

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni M., & L Sian. 2004. *Bioinsektisida dari Kulit Pisang* [skripsi]. Surabaya: Fakultas Teknik, Universitas Widjaya Mandala
- Alshendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Atkinson, C., Barrett, V., & Farrow, J. (2012). *Baking Cookies & Biscuits* (L. Fraser (ed.)). greene & golden.
- B.A. Anhwange. (2008). Chemical Composition of Banana Peels. In *Medwell Journals* (Vol. 6, Issue 6, pp. 263–266).
- Bloom, N., & Reenen, J. Van. (2013). Fennema's Food Chemistry Fifth Edition. In S. Damodaran & K. L. Parkin (Eds.), *NBER Working Papers* (Fifth). CRC Press. <http://www.nber.org/papers/w16019>
- Bobs Red Mill. (2018). *What Is Self Rising Flour*. (Diakses 7 Januari 2022) dari <https://www.bobsredmill.com/blog/featured-articles/what-is-self-rising-flour/>
- Devi, Puji Ardiningsih, Nora Idiawati, I. C. (2019). Kandungan Gizi Dan Organoleptik cookies Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1), 71–77.
- Destynatalia, G. (2016). *Pengaruh Penambahan Daun Bayam (*Amaranthus tricolor*) Kering pada Pembuatan Butter cookies terhadap Daya Terima Konsumen*, 1–4.
- Ekafitri, R., Sarifudin, A., & Surahman, D. N. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Dan Puree Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis-Pisang (Effect of Banana Flour and Puree on the Quality Characteristic of Banana-Based Snack Bar). *Gizi Dan Makanan*, 36(2), 127–134.
- Ermawati, W. O., Wahyuni, S., & Rejeki, S. (2016). *Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var Raja) dalam Pembuatan Es Krim*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), 67–72.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking* (seventh Ed). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Goodson, A. (2018). 10 Evidence-Based Benefits of Manganese. *Healthline*, 1–13. <https://www.healthline.com/nutrition/manganese-benefits%0Ahttps://www.healthline.com/health/10-evidence-based-benefits-of-manganese>
- Hidiarti, O. G., & Srimiati, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 32–39. <https://doi.org/10.36590/jika.v1i1.5>

- Julfan, Harun, N., & Rahmayuni. (2016). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok dalam Pembuatan Dodol. *Jom Faperta*, 3(2), 1–5.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022. In *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian Republik Indonesia*.
- Kiptiah, M., Hairiyah, N., & Nurmalasari, A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L*) terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 66. <https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.72>
- Lovabyta, N. S. (2017). *Profil Zat Antioksidan Pisang Kepok Kuning pada Variasi Metode Pemasakan* [skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Negeri Jember.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Manalu, D. V. E., & Srimiati, M. (2020). Pemanfaatan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca linn*) dalam pembuatan cookies. *Binawan Student Journal (BSJ)*, 2(1), 226–230. <https://journal.binawan.ac.id/bsj/article/view/114>
- Manley, D. (2000). *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies* (Third Edit). Woodhead Publishing Limited.
- May, I. I., Ariani, R. P., & Marsiti, C. I. R. (2019). Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Pada Pembuatan Cake Pisang Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 33. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i1.22121>
- Mutznar, A. M. 2016. *Pengaruh Substitusi Kulit Pisang Ambon (Musa x Paradisiac L.) pada Pembuatan Banana Cake Terhadap Daya Terima Konsumen* [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
- Norhidayah, M., Noorlaila, A., & Nur Fatin Izzati, A. (2014). Textural and sensorial properties of cookies prepared by partial substitution of wheat flour with unripe banana (*Musa x paradisiaca var. Tanduk* and *Musa acuminata var. Emas*) flour. *International Food Research Journal*, 21(6), 2133–2139.
- Nuraeni, I., Proverawati, A., Jati Prasetyo Jurusan Ilmu Gizi, T., Ilmu-Ilmu Kesehatan, F., & Jenderal Soedirman Jl Soeparno, U. (2022). *Karakteristik Sensori Cookies Bersubstitusi Tepung Pisang Kepok dan Disuplementasi Tepung Cangkang Telur Ayam*. 11(1), 74–86. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Pangestika, A. I., & Srimiati, M. (2021). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 4(1), 39–50. <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.1.4132>
- Prabawati, S., Suyanti, & Setyabudi, D. A. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*.

- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustrawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja , Pisang Kepok , Dan Pisang Ambon. *Jurnal Gipas*, 3(1), 49–63.
- Raman, R. Healthline.(2017). *What Does Potassium Do for Your Body? A Detailed Review* (Diakses pada 16 Mei, 2022) dari <https://www.healthline.com/nutrition/what-does-potassi>
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya. *Aslib Proceedings*, 35–40. <https://doi.org/10.1108/eb050265>
- Shafi, A., Ahmad, F., & Mohammad, Z. H. (2022). Effect of the Addition of Banana Peel Flour on the Shelf Life and Antioxidant Properties of Cookies. *ACS Food Science and Technology*, 2(8), 1355–1363. <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.2c00159>
- The New Yorkers. (2013). *Sweet Morsels: A History Of The Chocolate-Chip Cookie*. (Diakses 30 Desember 2023) pada <https://www.newyorker.com/culture/culture-desk/sweet-morsels-a-history-of-the-chocolate-chip-cookie/>
- Tumion, F. F. (2017). *Kajian Variasi Penambahan Tepung Terigu dan Penambahan Air pada Pembuatan Donat Dari Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica)*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(1), 57–65. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i1.536>
- Walden, H. (2002). *COOKIES: Irresistible biscuits, brownies and bars* (J. Rippin (ed.); first). Joanna Lorenz.
- Yuningtyas, L. (2016). *Pengaruh Penggunaan Tepung Garut (Maranta arundinaceae L .), Tepung Mocaf (Modified cassava), dan Tepung Ubi Kuning (Ipomea batatas) Terhadap Daya Terima Butter Cookies*, [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Zydenbos, S., Humphrey-Taylor, V., & Wrigley, C. W. (2015). Cookies: A Diverse Family of Baked Goods. In *Encyclopedia of Food Grains: Second Edition* (2nd ed., Vols. 3–4). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-394437-5.00250-3>