

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S. (2019). Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Jalar Oranye, Tempe, dan Wortel.
- Ambiya, A. (2023). Resep Waffle Enak dan Sederhana (*Home Made*), Ada Versi Diet! <https://www.vantage.id/resep-waffle/>
- Andriyani, E. (2018). Pengertian Garam. *Universitas Muhammadiyah*, 1(5), 2–7.
- Anggarawati, A. K. N., Ekawati, A. G. I., & Wiadnyani, S. I. A. A. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoe Batatas Var. Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Bolu Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 107–111. <https://doi.org/10.32520/jtp.v8i2.942>
- Ari, A. (2016). Subtitusi Puree pisang pada pembuatan banana muffin dan tepung pisang pada pembuatan banana cheese stick. Tugas Akhir Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, 1–4.
- Arinta, F. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Potensi daging buah pisang dan kulit pisang (*Musaceae*) untuk peningkatan kualitas roti dan kue. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 185–196. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2416>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (2022). *Produksi Buah Pisang Provinsi Bali Menurut Kabupaten/Kota di Bali (Ton), 2019-2021*. Id/Indicator/55/201/1/Produksi-Buah-Pisang-Provinsi-Bali-Menurut-Kabupaten-Kota-Di-Bali.Html. <https://bali.bps.go.id/indicator/55/201/1/produksi-buah-pisang-provinsi-bali-menurut-kabupaten-kota-di-bali.html>
- Cahyaningtyas, D. (2016). Pengaruh Pergantian Sebagian Tepung Terigu Dengan Tepung Sorghium (*Sorghium bicolor L*) Varietas Numbuh Terhadap Kualitas Kue Waffle (Bapel). 1.
- Casofa, F., & Syarbini, H. (2013). *A-Z bakery : referensi lengkap fungsi bahan, proses pembuatan roti dan panduan menjadi bakepreneur / M. Husin Syarbini ; editor; Fachmy Casofa.*
- Dafri, M., Ratianingsih, R., & Hajar, H. (2018). Penanganan Produksi Buah Pisang Pasca Panen Melalui Model Pengendalian Gas Etilen. *Jurnal Ilmiah Matematika Dan Terapan*, 15(2), 173–187. <https://doi.org/10.22487/2540766x.2018.v15.i2.11351>
- Devina Hermawan. (2021). *Yummy! 76 Menu Favorit Anak*. Kawan Pustaka.

- DKGBM. (2019). *Waffles*. https://www.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-usda&BK_HP=Laptop&kmakan=18367#AndraFarm
- Fajiarningsih, H. W. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), 36–44. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/view/2310>
- Feninda, L. P. (2022). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L*) Terhadap Karakteristik Waffle. *Repository Poltekkes Denpasar*, 1–15.
- Fikar, M. N. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Croffle (Croissant Waffle) Substitusi Tepung Ganyong. *Repository.Upi.Edu*. <http://repository.upi.edu/87089/>
- Gregory, R. J. (2015). Psychological testing: History, principles and applications seventh edition. In *Pearson Education*.
- Hardani, Ustiawaty, J., Andriani, H., & Utami, F. E. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Pustaka Ilmu Group (ed.)).
- Harefa, W., & Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Yang Dihasilkan. *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–12.
- Hastuti, Y. (2013). *Olahan Kue Paling Favorit Populer Istimewa Serba Pisang*. Dunia Kreasi.
- Hendrasty, H. K. (2013). *Bahan Produk Bakery*.
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(16), 262–268.
- Hochman. (2009). *Waffle History*. <https://www.thenibble.com/reviews/main/cereals/waffle-history.asp>
- Islam, M.R., Rahman, M. S., Hossain, M. S., Khandker, S. S., & Rahman, M. M. (2020). Consumption of white sugar and its health effects: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 57(2), 399–406. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-04088-5>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. (2016a). *Rasa*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/rasa>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. (2016b). *Tekstur*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/tekstur>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. (2016c). *Warna*.

<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/warna>

Kencana, P. (2016). *Belgium Waffle*. <https://pundikencana.co.id/>

Khairunnisa, A., & Arbi, S. A. (2021). *Praktikum Evaluasi Sensori* (1st ed.).

Khairunnisa, A., & Syukri Arbi, A. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Evaluasi Sensori*, 1–29.

Koyan, W. I. (2011). Asesmen Dalam Pendidikan. *Ganesha Press*, 78.

Krishya. (2020). *What is the texture of a perfectly ripe banana?*
<https://www.quora.com/What-is-the-texture-of-a-perfectly-ripe-banana>

Kuliner, P. (2019). *5 Jenis Waffle di Dunia Berdasarkan Bentuknya, Intip Dulu Yuk!* <https://pergikuliner.com/blog/5-jenis-waffle-di-dunia-berdasarkan-bentuknya-intip-dulu-yuk#:~:text=American Waffle&text=Bentuk dasar dari waffle ini,%2C hingga buah-buahan segar>

Masdarini, L., & Ariani, R. P. (2021). Pelatihan Mengolah Tepung Pisang Mas Menjadi Kue Kering Pada Ibu Rumah Tangga Desa Sambangan. *Proceeding Senadimas* ..., 853–862.
<https://lppm.undiksha.ac.id/senadimas2021/prosiding/file/115.pdf>

Masdarini, L., Ariani, R. P., & Ekayani, I. A. P. H. (2021). The utilization of lady fingers banana flour into cake as creative product to empower the local ingredients. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1).
<https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012076>

Mohd Dom, Z., Mujiyanto, L., Azhar, A., Masaudin, S., & Samsudin, R. (2021). Physicochemical properties of banana peel powder in functional food products. *Food Research*, 5, 209–215.
[https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(S1\).037](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(S1).037)

Mutawarridah, S. (2021). *Pisang Mas*.
<https://www.gurusiana.id/read/sitimutawarridahspd/article/mengapa-disebut-pisang-emas-3682998>

P2PTM. (2018). Kasiat dan Manfaat Pisang. P2ptm.Kemkes.Go.Id.

P2PTM Kemenkes RI. (2018). Buah-buahan merupakan sumber berbagai vitamin, mineral dan serat pangan. <https://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/obesitas/page/37/buah-buahan-merupakan-sumber-berbagai-vitamin-mineral-dan-serat-pangan-sobat-sehat-sudah-makan-buah-hari-ini>

Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. (2015). Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Kultivasi*, 14(2), 63–70.

<https://doi.org/10.24198/kultivasi.v14i2.12074>

Rai, D. (2016). Buah-Buahan Lokal Bali.

Sapitri, N. (2018). Bab III - Metode Penelitian Metode Penelitian. Metode Penelitian, 32–41.

Segundo, C., Gimenez, A., Lobo, M., & Iturriaga, L. (2020). Formulation and attributes of gluten-free cakes of Andean corn improved with green banana flour. *National Library of Medicine*.
<https://doi.org/10.1177/1082013219860361>

Setiono, P. (2020). 5 Fase Kematangan Pisang yang Harus Kalian Tahu.
<https://www.nibble.id/5-fase-kematangan-pisang-yang-harus-kalian-tahu/>

Suartini, K., Ariani, P. R., & Suriani, M. N. (2014). Pemanfaatan Tepung Casava Menjadi Jajanan Basah Kue Bapel (Waffle). *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.
<https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPKK/article/view/4216>

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta, CV.

Sundari, D., & Komari. (2010). Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe (*Formulation The Jam Mixture Of "Raja Bulu" Banana With Tempe And Durability*) (pp. 93–101).

TKPI. (2019). *Pisang Mas Segar*.
https://www.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tkpi&BK_HP=Laptop&jobs=Pisang mas, segar

Ubaghs, J. (2018). *Waffle Town*. <https://tastecooking.com/waffle-town/>

Utomo, B., Marsiti, C. I. R., & Damiani, D. (2018). Uji Kualitas Tepung Pisang Mas (*Musa Acuminata*). *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(3), 189. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v9i3.22146>

Valentine, Sutedja, A. M., & Marsono, Y. (2015). Pengaruh konsentrasi Na-CMC (Natrium-Carboxymethyl Cellulose) terhadap karakteristik cookies tepung pisang kepok putih (*Musa paradisiaca L.*) pregelatinasi. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), 93–101.

Wastiah, F. (2018). Pengaruh Perbandingan Buah Pisang Mas Dan Buah Naga Merah Terhadap Nutrisi Dan Sifat Sensoris *Fruit Leather*.

Werdiningsih, W. (2008). Kajian Perubahan Mutu Pisang Raja Bulu selama Proses Penyimpanan dan Pemeraman.
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11603>