

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2006. Membuat Mie dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Arifin, S. 2011. Studi pembuatan roti dengan substitusi tepung pisang kepok (*Musa Parasidiaca Formatypica*), *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian UNHAS, Makassar.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Banana.org. 2007. Pisang Awak. <http://www.bananas.org/f2/pisang-awak-2327.html> (1oktober 2017).
- Bahan Kue. 2010. Ragi instant. <http://www.bahankue.info/ragi-instant-instant-yeast> (13 september 2017).
- Cahya, D. 2015. *Charadon* Donat Karakter, cet. I. Surabaya:Tiara Aksa
- Depkes. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). Jakarta : Depkes RI.
- Kartasapoetra, A. G. 1994. Teknologi Penyuluhan Pertanian. Jakarta: Bumi Aksara.
- Linianisfatus. 2012. Efek Pemasakan dan Pengolahan terhadap Gizi Pangan. <https://linianisfatus.wordpress.com> (15 September 2017).
- Munizar. 1998. Pengaruh Jenis Pisang Dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*, L). Sekolah Tinggi Teknologi Pertanian. Banda Aceh.
- Chong, L. C. and Noor Aziah, A. A. 2008. Influence of Partial Substitution of Wheat Flour with Banana Flour on the Physicochemical and Sensory

- Characteristics of Doughnuts, *International Food Research Journal* 15(2):119-124.
- Noor Aziah, A. A., N. Shazliana and R. Bhat. 2012. Quality Evaluation of Steamed Wheat Bread Substituted with Green Banana Flour, *International Food Research Journal* 19(3):869-876.
- Nurzanah, D. A. 2014. Analisis Proksimat. <http://diayahuna2.blogspot.co.id> (13 september 2017).
- Puspita, W. 2011. Pola Pemberian Pisang Awak (*Musa Paradisiaca* Var. *Awak*), Status Gizi Dan Gangguan Saluran Pencernaan Pada Bayi Usia 0-12 Bulan Di Desa Paloh Gadeng Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara Tahun 2011, *Skripsi S-1*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Radiena, S.Y. 1985. Umur Optimum Panen Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) terhadap Mutu Tepung Pisang, *Majalah BIAM* 12 (02): 27-33.
- Richana, N., A. Budiyanto, I. Mulyawati. 2010. Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya untuk Roti. <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/content/uploads/2016/12/p57.pdf> (5 September 2017)
- Sunaryo, E. 1985. Pengolahan Produk Sereal dan Biji-Bijian, Fakultas Teknologi Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Sufi, S.Y. 1999. Kreasi Roti. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Satuhu S, Supriyadi A. 2000. Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soedjono. 2001. Koleksi Pisang dari Kawasan Timur dan Ketahanannya Terhadap Layu Fusarium. Jakarta : LIPI.

- Silfia. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang pada Permukaan Brownies terhadap Sifat Kimia dan Penerimaan Organoleptik. *J. Litbang Industri*, vol. 2 No. 2:71-78.
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Shabrina, N. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Koro Pedang dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Roti Tawar, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- UGI. 2012. Pembuatan Tepung Pisang (Untuk_Gizi_Indonesia). <http://ugiuntukgiziindonesia.blogspot.co.id/2012/04/pembuatan-tepung-pisang.html> (10 Agustus 2017).
- Winarno, F.G. 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyudin, D. 2011. Manfaat Pengolahan Tepung Pisang. [http : //d-wahyudin.blogspot.com](http://d-wahyudin.blogspot.com) (10 agustus 2017).
- Yayath. 2009. Fungsi Bahan-Bahan dalam Pembuatan Roti. <http://yayathsilahkanmampir.blogspot.com> (11 agustus 2017).