

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. The Definition of Dietary Fiber. Cereal Foods. World. Dalam : Nanti Musita. 2008. Kajian dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Jenis Pisang. Tesis Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Anonim. 2011. Pisang batu. <http://wikipedia.org/pisangbatu>. Diakses pada 25 mei 2011
- Anonim. 2012. Glycemic Index (GI). <http://www.soyjoy.co.id/about-soy/benefits/glycemic-index-gi>. Diakses pada 8 Februari 2012
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of Assosiation of Official Analytical Chemists. AOAC Inc. Washington DC.1141 hal
- Apak, R., K. Güçlü, B. Demirata, M. Özyürek, S.E. Çelik, B. Bektaşoğlu, K.I. Berker and D. Özyurt . 2007. Comparative Evaluation of Various Total Antioxidant Capacity Assays Applied to Phenolic Compounds with the CUPRAC Assay. *Molecules*. Vol 12: hal 1496-1547
- Aparicio-Sagulain, A., S.G. Sayago-Ayerdi, A.Vargas-Torres, J. Tovar, T.E. Ascencio-Otero and L.A. Bello-Perez. 2007. Slowly Digestible Cookies Prepared From Resistant Starch-Rich Internalized Banana Starch. *Journal of Food Composition nd Analysis*. 20:175-181
- Asfar, M. 2010. Pangan Fungsional. <http://muhammadasfar.blogspot.com>. Diakses pada 4 Juni 2010
- Asp, N.G., C.G. Johanson, H. Halimer, and M. Siljestrom. 1983. Rapid Enzymatic Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber. *Journal Agricultural Food Chemistry*. Vol 33 (3): hal 476-482. Dalam : Annisa Seprina. 2010. Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Residu Ekstraksi Pati Jagung (*Zea mayz* L.)

dalam Pembuatan Biskuit Berserat. Skripsi Universitas Lampung. Bandar Lampung

Badan Pusat Statistik. 2009. Produksi Buah-Buahan Menurut Provinsi. <http://bps.go.id>. Diakses pada 3 Januari 2011.

Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI Mutu Tepung Pisang. <http://bsn.go.id>. diakses pada 10 juni 2011

Catrien, Y.S. Surya dan T. Ertanto. 2008. Reaksi Maillard Pada Produk Pangan. PKM Institute Pertanian Bogor. Bogor

Departemen Pertanian. 2011. Tepung Pisang. <http://lampung.litbang.deptan.go.id>. Diakses pada 19 Maret 2011

Driyani, Y. 2007. Biscuit Crackers Substitusi Tepung Tempe Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi. Skripsi Universitas Negeri Semarang. Semarang

Dubois, M., K. A. Gilles, J. K. Hamilton, P. A. Rebers and F. Smith. 1956. Colorimetric Method For Determination Of Sugars and Related Substantec. Division Of Biochemistry, University Of Mine Sota. St. Paul. Minn. Vol 28 (3): hal 350-356

Eriksson, C. 1981. Maillard Reaction in Food : Chemical, Physiological and Technological Aspect. Pergamon press, Oxford. Dalam : Catrien, Yusi Stephanie. Surya dan Tomi Ertanto. 2008. Reaksi Maillard Pada Produk Pangan. PKM Institute Pertanian Bogor. Bogor

Hayat, H. 2004. Pengaruh Formulasi Waluh dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisika, Kimia dan Organoleptik Donat Waluh (*Cucurbita moschata* L.). Skripsi Universitas Lampung. Bandar Lampung

Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta. 316 hal

Manley, D. 2000. Technology Of Biscuits, Cracker and Cookies Third Edition. CRC Press. New York

- Margono, T., D. Suryati dan S. Hartinah. 2000. Pengolahan Pangan : Telur Asin. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI. Jakarta
- Miller, J.B., K. Foster-Powel and S. Colagiuri. 1996. The GI Factor: 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 mays* L.) dalam Pembuatan Biskuit Berserat. Skripsi Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol XII no. 1
- Mulato, S., S. Widyotomo dan E. Suharyanto. 2008. Teknologi Pengolahan Produk: Coklat Setengah Jadi. Pusat Penelitian Kakao dan Kopi Indonesia. Jember
- Musita, N. 2008. Kajian dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Jenis Pisang. Tesis Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Musita, N., S. Nurdjanah, A.B. Lestari dan Refniati. 2009. Pengembangan Produk Minuman Prebiotik dengan Memanfaatkan Fruktooligosakarida Pisang Batu. Laporan Penelitian. Departemen Perindustrian
- Nuraini, F. dan O. Nawansih. 2006. Buku Ajar Uji Sensori. Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Ovando-Martinez, M., S. Sayago-Ayerdi, E. Agama-Acevedo, I. Goni and L. A. Bello-Perez. 2009. Unripe Banana Flour As an Ingredient to Increase The Undigestible Carbohydrate of Pasta. Food Chemistry. Vol 113: hal 121-126
- Putra, R. P. 2010. Pati Resisten dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca Formatypica*) yang Dimodifikasi Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Otoklaf. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rachmawan, A. I. 2008. Sereal Berbahan Baku Ubi Jalar Terfortifikasi Kacang Hijau Dan Analisis Kandungan Gizinya. Skripsi Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta

- Saputra, I. 2008. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Cookies dan Donat Tepung Terigu yang Disubstitusi Parsial dengan Tepung Bekatul, Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Satuhu, S, dan A. Supriyadi. 1990. Pisang Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya. Jakarta. 124 hal. Dalam : Nanti Musita. 2008. Kajian dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Jenis Pisang. Tesis Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Seprina, A. 2010. Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Residu Ekstraksi Pati Jagung (*Zea mayz* L.) dalam Pembuatan Biskuit Berserat. Skripsi Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Sitorus, S. R. 2003. Pembuatan Biskuit untuk Makanan Sapihan dari Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.). Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Situngkir, D. Y. 2010. Studi Pengaruh Tepung Komposit Biji-Bijian Dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Mutu Makanan Pendamping Asi-Biskuit. Skripsi Universitas Sumatera Utara. Medan
- Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue & Roti. Graha Ilmu. Yogyakarta. Dalam : Situngkir, D. Y. 2010. Studi Pengaruh Tepung Komposit Biji-Bijian Dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Mutu Makanan Pendamping Asi-Biskuit. Skripsi Universitas Sumatra Utara. Medan
- Subeki. 1998. Pengaruh Cara Pemasakan Terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Macam Sayuran Serta Daya Serap dan Retensinya Pada Tikus Percobaan. Tesis Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sulistyaningsih, D.L. 2009. Pisang-Pisang Liar Sang Sumber Plasma Nutfah. <http://blog.cgi.htm>. Diakses pada 13 Juni 2011
- Sutomo, B. 2008. Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Membuat Roti, Cake, dan Kue Kering. Artikel. Jakarta. Dalam : Annisa Seprina. 2010. Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Residu Ekstraksi Pati Jagung (*Zea mayz* L.) dalam Pembuatan Biskuit Berserat. Skripsi Universitas Lampung. Bandar Lampung

- Sunaryo, E. 1985. Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian. Jurusan Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Dalam : Effri Welly. 2003. Pengaruh Proporsi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Biskuit. Skripsi Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Swain, T. and Hillis, W. E. 1959. The Phenolic Constituents of *Prunus Domestica*. I. The Quantitative Analysis Of Phenolic Constituents. Food. Agric. Vol 10 hal 63-68. Dalam : Aviani Irianti. 2010. Pengaruh Konsentrasi Gum Xanthan Terhadap Karakteristik Sari Buah Manggis (*Garcinia mangostana L*) Selama Penyimpanan Dingin. Skripsi Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Tri, Ksn. 2011. Teknologi Pembuatan Tepung Pisang dan Produk Olahannya. [Http://lampung.litbang.deptan.go.id](http://lampung.litbang.deptan.go.id). Diakses pada 19 Maret 2011
- Welly, E. 2003. Pengaruh Proporsi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Biskuit. Skripsi Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Widowati, S. 2007. Sehat dengan Pangan Indeks Glikemik Rendah. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor. Vol 29. No. 3
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 215 hal
- Yanuar, M. E. 2009. Kajian Teknis Dan Finansial Usaha Krem Santan Skala Rumah Tangga. Skripsi Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Yossy, D. 2010. Komposisi dan Proses Pembuatan Biskuit. [Http://lordbroken.wordpress.htm](http://lordbroken.wordpress.htm). Diakses pada 19 Maret 2011