

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. The Definition of Dietary Fiber. Dalam : Nanti Musita. 2008. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. Tesis. Unila. Lampung.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2011. Pengaruh Modifikasi Secara Pregelatinisasi, Asam, dan Enzimatik Terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*). PS Tata Boga Jurusan IKK. UNJ. Jakarta.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. AOAC Inc. Washington D.C. 1141 pp.
- Archolle. 2009. Jenis Coklat Olahan. <http://archolle.blogspot.com>. Diinput pada 13 Februari 2012.
- Asfar, M. 2010. Pangan Fungsional. <http://muhhammadasfar.blogspot.com>. Diinput pada 4 Juni 2011.
- Asp, N.G., C.G. Johanson, H. Halimer, and M. Siljestron. 1993. Rapid Enzymatic Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber. Dalam : Dayu Ika Damayanti. 2005. Pengaruh Jenis dan Proporsi Serat Cincau dalam Tepung Terhadap Karakteristik Brownies. Skripsi. Unila. Lampung. 85 hlm.
- Badan Pusat Statistik. 2010. Indonesia dalam Angka. BPS Jakarta.
- Bakke, A and Z. Vickers. 2007. Costumer liking of Refined and Whole Wheat Bread. Dalam : Rd. Rina Nur Apriani, M. Arpah dan Setyadjit. 2011. Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau dan Pisang dalam Pembuatan Brownies Panggang. Jurnal Ilmiah dan Penelitian Ilmu Pangan No. 3 Vol. 1. 18 hlm.
- Bellitz, H.D. and W. Grosch. 1999. Food Chemistry. Dalam : Dayu Ika Damayanti. 2005. Pengaruh Jenis dan Proporsi Serat Cincau dalam Tepung Terhadap Karakteristik Brownies. Skripsi. Unila. Lampung. 85 hlm.
- Cauvain, Stanley P. and L.S. Young. 2006. Baked Products : Science,

- Technology and Practice. Dalam : Rd. Rina Nur Apriani, M. Arpah dan Setyadjit. 2011. Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau dan Pisang dalam Pembuatan Brownies Panggang. Jurnal Ilmiah dan Penelitian Ilmu Pangan No. 3 Vol. 1. 18 hlm.
- Chizzatul. 2011. Hasil Praktikum IBM "Sereal"'. <http://ch1za.wordpress.com/2011/04/29/hasil-praktikum-ibm-sereal/>. Diinput 6 November 2011.
- Damayanthi, E., S. Madanijah dan I.R.Sofia. 2001. Sifat Fisikokimia dan Daya Terima Tepung Bekatul Padi Awet Sebagai Sumber Serat Makanan. Dalam : Dayu Ika Damayanti. 2005. Pengaruh Jenis dan Proporsi Serat Cincau dalam Tepung Terhadap Karakteristik Brownies. Skripsi. Unila. Lampung. 85 hlm.
- Damayanti, D.I. 2005. Pengaruh Jenis dan Proporsi Serat Cincau dalam Tepung Terhadap Karakteristik Brownies. Skripsi. Unila. Lampung. 85 hlm.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1990. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Departemen Kesehatan R.I. Bhatara Karya Aksara. Jakarta. 25 hlm.
- Dubois, M., K.A. Gilles, J. K. Hamilton, P.A. Rebers, and F. Smith. 1956. Colorimetric Method For Determination of Sugar and Related Substances. Division Of Biochemistry, University Of Minnesota. St. Paul. Minn. 28 (3) : 350-356.
- Espino, Jamaluddin, Silayoi, Bechamas, Nasution. 2005. Edible Fruits and Nuts. Dalam : Nanti Musita, Siti Nurdjanah, A.G Lestari dan Refniati. 2009. Pengembangan Produk Minuman Prebiotik dengan Memanfaatkan Fruktooligosakarida Pisang Batu. Laporan Penelitian. Balai riset dan Standardisasi Bandar Lampung. Lampung.
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1994. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi (terjemahan). Dalam : Dayu Ika Damayanti. 2005. Pengaruh Jenis dan Proporsi Serat Cincau dalam Tepung Terhadap Karakteristik Brownies. Skripsi. Unila. Lampung. 85 hlm.
- Gittinger, J.P. 1986. Analisa Ekonomi Proyek-proyek pertanian. Dalam : Tjutju Nurhayati dan Yelin Adalina. 2009. Analisis dan Teknis Finansial Produksi Arang dan Cuka Kayu Dari Limbah Industri Penggergajian dan Pemanfaatannya. Laporan Penelitian. Peneliti Pusat Penelitian dan Pengembangan Hasil hutan. Peneliti Pusat dan Pengembangan Hutan dan Konservasi Alam. Bogor. 21 hlm.
- Gunasoraya. 2011. Kadar Amilosa Sereal. <http://gunasoraya.blogspot.com/2011/01/kadar-amilosa-sereal.html>. Diinput 28 November 2011.
- Gusbud. 2011. Resep Brownies Kukus Ala Amanda Terbaru.

<http://www.gusbud.web.id>. Diinput pada 23 April 2011.

- Hamid, Y.H. 2000. Pemanfaatan Tepung Pisang Owak (*Musa paradisiaca*, L) Untuk Bahan Makanan Campuran (BMC) sebagai Bahan Makanan Tambahan Bayi. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kumalasari, R dan R. Luthfiyanti. 2008. Karakteristik Tepung Pisang Masak (*Ripe Banana Powder*) Varietas Nangka (*Musa paradisiaca sp*) Setelah Perendaman Dalam Larutan Asam. <http://ttg.lipi.go.id/berita-156-pengiris-emponempon.html>. Diinput pada 28 Desember 2011.
- Margono, T., D. Suryadi dan S. Hartinah. 2000. Pengolahan Pangan : Telur Asin. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI. Jakarta.
- Ovando Martinez, M., S.S. Ayerdi, E. A. Acependo, I. Goni, and L. A. B. Perez. 2009. Unripe Banana Flour As an Ingredient to Increase The Undigestible Carbohydrate of Pasta. *Food Chemistry*. 113:121-126.
- Meilgaard, MC., GV. Civille and BT.Carr. 2007. Sensory evaluation Techniques, 4th Edition. Dalam : Rd. Nur Apriani, M. Arpah dan Setyadjit. 2011. Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau dan Pisang dalam Pembuatan Brownies Panggang. *Jurnal Ilmiah dan Penelitian Ilmu Pangan* No. 3 Vol. 1. 18 hlm.
- Miller, J.B., K. Foster-Powel and S. Colagiuri. 1996. The GI Factor :L The GI Solution. Hodder and Stoughton. Hodder Headline 'Australia Pty Limited. Dalam : Annisa Seprina. 2010. Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Residu Ekstraksi Pati Jagung (*Zea mayz L.*) dalam Pembuatan Biskuit Berserat. Skripsi. Unila. Lampung.
- Musita, N. 2008. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang. Tesis. Unila, Lampung.
- Musita, N., S. Nurdjanah, A.G Lestari dan Refniati 2009. Pengembangan Produk Minuman Prebiotik dengan Memanfaatkan Fruktooligosakarida Pisang Batu. Laporan Penelitian. Balai riset dan Standardisasi Bandar Lampung. Lampung.
- Ndutyke. 2011. Jenis Bahan Kue dan Kehalalannya Bag. 2. <http://herkitchen.wordpress.com/2009/03/18/copas-jenis-bahan-kue-dan-kehalalannya-bag-2/>. Diinput pada 6 Januari 2012.
- Nittaaa. 2011. Karateristik Granula Pati dari Berbagai Macam Sumber Pati « Around The WorLd. <http://blog.ub.ac.id/nittaaa/2011/04/10/karateristik-granula-pati-dari-berbagai-macam-sumber-pati/>. Diinput pada 6 Oktober 2011.
- Nugraha, S. 2008. Beras dan Indeks Glikemiknya. Balai Besar Penelitian dan

- Pengembangan Pascapanen. <http://www.pustaka-deptan.go.id>. Diinput pada 13 Februari 2012.
- Richana, N dan T.C. Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa dan Gembili. *J. Pascapanen I (I)* : 29 – 37.
- Rosario, R. Del., and Flores D.M. 1981. Functional Properties of Four Mung Bean Flours. *J. Sci. Food. Agri.* (32):8105-10.
- Satuhu, S, dan A. Supiyadi. 1990. Pisang Budidaya Pengelolaan dan Prospek Pasar. Dalam : Nanti Musita, Siti Nurdjanah, A.G Lestari dan Refniati. 2009. Pengembangan Produk Minuman Prebiotik dengan Memanfaatkan Fruktooligosakarida Pisang Batu. Laporan Penelitian. Balai riset dan Standardisasi Bandar Lampung. Lampung.
- Semy. 2004. Brownies Sekarang Tak Hanya Berwarna Coklat. Dalam : Dayu Ika Damayanti. 2005. Pengaruh Jenis dan Proporsi Serat Cincu dalam Tepung Terhadap Karakteristik Brownies. Skripsi. Unila. Lampung. 85 hlm.
- Seprina, A. 2010. Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Residu Ekstraksi Pati Jagung (*Zea mays L.*) dalam Pembuatan Biskuit Berserat. Skripsi. Unila. Lampung.
- Setser, CS. 1995. Sensory Evaluatiuon. Dalam : Rd. Rina Nur Apriani, M. Arpah dan Setyadjit. 2011. Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau dan Pisang dalam Pembuatan Brownies Panggang. *Jurnal Ilmiah dan Penelitian Ilmu Pangan* No. 3 Vol. 1. 18 hlm.
- Soekanto, S.T. 1981. Penilaian Organoleptik, Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Dalam : Fibra Nurainy dan Otik Nawansih. 2006. Buku Ajar Uji Sensori. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Southgate. 1982. Definition and Terminology of Dietary Fiber. Dalam : Rocio Rodriguez, Ana Jimenez, J. Fernandez-Bolanos, Rafael Guillen and Antonia Heredia. 2010. Dietary Fibre from Vegetable Products as Source of Functional Ingridients. <http://www.aseanfood.info/Articles/11015629.pdf>. Diinput pada 13 Februari 2012.
- Suarni dan Patong. 1999. Kandungan Nutrisi Tepung Terigu. Dalam : Gunasoraya. 2011. Kadar Amilosa Serealia. <http://gunasoraya.blogspot.com/2011/01/kadar-amilosa-serealia.html>. Diinput 28 November 2011.
- Sulistyaningsih, D.L. 2009. Pisang-Pisang Liar Sang Sumber Plasma Nutfah. <http://blog.cgi.htm>. Diinput pada 23 Mei 2011.

- Sunardi. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) Terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl (Dpph). Jurnal Seminar Nasional Teknologi. Teknologi Farmasi Fakultas Teknik Universitas Setia Budi, Yogyakarta.
- Susanto, T dan Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Dalam : Aldila Y.P., Wignyanto dan S. Kumalaningsih. 2009. Perencanaan Unit Pengolahan “Brownies” Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Skala Industri Kecil. Laporan Penelitian. Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sutomo, B. 2008. Memilih Tepung Terigu Yang Benar Untuk Membuat Roti, Cake dan Kue Kering. Artikel Jakarta. Dalam : Pengaruh Proporsi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Biskuit. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Triyono, A. 2010. Pengaruh Maltodekstrin Dan Substitusi Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) Terhadap Karakteristik Flakes. <http://repository.upnyk.ac.id/548/1/13.pdf>. Diinput pada 28 Desember 2011.
- Universitas Gunadarma. 2010. Pedoman Penyusunan Rencana Bisnis. Analisa Kelayakan Usaha. Lampiran 4. Universitas Gunadarma.
- U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Dalam : Dayu Ika Damayanti. 2005. Pengaruh Jenis dan Proporsi Serat Cincau dalam Tepung Terhadap Karakteristik Brownies. Skripsi. Unila. Lampung. 85 hlm.
- Wade, P. 1988. Biscuit, Cookies and Crackers. Dalam : Dayu Ika Damayanti. 2005. Pengaruh Jenis dan Proporsi Serat Cincau Dalam Tepung Terhadap Karakteristik Brownies. Skripsi. Unila. Lampung. 85 hlm.
- Welly, E. 2003. Pengaruh Proporsi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Biskuit. Skripsi. Unila. Lampung.
- Widarti, A. 2005. Studi Eksperimen Pembuatan Brownies dengan Substitusi Tepung Pisang. Dalam : Rd. Nur Apriani, M. Arpah dan Setyadjit. 2011. Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau dan Pisang dalam Pembuatan Brownies Panggang. Jurnal Ilmiah dan Penelitian Ilmu Pangan No. 3 Vol. 1. 18 hlm.
- Widowati, S. 2007. Sehat dengan Pangan Indeks Glikemik Rendah. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 29. No. 3. Bogor.
- Widyastuti, N. 2010. Pengukuran Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Cuprac,

Dpph, dan Frap Serta Korelasinya Dengan Fenol Dan Flavonoid Pada Enam Tanaman. Skripsi. IPB, Bogor.

Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.

Yossy, D. 2010. Komposisi dan proses Pembuatan Biskuit. <http://lordbroken.wordpress.htm>. Diinput pada 19 Maret 2011.