

DAFTAR PUSTAKA

- Adubofuor, J., Amoah, I., Batsa, V., Agyekum, P. B., dan Buah, J. A. (2016) *Nutrient Composition and Sensory Evaluation of Ripe Banana Slices and Bread Prepared from Ripe Banana and Wheat Composite Flours. American Journal Food and Nutrition 4.*
- Alsuhehndra & Ridawati (2008) *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan.* UNJ Press.
- Amanda, R. S. A., Widanti, Y. A., dan Mustofa A. (2018) Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Penambah Serat Pada Cookies dengan Flavour Pisang Ambon. *JITIPARI 3(2).*
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. (2018) Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan 2(2).*
- Aprilia, A., Harianto, A., & Josephine (2021). *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri.* Depok: Rajawali Pers.
- Ardiansyah, R. (2010). *Budidaya Pisang.* Surabaya: Jawa Pos Grup.
- Arifin, H. R., Lembong, E., dan Irawan, A. N. (2023) Karakteristik Fisik Roti Tawar Berbasis Substitusi Terigu dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus atilis F.*) dan Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) sebagai upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan 1.*
- Azzahra, N. (2014). *Puree dan Bubur Sehat bayi: Sehat, Lezat, dan Praktis Ala Bebitang.* Jakarta: Puspa Swara.
- Bachrriany, I. S. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Nangka (*Musa Paradisiaca Forme Typica L*) terhadap Kualitas Roti Manis [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Bannel, L. (2010). *Cook Step by Step.* London: DK India.
- Battle, L. (2015). *Easy Home Cooking Italian Style.* London. Sydney. Auckland: New Holland Publisher Pty Ltd.
- Bretherton, C. (2012). *Step by Step Bread.* London. New York: DK Publishing.
- Budiningsih, A. (2019). *Produk Pastry dan Bakery SMK/MAK Kelas XII Program Keahlian Kuliner.* Bogor: Yudhistira.
- Cahyana, C., dan Artanti, G. D. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan dalam Pembuatan Roti.* Jakarta: Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.

- Cahyono, B. (2016). *Sukses Budi Daya Pisang di Pekarangan dan Perkebunan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Chendawati (2010). *Roti Unyil*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Choi, I. J. (2016) *Quality Characteristics of White Pan Bread with Banana*. *Culinary Science & Hospitality Research* 22.
- Faridah, A., & Pramudia, H. (2019). *Roti*. Malang: CV IRDH.
- Gampur, G., Ordiyasa, W., & Mulyani S. H. (2022). Klasifikasi Jenis Pisang Menggunakan Convolutional Neural Network. *SINTAKS*.
- Gusnady, D., & Achmad S. H. (2018). Analisis Daya Terima Konsumen pada Produk Roti Berbasis Substitusi Kulit Pisang Ambon. National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development Universitas Bunda Mulia.
- Harefa, W., dan Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Jom FAPERTA VOL. 4*.
- Hartanti, D., Novikasari, I., Hermawan, M. A. Y., & Handayani, D. (2021). Penerapan Association Rule Menggunakan Apriori Untuk Rekomendasi Produksi Roti. *Bianglala Informatika*, 9.
- Hartanto, A. & Andreani, F. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan, dan Lingkungan Fisik terhadap Loyalitas Pelanggan Melalui Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Mediasi di Mandailing Café Surabaya. *Agora*, 7.
- Hastuti, A. Y. (2013). *Olahan Kue Paling Favorit, Populer Istimewa Serba Pisang*. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Hidayati, R. N., Cahyana, C., dan Artanti, G. D. (2019). Pengaruh Berbagai Metode terhadap Kualitas Donat. *Jurnal Sains Boga*. Vol. 2.
- Hutapea, G., Harun, N., Fitriani, S. (2021) Pembuatan *Snack Bar* dari Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca formatypica*) dan Pure Pisang Ambon Hijau (*Musa paradisiaca sapientum*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 13.
- Indrawijaya, S. (2012). Pengaruh Kualitas Produk dan *Word of Mouth* terhadap Keputusan Konsumen dalam Pembelian Roti Manis pada Industri Kecil di Kabupaten Sarolangun. *Mankeu*, 1:193-208.
- Jaajah, S. (2016). Pengaruh Penambahan Pisang Ambon Kuning pada Pembuatan Wingko Babat terhadap Daya Terima Konsumen [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.

- Jati, I. R. AP., Suseno, T. I. P., Setijawaty, E., & Hartiana, T. I. (2021). Perbaikan Kualitas Banana Cake Produksi UMKM Roti dan Kue di Desa Gambiran. Prigen, Pasuruan, Jawa Timur. *Prosiding SNasPPM*, 6:99-105.
- Kono, P., Kasim, F. S. I., & Saleh Y. (2023). Pengembangan Kreativitas Masyarakat Dalam Pembuatan *Cake* Pisang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 2:41 – 48.
- Makmoer, H. (2003). *Seri Resep Ahli Bakery – Roti Manis & Donat -*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Masitoh, N., Yuniasih, Y., Rahmawati, M., & Marino, W. S. (2022). Diversifikasi Olahan Produk Pisang sebagai Potensi Desa Putrapinggian Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran. *Indonesian Journal of Community Services*, 1: 94-97.
- Meliza, Lubis, Y. M., & Fahrizal (2019). Pengaruh Penambahan Jenis Tepung dan Perbandingan Kosentrasi Bubur Jagung (*Zea mays L.*) dan Ampas Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Mutu Sensori Tortilla Chips. *JIM Pertanian – THP*, 4:329-336.
- Mudjajanto, E. S. & Yulianti, L. N. (2013). *Bisnis Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muzniar, A. M., Sachriani, & Cahyana, C. (2018). Pengaruh Substitusi Kulit Pisang Ambon (*Musa x Paradisiaca L.*) Pada Pembuatan *Banana Cake* Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 1:12-17.
- Nimpuno, D. (2019). *Roti Buatan Rumah Klasik dan Kekinian*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nugraheni, M. (2016). *Pengetahuan Bahan Pangan Nabati*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nuroso, A. (2012). Studi Pembuatan Tepung Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1.
- Ong, F., Widjajaseputra, A. I., dan Trisnawati C. Y. (2015) Pengaruh Proporsi Margarin dan *Puree* Pisang Ambon Sebagai *Fat Mimetic* terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik *Reduces Fat Steamed Brownies*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 14(1)*.
- Permatasari, D. W., Waluyo, & Wijanarka, A. (2015) Variasi Campuran Bekatul pada Pembuatan Lapis Legit Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat. *Jurnal Nutrisia*.
- Poerba, Y. S., Martanti, D., Handayani, T., Herlina, & Witjaksono. (2018). *Katalog Pisang: Koleksi Kebun Plasma Nutfah Pisang Pusat Penelitian Biologi*. Jakarta: LIPI Press.

- Rahman T., Akter S., Sabuz, A. A., & Rana R. (2021). Characterization of Wheat Flour Bread Fortified with Banana Flour. *International Journal of Food Science and Agriculture*, 5:7-11.
- Roswaty. A. (2012). *Resep Favorit untuk Usaha Roti Manis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Salsabila, S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Bit pada Pembuatan *Brownies* Kukus terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Setiawan, S. Y. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning pada Pembuatan Roti Manis terhadap Daya Terima Konsumen [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Sitasari, A. Sari, T., & Kunti, L. T. (2022). Modifikasi Resep Hidangan pada Menu Diet Tinggi Kalori dan Tinggi Protein Pasien Covid-19 di Rumah Sakit. *Ilmu Gizi Indonesia*, 06:35-42.
- Sugiyono (2016). *Cara Mudah Menyusun Skripsi, Tesis, dan Disertasi*. Bandung: Alfabeta.
- Surono, D. I., Nurali, E. J. N., & Moningga, J. S. C. (2017). Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa Acuminata L*). *Fakultas Pertanian Unsrat*.
- Susilana, R. (2015). Modul Landasan Teori dan Hipotesis. *Rudi*, Hal, 14.
- Susmawida & Ninsix, R. (2015). Studi Pembuatan Roti Mnaiss Kukus Dari Campuran Tepung Terigu dengan Tepung Nangka. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4.
- Swarjana, I. K. (2022). Populasi-Sampel, Teknik Sanpling & Bias dalam Penelitian. Yogyakarta: CV ANDI.
- Syarbini, M. H. (2021). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakerpreuner*. Ed Rev. Solo: Tiga Serangkai.
- Tim Ide Masak (2013). *Resep Favorit untuk Usaha Kue Lapis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tina, L., Ulfianti R., & Yunawati, I. (2019). Pengaruh Pemberian Pisang Ambon (*Musa Accuminata Colla*) Terhadap Tekanan Darah Penderita Hipertensi Diatas 45 Tahun di Puskesmas Wawatobi Tahun 2017. *Majalah Kesehatan*, 6.

- Velyniawati, P., Dewantari, N. M., & Suarjana, I. M. (2015). Tingkat Penerimaan Wisatawan Asing terhadap Makanan Tradisional Bali. *Jurnal Ilmu Gizi*, 6: 58-65.
- Wardhany, K. H. (2014). *Khasiat Ajaib Pisang – Khasiatnya A to Z, dari Akar Hingga Kulit Buahnya*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Yana Y. E., & Nafi'iyah, N. (2021). Klasifikasi Jenis Pisang Berdasarkan Fitur Warna, Tekstur, Bentuk Citra Menggunakan SVM dan KNN. *Journal of Computer, Information System, & Technology Management*, 4:28-36.
- Yarlina, V. P. (2021). *Mengenal Adonan Roti*. Jawa Barat: Bitread Publishing.
- Yunita, N., Sugitha I M., dan Ekawati, I G. A., (2020). Pengaruh Perbandingan *Puree Wortel (Daucus carota L.)* dan Terigu terhadap Karakteristik Roti Tawar. *Jurnal Itepa* 9(2).
- Yunus, A., (2014). Pengaruh Kualitas Produk, Lokasi dan Lingkungan Fisik terhadap Pembelian Ulang pada Warung Kopi Harapan J2 di Kota Palu. *E-Jurnal Katalogis*, 1-12.

