

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, SK. *Jurnal Pelangi Ilmu Volume 2 No. 5. Mei 2009*
- Adams KL. 2004. *Food dehydration options*. Value Added Technical Note.
- Adeniji TA, Barimalaa IS, Achinewhu SC. 2006. *Evaluation of bunch characteristics and flour yield potential in black sigatoka resistant plantain and banana hybrids*. Glob. J. Pure Appl. Sci. (NGA) 12: 41-43.
- Allen, S. (1974) *Chemical Analysis of Ecological Material*. Blackwell Scientific. Oxford.
- Apriantono, A., 2002. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan. Makalah seminar Kharisma Online. Dunia Maya dalam Silfia. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Pada Pembuatan Brownies Terhadap Sifat Kimia dan Penerimaan Organoleptik. *Jurnal Litbang Industri*, Vol.2 No.2, Desember 2012: 71-78
- Apriantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari NL., Yasni, S. Budijanto, S. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Aremu CY, Udoessien EI. 1990. *Chemical estimation of some inorganic elements in selected tropical fruits and vegetables*. Food Chem. 37: 229-240.
- Astawan M. 2000. Persyaratan Gizi MP-ASI. *Dalam*. Sugiyono (Ed). Modul Studi Operasional Pengadaan MP-ASI Lokal Melalui Pemberdayaan Agroindustri Kecil dalam Rangka Peningkatan Status Gizi Baduta Secara Terpadu. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2012. *Produksi Buah-Buahan di Indonesia 1995-2011*.
- BAPPENAS. 2000. *Pisang (Musaspp)*. Editor : Kemal Prihatman. Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Pedesaan. A. Bender
- Crowther, P. C. 1979. *The Processing of Banana Products for Food Use*. Tropical Product Institute.
- Darmajana, A. D. 2007. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit Terhadap Mutu Tepung Inti Buah Nenas. Seminar Nasional Teknik Kimia, Yogyakarta.
- Darmajana, D. A. 2010. Upaya mempertahankan derajat putih pati jagung dengan proses perendaman dalam natrium bisulfit. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan". Yogyakarta.
- Deddy. M dan Nurhaeni, S.P. 1992. *Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 119-121.

- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press. Jakarta.
- Demirel, D dan Turban M. 2003. *Air Drying Behavior Of Dwarf Cavendish And Gros Michel Banana Slice*. *J. Food Eng.* 59:1-11. Dalam Radiena, MSY. 2016. Umur Optimum Panen Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*,L) Terhadap Mutu Tepung Pisang. *Majalah BIAM* 12 (02) Desember (2016) 27-33.
- Diennazola, R. 2008. Pengaruh Sekat dalam Kemasan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Pisang Raja Bulu. Skripsi Departemen Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap beberapa mutu manisan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal SAGU* edisi maret Vol. 7 No. 1 Hal. 32 – 37. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Riau.
- Gallagher ML. 2008. *The Nutrients and Their Metabolism*. In Mahanan LK, Escott Stump S. *Krause Food, Nutrition, and Diet Therapy*. Philadelphia: Saunders
- Hapsari, TP. 2012. Pengaruh Jenis Pisang Dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol.4 No.1 November 2012.
- Hector, F.M. 2004. *Optimal Spray Drier of Orange Oil*. *Proceeding of International Drying Symposium*. Brazil
- Husna, A Emma., Affandi, Dian Rachmawati., Kawiji., Anandito, R. Baskoro Katri. 2012. Karakterisasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet (*Panicum Sp*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Dengan Flavor Alami Pisang Ambon. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 1 No 1 Oktober 2012.
- Immaningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan* 2012, 35(1): 13-22
- Izza F. 2005. Pengembangan produk serpihan telur kering sebagai bahan pelengkap pada mie instan. Bogor: Teknologi Pangan dan Gizi. FATETA.IPB
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Seri 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Legowo, A. M. dan Nurwanto. 2004. Analisis Pangan. Diktat Kuliah. Program Studi Teknologi Ternak. Fakultas Peternakan, UNDIP. Semarang. 54 hlm.

- Lidiasari, E., Syafutri, M.L., Syaiful F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. Volume 8, No. 2, 2006, Hlm. 141 – 146
- Marabi A, Saguy IS. 2004. Effect of porosity on rehydration of dry particulate. *Journal of The Science of Food and Agriculture*. 84(10):1105-1110
- Muller, H.G. and G. Tobin. 1980. *Nutrition and Food Processing*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, USA. Dalam Purwadaria, AP *et al.* 1999. Evaluasi Nilai Gizi Lumpur Sawit Fermentasi Dengan *Aspergillus Niger* Setelah Proses Pengeringan Dengan Pemanasan. *JITV* Vol. 4. No.4. Th. 1999
- Nuhriawangsa, A. M. P dan Sudiono, 2007. Kegunaan Waktu dan Cara Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. Laporan Penelitian Dosen Muda Fakultas Pertanian, UNS, Surakarta.
- Olsen, Robert L. 1999. *Computer Applications In The Food Industry*. in *Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology* by F.J. Francis P : 424
- Pomeranz Y, Meloan CE. 1994. *Food Analysis: Theory and Practice*. Ed ke-3. New York: Chapman & Hall.
- Potter, N. 1980. *Food Science*. The AVI Publishing Co, Inc. Westport, Connecticut.
- Prabawati, S., Suyanti dan Dondy A. S. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Prahardini, P. E. R., Yuniarti dan Amik K. 2010. Karakterisasi Varietas Unggul Pisang Mas Kirana dan Agung Semeru di Kabupaten Lumajang. *Buletin Plasma Nutfah* Vol.16 No.2. Winarno, FG. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta
- Purwanto, CC. (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* Vol 2 No 2 April 2013
- Rahman, M.S. (2007). *Handbook of Food Preservation 2nd Edition*. CRC Press. New York.
- Santoso, B.A.S., Nasta dan S. Widowati. 1997. Studi Karakteristik Pati Ubi Jalar. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*.
- Samsudin. 1995. Peranan Makanan Tradisional dalam Tumbuh Kembang dan Anak. *Dalam*. FG Winarno, NL Puspitasari, F Kusnandar (eds). *WKNPG Khasiat Tradisional* (hal 29-41). Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI.

- Sasaki T., Yasui T., Matsuki J. 2000. *Effect of Amylose Content on Gelatinization, Retrogradation, and Pasting Properties of Starxhes from Waxy and Nonwaxy Wheat and Their F1 Seeds*. Publication no. C-1999-1206-05R. American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Soekarto, (1990). *Dasar-dasar Pengawasan dan Standardisasi Mutu Pangan*. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Soenaryo E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-Bijian*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. FATETA. IPB.
- Sudarmadji, S., Haryono,B. & Suhardi. (1996). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Tjitrosoepomo, C., 1991. *Taksonomi Tumbuhan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Traynham, T., Deland Myers, A.L. Carriquiry, & L.A. Johnson. (2007). Evaluation of Water Holding Capacity for Wheat-Soy Flour Blends. *J Amer Oil Chem Soc* (2007) 84:151–155.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Gizi dan Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yoanasari QT. 2003. *Pembuatan bubur bayi instan dari pati garut*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Yuliasih, I., Irawadi, T.T., Sailah, I., Pranamuda, H., Setyowati K. dan Sunarti, T.C. (2007). Pengaruh proses fraksinasi pati sagu terhadap karakteristik fraksi amilosanya. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 17(1): 29-36.
- Yuniarti, Desy Windia., Sulistiyati, Titik Dwi., Suprayitno, Eddy., 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus. *THPi STUDENT JOURNAL*, VOL. 1 NO. 1 pp 1-9 UNIVERSITAS BRAWIJAYA
- Zulfikar. 2008. *Kimia Kesehatan Jilid 3*. Departemen Pendidikan Nasional. ISBN.978-602-8320-48-1. Jakarta.