

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Anindya, Anasia T. U. (2015). Pengaruh Penggunaan Tape Pisang yang Berbeda Terhadap Kualitas Inderawi Madu Mongso. Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry.
- Arifin, T. (2011). Pengaruh Pemberian Jenis Bahan Organik dan Pupuk Organik Cair pada Pertumbuhan Vegetatif Pisang Ambon Kuning (*Musa paradisiaca* L.). Universitas Bandar Lampung : Bandar Lampung.
- Arsani, N. L. K. A., Agustini, N. N. M., dan Sudarmada, I. N. (2014). Manajemen Gizi Atlet Cabang Olahraga Unggulan di Kabupaten Buleleng. Vol. 3, No. 1, ISSN : 2303-3142.
- Astuti, S. D., dan Agustia, F. C. (2016). Formulasi dan Karakterisasi Minuman Jeli Fungsional Sumber Serat Pangan dan Vitamin C dari Kappa Karagenan, Konjak Glukomanan, dan Ekstrak Asam Jawa. Universitas Jenderal Soedirman : Purwokerto.
- Aulia, M. H. (2011). Kajian Sifat Kristalisasi Lemak pada Minyak Sawit Kasar. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2011). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: BPOM.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI Syarat Mutu Gula Palma (01-3743-1995). Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). SNI Sup Krim Instan (01-4321-1996). Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- Burke, L. & Greg C. (2010). The Complete Guide To Food For Sports Performance. Allen & Unwin: Australia.
- Dinagunata, W. (2009). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daging Pisang Mas (*Musa AA* 'Pisang Mas') dengan Vitamin A, Vitamin C, dan Katekin Melalui Perhitungan Bilangan Peroksida. Universitas Indonesia : Jakarta.

- Elayabalan, S., Subramaniam, S., Shobana, V. G., dan Kumar, A. K. (2017). *An Overview on Phytochemical Composition of Banana (Musa spp.)*. Indian Journal of Natural Sciences : Vol 7, Issue 42. ISSN : 0976 – 0997.
- Endra, Y. (2006). Analisis Proksimat dan Komposisi Asam Amino. Buah Pisang Batu (*Musa balbisiana* Colla). Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor Agricultural University.
- Famelia, R., Abbas N.D., dan Herman, R.B. (2008). Pengaruh Suplemen Asam Amino Terhadap Ketahanan dan Kekuatan Otot Mencit Putih (*Mus Musculus L.*). *Jurnal Bionatura*, Vol. 10, No. 2 : 141-154.
- Fernando, E.R. (2008). Formulasi Bubur Susu Kacang Tanah Instan Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Handa, C., S. Goomer, A. Siddhu. (2012). Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Fructoligosaccharide Enriched Cookies. *J Food Sci Technol*. 49 (2): 192-199.
- Haryansyah, C. (2009). Produksi Konsentrat Protein Biji Kecap (*Psophocarpus Tetragonolobus (L.)DC*) serta Analisis Sifat Fisikokimia dan Fungsionalnya. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Hendy. (2007). Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) Sebagai Pangan Pokok Alternatif. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Hoffman, J. dan Falvo, M.J. (2004). *Protein-Which Is Best ?*. *Journal of Sports Science and Medicine* (2004) 3, 118-130.
- Honestin, T. (2007). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*). Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Ioannou, I., dan Ghoul, M. (2013). *Prevention of Enzymatic Browning in Fruit and Vegetables*. *European Scientific Journal*. Vol 9 : NO.30. ISSN : 1857 – 7881.
- Kumairoh, S. (2014). Pengaruh Pemberian Pisang (*Musa paradisiaca*) Terhadap Kelelahan Otot Anaerob Pada Atlet Sepak Takraw. Universitas Diponegoro : Semarang.

- Meilgaard, M., Civille, G.V. and Carr, B.T. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd Edition, CRC Press, Boca Raton.
- Noor, Z. (2007). Perilaku Selulase Buah Pisang dalam Penyimpanan Udara Termodifikasi. Seminar Nasional Teknologi 2007. ISSN : 1978 – 9777.
- Nugroho, S. (2008). Peran Nutrisi Bagi Olahragawan. *Medikora* Vol. IV, No 1 : 103-122.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D. A. (1998). *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Penyunting: Wisnu Broto. Balai Besar Penerbitan dan Pengembangan Pertanian.
- Priyanto, G. (1987). *Teknik Pengawetan Pangan*. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rachman, A. B., Legowo, A. M., dan Al-Baari, A. N. (2014). Profil Asam Lemak Rantai Pendek, Kandungan Kadar Lemak dan Total Bahan Padat pada Susu Sapi Bubuk dengan Metode Pengeringan Berbeda. *Prosiding Semnas HPS 2014*. ISBN 978-602-98902-2-8.
- Rizki, F. A., Rusmarilin, H., dan Ginting, S. (2014). Pengaruh Perbandingan Tapioka dan Tepung Talas dengan Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu *Nugget* Ayam. *Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol 2 : No.4.
- Sa'adah, U. (2007). Daya dan Kestabilan Buih Putih Telur Ayam Ras pada Umur Simpan dan Level Penambahan Asam Sitrat yang Berbeda. *Institut Pertanian Bogor : Bogor*.
- Saeri, M., & Andri, K. B. (2012). *Kajian Potensi Dan Identifikasi Kebutuhan Bibit Pisang Mas Kiranan di Jawa Timur*. Jawa Timur: BTPP.
- Setyaningsih, E. (2010). *Penghambatan Reaksi Pencoklatan Enzimatis dan Non-Enzimatis Pada Pembuatan Tepung Kentang*. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Simon, S. (2014). Karakteristik Fungsional Tepung Putih Telur yang Dikeringkan dengan *Freeze Dryer* pada Suhu dan Ketebalan Berbeda. Universitas Hasanuddin Makassar.

- Srikaeo, K., Thongta, R. (2015). *Effects of Sugarcane, Palm Sugar, Coconut Sugar, and Sorbitol on Starch Digestibility and Physicochemical Properties of Wheat Based Foods*. *International Food Research Journal* 22(3): 923-929 (2015).
- Stefanus, M. (2014). *Pengaruh Kelembaban, Laju Aliran dan Temperatur Udara Pengering Terhadap Laju Pengeringan Gula Aren*. Universitas Indonesia : Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono B., Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiarto. (2012). Hubungan Asupan Energi, Protein dan Suplemen dengan Tingkat Kebugaran. *Jurnal Media Ilmu Keolahragaan Indonesia*. Vol. 2, Edisi 2. ISSN:2088-6802.
- Tambunan, A. H., Rohanah, A., Purwanto, Y. A. (2003). Karakteristik Pembekuan Vakum Pulp Markisa. *Keteknikan Pertanian* : Vol. 17, No. 1.
- Utami, N. M., Sirajuddin, S., dan Najamuddin, U. (2014). Penentuan Masa Kadaluarsa Produk Bubur Bekatul Instan dengan Metode *Accelerated Shelf Life Test*. Universitas Hasanuddin : Makassar.
- Utomo, Ari Y. (2016). Karakterisasi dan Formulasi Permen Jelly Pisang Raja Sereh (*Musa sapientum L.*). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Wahyuningrum, C., Djajadisastra, J., dan Iswandana, R. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan, Stabilitas Fisik, dan Pengaruh Konsentrasi Dimetikon dan Siklometikon Terhadap Daya Penetrasi Ekstrak Etanol Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) pada Krim Antikerut. Universitas Indonesia : Jakarta.
- Wulandari, C. (2016). Pengaruh Asam Sitrat terhadap Indeks *Browning*, Kandungan Karbohidrat Terlarut Total, dan Aktifitas Enzim Dehidrogenase pada Buah Pir Yali (*Pyrus Bretschneideri Rehd.*). Universitas Lampung : Bandar Lampung.
- Yudistiro, A., N. (2016). Perbandingan Efektivitas Terapi Albumin Ekstrak Ikan Gabus Murni Dibanding *Human* Albumin 20% Terhadap Kadar Albumin dan pH Darah pada Pasien Hipoalbuminemia. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.

Zukryandry. (2014). Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Beras Tiruan Instan dari Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi Fisik Secara Pemanasan. Universitas Lampung : Bandar Lampung.

