

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah Fatimah, 2010; *Modifikasi Tepung Pisang Tanduk (Musa Paradisiaca Formatyca) Melalui Proses Fermentasi Spontan Dan Pemanasan Otoklaf Untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten*. Tesis diterbitkan. Bogor. Institut Pertanian Bogor..
- Angraeni N. 2017. *Rendemen, Nilai Ph, Tekstur, Dan Mutu Hedonik Keju Segar Dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.)*. Skripsi. Semarang. Universitas Diponegoro Semarang
- Army Auliah. 2012. *Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie*. Jurnal Chemica Vol. 13 Nomor 2 Desember 2012, 33 -38
- Chuang, G. dan Yeh, A.I. (2004). *Effect of screw profile on residence time distribution and starch gelatinization of rice flour during single screw extrusion cooking*. Journal of Food Engineering 63: 21-31.
- Damayanthi, E, Madanijah S, Sofia IR. 2001. *Sifat Fisiko Kimia dan Daya Terima Tepung Bekatul Padi Awet sebagai Serat Makanan. Prosiding Seminar Nasional "Pangan Tradisional, Basis Bagi Industri Pangan Fungsional dan Suplemen"*. Hlm 245-261.
- Pusat Kajian Makanan Tradisional IPB Bogor. E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana Vol. 5, No. 2 Februari 2016. Vanili
- Eka F. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Agustus 2009, Hal 17-29
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., dan Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Fernanda, A.S., Widanti, Y.A., Kurniawati, L. 2017. *Karakteristik Stik Vegetarian Dengan Substitusi Tepung Pisang Tanduk (Musa Paradisiaca Formatypica) Dan Tempe Sebagai Sumber Protein*. Jurnal Jitipari: vol 4: 75-81
- Florentina, Syamsir E, Hunaefi D, Budijanto S. (2016). *Teknik Gelatinisasi Tepung Beras untuk Menurunkan Penyerapan Minyak Selama Penggorengan Minyak Terendam*. AGRITECH, Vol. 36, No. 4, November 2016, Hal. 387-393
- Haryanto Bambang. 2008. *Kajian Aplikasi Tepung Sagu*. Jurnal Standardisasi Vol. 10, No. 1 Tahun 2008: 27 – 30
- <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/39633/Chapter%20II.pdf;jsessionid=20B6D3B64692E62746C7084C435A180A?sequence=3> tanggal 27/07/2018
- Imanningsih N. 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. Vol. 35(1): 13-22. 2012

- Irmansyah, J dan Kusnadi. 2009. *Sifat listrik telur ayam kampung selama penyimpanan*. Media Peternakan 32 (1) : 22-30
- Kaleka, Norbertus. 2013. *Pisang pisang Komersial*. Yogyakarta: ARCITA Litbang Pertanian. Telur sumber makanan bergizi. 2010
- Negara J.K., dkk.2016. *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 04 No. 2 Juni 2016
- Nelson, Scot C., Randy C. Ploetz, Dan Angela Kay Kepler. 2006. *Species Profiles For Pacific Island Agroforestry: Musa Species (Banana And Plantain)*. Permanent Agriculture Resources: Usa.
- Octavia Zana F, dkk.2017. *Pengaruh pemberian yogurt sinbiotik tepung pisa tanduk terhadap profil lipid tikus sindrom metabolik*. Jurnal Gizi Klir Indonesia. Vol. 13 No. 4 April 2017
- Palupi H. T, dkk.2011. *Pengaruh Pre Gelatinisasi Terhadap Karakteristik Tepung Singkong*. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 1 No.1 (2011)
- Pramuditya Galih, dkk. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam Sni Dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No 4 p.200-209, Oktober 2014
- Praptiningrum Wulan. 2015. *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Putri, T.K., D. Veronika. A. Ismail, A. Karuniawan, Y. Maxiselly, A. W. Irwan, W. Sutari. 2015. *Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung*. Jurnal Kultivasi Vol. 14(2) :63-70
- Putri, T.K., dkk. 2015. *Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung*. Jurnal Kultivasi Vol. 14(2) Oktober 2015
- Rosida, 2011. *Evaluasi Nilai Gizi Tepung Pra-Masak Pisang Tanduk dan Pisang Raja*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XXII No. 2 Th. 2011
- Rosidah. *Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Daya Cerna Pati (Secara In-Vitro) Pada Pisang*
- Salam Aziza R, dkk.2012. *Kajian dampak kebijakan perdagangan tepung terigu berbasis SNI*. Jurnal Standarisasi. Vol.14 No. 2 Agustus 2012

Siswanto V., Sutedja M., Marsono Y. (2015). *Karakteristik Cookies Dengan Variasi Terigu Dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol 14 (1): 17-21, 2015

Suarni. 2011. *Struktur dan Komposisi Biji dan Nutrisi Gandum*. Balai Penelitian Tanaman Sereal.

Suryani A, Hidayat E, Sadyaningsih D, Hambali E. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Jakarta (Id) : Penebar Swadaya.