

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., & dkk. (2022). Metodologi Penelitian Kuantitatif. In *PT Rajagrafindo Persada* (Vol. 3, Issue 2, pp. 80–91).
- Aditya, I. D. (2008). Variabel Penelitian & Definisi Operasional. In *Prodi DIII Kebidanan Poltekkes Surakarta* (Issue 2008).
- Agus Maryoto. (2008). *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. ALPRIN.
- Agustina, R. (2022). *Dokumen pembelajaran* (Issue 4). SMKN 15 Kota Cimahi.
- Ali Fathullah. (2013). Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi. *Universitas Negeri Malang*.
- Anis Jauharah, M. Z., Wan Rosli, W. I., & Daniel Robert, S. (2014). Physicochemical and sensorial evaluation of biscuit and Muffin incorporated with young corn powder. *Sains Malaysiana*, 43(1), 45–52.
- Anjar Briannita, Sunaeni, & Zaenab Izmail. (2021). *Uji Organoleptik Cookies Dengan Bahan Tepung Tuna*. NEM.
- Anni Faridah. (2008). *Patiseri Jilid I*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan .
- Asnani, A., Rahim, A., & Ifall, I. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mie Kering Pada Berbagai Rasio Tepung Bonggol Pisang Kepok. *Agrointek*, 13(1), 82. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v13i1.4918>
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2017-2022*.
- BPK, J. (2009). *Peraturan Presiden (PERPRES) Nomor 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Database Peraturan. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/42303/perpres-no-22-tahun-2009>
- Dantes. (2017). *Desain Eksperimendan Analisis Data*. Rajawali Pers.
- Djaali. (2020). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. PT Bumi Aksara.
- Dodiet Aditya Setyawan. (2021). Hipotesis Dan Variabel Penelitian. In *Tahta Media Group*.
- Dwi Pratiwi, I. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Kualitas Muffin*.
- Hardono, G. S. (2014). *Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal*.

- Hari Purnomo. (1996). *Rekayasa Paket Teknologi Produksi Starter dan Enzim Mikrobial dan Paket Aplikasinya Pada Pengolahan Susu*. UMM Press.
- Herman Herman. (2015). Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum*.
- Hermawan, I. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed Method)*. Hidayatul Quran Kuningan.
- Hidiarti, O. G., & Mia Srimati. (2020). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca linn*) Dalam Pembuatan Brownis. *Binawan Student Journal*, 2(1), 226–230. <https://doi.org/10.54771/bsj.v2i1.114>
- Ho, L. (2021). *Muffin Keju Ala Breadtalk*. Youtube.
- Hurdawaty, R., & Ngana, K. (2020). Pemanfaatan tepung kulit pisang dalam pembuatan kue cucur. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 5(2), 32–39.
- I Wayan Koyan. (2012). *Statistik Pendidikan : Teknik Analisis Data Kuantitatif*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Issutarti. (2006). *Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Chiffon Cake. Volume 1 N*.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. (2019). *Aroma/Rasa/Tesktur/Warna*.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press.
- Mavianti. (2019). Upaya Pemanfaatan Bonggol Pisang Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Pada Ibu-Ibu Di Dusun 2 Desa Tanjung Anom. *Jurnal Umsu*.
- 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/jjpk.v10i1.22121>
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. (2009). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Republik Indonesia.
- Monika, D. (2018). Formulasi Muffin Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) Dan Susu Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 48.
- Mukarromah, L. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Bawang Putih Dalam Pembuatan Cookies Tepung Gapek Sebagai Makanan Fungsional. *Universitas Negeri Semarang*, h. 8.
- Nikmatur Ridha. (2020). Proses Penelitian, Masalah, Variabel, dan Paradigma

- Penelitian. *Computer Graphics Forum*, 39(1), 672–673. <https://doi.org/10.1111/cgf.13898>
- Nurdjanah, S., Yuliana, N., Zuidar, A. S., & Naim, I. E. (2017). Karakteristik Muffin Dari Tepung Ubijalar Ungu Kaya Pati Resisten. *Jurnal Teknologi Agro Industri*, 9(2), 1–10.
- 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>
- Pungky Prakoso. (2011). *Aneka Muffin Praktis dan Mudah Dibuat*. Demedia.
- Putri, M. F., & Kasih, C. A. (2020). Jajanan Sehat dan kaya Kalsium Untuk keluarga. *JKKP: Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan*, 7(April), 51–62.
- Ria, N., Rawung, D., & Nurali, E. J. N. (2015). *Pemanfaatan Tepung Komposit Pisang Goroho (Musa Acuminata) dan Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas. L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Crust Pie*. 2, 1–7.
- Rismunandar. (1990). *Membudidayakan Tanaman Buah-Buahan*. Sinar Baru.
- Rosmania, A. (2013). Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin. *Food Science and Culinary Educational Journal*, 2(1), 44–51.
- Sabarta Sembiring. (2017). *Penggunaan Tepung Bonggol Pisang Kepok Hasil Fermentasi Dengan Saccharomyces Cerevisiae Dan Aspergillus Niger Sebagai Pakan Dan Implikasinya Terhadap Kecernaan Nutrien Dan Performan Ternak Babi Fase Grower*.
- Saputra, M. W. Iega, Ariani, R. P., & Damiati. (2019). *Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata Balbisiana) Menjadi Choco Cookies*.
- Saragih, B. (2013). *Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca Linn) Sebagai Pangan Alternatif Dalam Mendukung Ketahanan Pangan*.
- Saragih, B., & Dollu, K. (2018). Pemanfaatan tepung bonggol pisang (Musa Paradisiaca Linn) sebagai pangan alternatif dalam mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Teknologi Pangan, October*.
- Seltiana, Rafika Hayati, & St Hadijah. (2021). Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata Balbisiana). In *Hospitality and Gastronomy Research Journal* (Vol. 3).
- Setiawan, H. (2022). *Baking Soda vs Baking Powder*.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.
- Smith, J. S. & Hui, Y. H. (2004). *Food Processing : Principles and Application*.

Blackwell Publishing.

Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Tane Hadiyantono. (2018). *Produksi Tepung Terigu Naik, Impor Gandum juga Naik*.

Wayne Gisslen. (2013). *Profesional Baking (Cetakan ke-6)*. John Willieym & Sons.

Wenny Bektı Sunarharun, dkk. (2020). *Olahan Apel dan Stroberi (Pastry dan Pie) Serta Pengemasannya*. MNC Publishing.

