka Kue Kering Paling Top*, Jakarta: Dunia Kreasi
- Nagarajaiah, S. B. dan Prakash, J. 2011. Chemical composition and antioxidant potential of peels from three varieties of banana. *As. J. Food Ag-Ind.* 2011. Online <http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=download&subDownloadFile&act=view&typ=html&id=71979&ftyp=potongan&potongan=S1-2014-300020-bibliography.pdf>
- Nurdiyana S. 2015. *Identifikasi Zat Gizi dan Kualitas Tepung Kulit Pisang dalam Pengeringan dengan Sinar Matahari dan Oven*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Makasar
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan

- Pascapanen Pertanian*. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.
- Prihatman, K., 2008., *Tentang Budidaya Pertanian Pisang (Musa spp)*. Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, Jakarta, halaman 1 – 13
- Rahayu, Dewi Siti, Siska Apriyani, Ahmad Zueni. 2014. *Variasi Komposisi Bahan Baku Terhadap Mutu Organoleptik Mie Tepung Pisang*. Universitas Dehasen. Bengkulu online pada tanggal 23 Juni 2018
- Rahman, Farida. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($Na_2S_2O_5$) dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Pati Biji Alpukat (*Persea americana mill.*)*. Universitas Sumatera Utara.
- Sudarmadji Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi., 2010, *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Liberty, Yogyakarta,
- Sudiaoetama Achmad Djaeni, 2007, *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1*, Jakarta, PT. Dian Rakyat.
- Suhardjito. YB., 2006, *Pastry dalam Perhotelan*, Andi, Yogyakarta (22 juli 2016)
- Sulffahri. 2008. *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Substiten Tepung*, Jakarta.
- Susanti. 2006. *Pemanfaatan Kulit Pisang*. t.p. online [http:// etd. Respository .ugm.ac.id/index.php?mod=download&sub=Downloadfile&act=view&yp=html&id=71979&ftyp=potongan&potongan=S1-20014-300020-bibliography.pdf](http://etd.respository.ugm.ac.id/index.php?mod=download&sub=Downloadfile&act=view&yp=html&id=71979&ftyp=potongan&potongan=S1-20014-300020-bibliography.pdf)
- Universitas Muhamadiyah. 2013. *Modul Penangan Mutu Fasis (uji Organoleptik) Bab I*. Program Studi Teknologi Pangan. Semarang Online di [http:// tekpan .unimus. ac. Id / wp -content /uploads /2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf/](http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf)
- 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 Parasiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. Medan