

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2009. *Penuntun Diet*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- American Diabetes Association (ADA). 2009. *Standards of medical care in diabetes-2009*.<http://www.diabetes.org/living-with-diabetes/complication/footcomplication/foot-care.html>[2 Desember 2016].
- Anonim b. 2010. Pengemulsi (emulsifikasi).<http://pkukmweb.ukm.my> [26 Mei 2017].
- Anonim g. 2010. *Komposisi dan Proses Pembuatan Biskuit*.
<http://lordbroken.wordpress.com/2010/06/08/komposisi-dan-proses-pembuatan-biskuit/> diakses pada tanggal [18 Juli 2017]
- Astawan, M & Tutik, W. 2012. *Diit Sehat Dengan Makanan Berserat*. Edisi 5. Solo: Tiga Serangkai
- Aprilia,Puspa.2015.*Pengaruh Subtitusi Tepung Jantung Pisang Terhadap Kualitas Chiffon Cake*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (cookies)*. SNI 01-2973-1992. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Beck, Mary E, (2011), Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan Penyakit - Penyakit untuk perawat dan dokter, Yayasan Essentia Medica (YEM), Yogyakarta, Hal; 19-296.
- Budiyanto. 2002. *Gizi dan Kesehatan*. Malang:Bayu Media dan UMM Press
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992). BSN, Jakarta.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional).. 1995. Syarat Mutu Tepung Terigu (SNI-3751-1995). BSN, Jakarta
- Cahyadi, Wisnu. 2009. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : Bumi Askara.
- Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara,
- Departemen Kesehatan RI.AKG (*Angka Kecukupan Gizi*).2013.Jakarta. DepKes:2013
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara

- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat. 2014. *Jantung Pisang Kaya Serat dan Manfaat*. <http://dishut.jabarprov.go.id/?mod=detilBerita&idMenuKiri=&idBerita=3740>. [25 Desember 2016]
- Drewnowski, Nordensten AK, Dwyer J. 1998. Replacing sugar and fat in cookies: impact on product quality and preference. *J. Food Quality and Preference* 9(1/2): 13-20.
- Jimenez-Escrig A, FJ Sanchez-Muniz. 2000. Dietary fibre from edible seaweeds: chemical structure, physicochemical properties and effects on cholesterol metabolism. *Nutrition Research* 20 (4) : 585-598.
- Faridah DH, Kusnandar F, Herawati D, Kusumaningrum HD, Wulandari N. 2008. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Furqon. 2013. *The Banana Group: Kembangkan Kualitas Buah Lokal*. dalam <http://www.itb.ac.id/news/3870.xhtml>. [12 Juni 2017]
- Ghotra BS, Dyal SD, Narine SS. 2002. Lipid shortenings: A review. *J. Food Res Int* 35: 1015–1048.
- Irmawati. 2013. *Keajaiban Antioksidan*. Jakarta Timur: Padi.
- Ismayani, Yeni. 2007. *Tips Anti Gagal Bikin Kue*. Jakarta. PT. Kawan Pustaka.
- Jimenez-Escrig A, FJ Sanchez-Muniz. 2000. *Dietary fibre from edible seaweeds: chemical structure, physicochemical properties and effects on cholesterol metabolism*. *Nutrition Research* 20 (4) : 585-598.
- Kartika, Bambang, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM
- Khasanah, Nur., 2012. *Waspada Beragam Penyakit Degeneratif Akibat Pola Makan*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Penerbit Laksana.
- Kusriningrum, 1990. *Dasar Perancangan Percobaan dan Rancangan Acak Lengkap*. Surabaya: Universitas Airlangga Surabaya. Hal 20-25
- Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Rengga dan H. Suyitno. 2010. Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*, Volume 8 No.2.
- Lailiyana. 2012. *Analisis Kandungan Zat Gizi Dan Uji Hedonik Cookies Kaya Gizi Pada Siswi SMPN 27 Pekanbaru*. Fakultas Kesehatan Masyarakat: Universitas Indonesia.
- Lestiany, L. dan Aisyah. 2011. Peran serat dan penatalaksanaan kasus masalah berat badan. *Bagian Ilmu Gizi*. Fakultas Kedokteran. Jakarta: Universitas Indonesia.

- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Luh, B.S. dan Lis, Y.K. 1980. *Rice Flour in Baking, in Rice; Production and Utilization*. ed. by Lpratuh. The Avi Publishing Company, inc. Westport Connecticut.
- Muchtadi, D dan Wijaya, C.H. 1996. Makanan Fungsional: Pengenalan dan Perancangan. *Hand-out Kursus Singkat Makanan Fungsional dan Keamanan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Munadjim. 1983. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Gramedia. Jakarta.
- Novitasari, A., Afin, A. M. S., Apriliani, L. W., Purnamasari, D., Hapsari, E., dan Ardiyani, N. D. 2013. Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa spp.*). *Jurnal Kesmadaska* 96-99.
- Novitasari R. 2012. *Diabetes Melitus (dilengkapi dengan senam DM)*. Yogyakarta: PT Nuha Medika.
- Prasetyowati, Safitri Prawita. 2010. *Pengaruh Penggunaan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) dan Tepung Jagung (*Zae mays L.*) Untuk Substitusi Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Cookies*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pratiwi MA. 2008. *Pemanfaatan Tepung Hotong (*Setarica italica (L) Beauy.*) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Puspitasari. Y. 2008. *Pengaruh substitusi tepung kacang tunggak (*Vigna Unguliata*) terhadap kadar protein dan daya terima pada anak sekolah dasar di SDN Kedungwungu 3 kecamatan Tegowanu Kabupaten Grobogan*. Politeknik kemenkes semarang jurusan Gizi.
- Putro, B. E. dan Rosita, T. 2006. *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Rahayu WP. 2001. *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institute Pertanian Bogor.
- Riyanto. 2014. *Validasi dan Verifikasi Metode Uji*. Depublish. Yogyakarta
- Rohman, Abdul. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Roudaut G, Dacremont C, Pamies BV, Colas B, Le Meste M. 2002. Crispness: A critical review on sensory and material science approaches. *Trends in Food Sci & Technol* 13: 217-227.
- Satuhu S, Supriyadi A. 2000. *Pisang Budaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar* hlm 1-41, 116 - 124. Jakarta : Penebar Swadaya.

- Satuhu S, Supriyadi A. 2004. *Budi daya, Pengolahan dan Prospek Pasar Pisang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, Dwi *et al.*, 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Sin Khasanah. 2006. *Pengaruh Substitusi Pollar Biji Gandum Dan Jumlah Penggunaan Kacang Tanah Terhadap Kualitas Organoleptik, Kandungan Protein Dan Kandungan Serat Pada Kue Bangket*. Artikel Skripsi Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Sitorus, A .2009. *Penyediaan Film Mikrokomposit PVC Menggunakan Pemlastis Stearin dengan Pengisi Pati dan Penguat Serat Alam*. Tesis Program Pascasarjana. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Smith, H. W. 1972. *Biscuit, Crackers, and Cookies*. Applied Science Publisher Ltd, London
- SNI. 1992. *Mutu Dan Cara Uji Biscuit*. Badan Standarisasi Nasional
- Soekarto, S.T. 1982. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Susiwi, S. 2010. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Bandung. Universitas Pendidikan Indonesia Puspia.
- Suarni. 2009. *Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies)*. J. Litbang Pert 28(2): 63-71.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka
- Syahbudin, S. 2007. *Pedoman Diet Diabetes Mellitus*. Jakarta: Balai Penerbit FKUI.
- Tala, Z. Z. 2009. *Manfaat Serat bagi Kesehatan*. Sumatera Utara Universitas Sumatera Fakultas Kedokteran.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Tabel Angka Kecukupan Gizi*. Jakarta.
- Tjitrosoepomo, C., 1991. *Taksonomi Tumbuhan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tjokroprawiro, Askandar. 2006. *Hidup Sehat dan Bahagia Bersama Diabetes Mellitus*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyuni EA. 2006. *Prospek Usaha dalam Pembuatan Kue Kering dari Tepung Biji Sorghum*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.

Wickramarachchi, K. S. dan Ranamukhaarachchi, S. L. 2005. Preservation of Fiber-Rich Banana Blossom as a Dehydrated Vegetable. *Sci. Asia*. 31: 265-271.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama,

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.