

## DAFTAR RUJUKAN

- Agung, Anak Agung Gede. 1999. Metodologi Penelitian Pendidikan. Singaraja : Sekolah Tinggi Keguruan Dan Ilmu Pendidikan.
- Agustina, Anna. 2015. "Penganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays Sp*)". *E-journal boga* Universitas Negeri Surabaya, Volume 04 No 1 (Hal 75-83). [Http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/download/10126/9903](http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/download/10126/9903) (diakses 12/06/2019)
- Ani Isnawati, 2016. "Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan". [Http://www.litbang.depkes.co.id](http://www.litbang.depkes.co.id) (diakses 08/05/2019)
- Ardianto, Jamaluddin, dan Mohammad Wijaya. 2017. "Perubahan Kadar Air Ubi Kayu Selama Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet". *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 3 (S112-S116). [Http://ojs.unm.ac.id/ptp/article/download/5471/3169](http://ojs.unm.ac.id/ptp/article/download/5471/3169) (diakses 16/05/2019)
- Ariani, Risa Panti, Luh Masdarini, dan Gede Aditra Pradnyana. 2018. "Modified Cassava Flour Utilization As A Wheat Flour Substitution In Chochochip Cookies". *Fakultas Teknik dan Kejuruan*. Universitas Pendidikan Ganesha. [Https://easychair.org/publications/preprint/9B3h](https://easychair.org/publications/preprint/9B3h) (diakses 29/01/2019)
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik, Ed Revisi VI*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Astawan, Made. 2004. *Mie dan Bihun*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Badan Litbang Pertanian, 2013. "Kerupuk Bonggol Pisang: Dari Limbah Yang Kaya Gizi Ke Meja Makan Kita". Edisi 24-30 No.3504 Tahun 43. [Http://www.google.co.id/url?q=http://new.litbang.pertanian.go.id/download/389/file/kerupuk-bonggol-pisang.pdf&sa=U&ved=2ahUKEwjTr6ih3abiAhXML48KHf5YCv4QFjAAegQICBAB&usg=AOvVaw3oyz5qP2ueT0pXwXAqQMA9](http://www.google.co.id/url?q=http://new.litbang.pertanian.go.id/download/389/file/kerupuk-bonggol-pisang.pdf&sa=U&ved=2ahUKEwjTr6ih3abiAhXML48KHf5YCv4QFjAAegQICBAB&usg=AOvVaw3oyz5qP2ueT0pXwXAqQMA9) (diakses 16/05/2019)
- Blueband. 2015. "Mengenal Kandungan Protein Pada Tepung Terigu". [Http://Blueband.co.id/](http://Blueband.co.id/) (diakses 20/08/2019)
- Crosby, Zulian. 2015. *Strategi Pemasaran Produk*. Jakarta: PT CV Parindo.
- Dinas Statistik Kabupaten Buleleng. 2018."Buku Statistik Pertanian Dan Lingkungan Hidup Daerah". [Https://bulelengkab.go.id/assets/instansikab/1](https://bulelengkab.go.id/assets/instansikab/1)

26/layanan/buku-statistik-pertanian-dan-lingkungan-hidup-daerah-2018-17.pdf (diakses 21/03/2019)

Faridah, Anni, Kasmita, Asmar Yulastri, dan Liswarti Yusuf. 2008. Patiseri Jilid 3. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Hassan, 2002. "Metode Penelitian". Universitas Diponegoro. <https://eprints.undip.ac.id> (diakses 22/04/2019)

Ilmu Budidaya, 2018. "Gambar Bonggol Pisang Kepok". <http://www.google.com/amp/s/ilmubudidaya.com/cara-menanam-pisang-dengan-bonggol-terbaik/amp> (diakses 18/06/2019)

Juran, Herlambang. 2016. Dimensi Kualitas Makanan. Yoogyakarta: PT Kanisius.

Kadek Harumini, 2015. "Uji Kualitas Tepung Singkong". Universitas Pendidikan Ganesha. Volume 3 No 3 (hlm 26-28). <http://ejournal.undiksha.ac.id> (diakses 08/05/2019)

Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2019. "Kriteria". <http://kbbi.web.id/rasa> (diakses 10/05/2019)

Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2019. "Rasa". <http://kbbi.web.id/rasa> (diakses 10/05/2019)

Koyan, I Wayan. 2012. *Statistik Pendidikan: Teknik Analisis Data Kuantitatif*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha

Meliawati, Ni Luh, Cokorda Istri Raka Marsiti, dan Ni Made Suriani. 2016. "Reinventarisasi Makanan Tradisional Khas Kecamatan Busungbiu, Kabupaten Buleleng Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali". Universitas Pendidikan Ganesha. *Jurnal Bosaparis : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. Volume 4 No 1. <http://ejournal.undiksha.ac.id> (diakses 28/04/2019)

Moeljaningsih. 2011."Kajian Tentang Penggunaan Tepung Jagung Pada Pembuatan Kue Kering". *Berita Litbang Industri*, Volume 46 No 1 hlm (30-35). <https://id.scribd.com/document/332981047/Kajian-Tentang-PenggunaanTepung-Jagung-Pada-Pembuatan-Kue-Kering> (diakses 10/01/2019)

Nyoman Restu, 2015."Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering". Universitas Pendidikan Ganesha. Volume 3 No 1 (hlm. 35-36). <http://ejournal.undiksha.ac.id> (diakses 10/05/2019)

Pangesthi, Endhari Wahyu. 2015. "Pengaruh Substitusi Tepung Bonggol Pisang Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Donat". Diploma

Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.  
[Http://eprints.ums.ac.id/38565/1/Naskah%20Publikasi.pdf](http://eprints.ums.ac.id/38565/1/Naskah%20Publikasi.pdf) (diakses 05/01/2019)

Prihatiningrum. 2012. "Pengaruh Komposit Tepung Kimpul Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit". *Journal Food Science and Culinary Education* Volume 1 No 1. [Https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/view/295/344](https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/view/295/344) (diakses 12/06/2019)

Purwo Djatmiko. 2014. *Kamus Bahasa Indonesia Lengkap*. Surabaya : Anugerah.

Putri, Tatsa, Veronika, Ade Ismail, dan Agung Kurniawan. 2015. "Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale Dan Tepung". Universitas Padjadjaran. *Jurnal Kultivasi* Volume 14 No 02 hlm (64). [Http://jurnal.unpad.ac.id/kultivasi/article/viewFile/12074/5628](http://jurnal.unpad.ac.id/kultivasi/article/viewFile/12074/5628) (diakses 03/01/2019)

Resepkoki. 2016. "Resep *choco chip* cookies (kukis)". [Http://resepkoki.id/resep-choco-chip-cookies-\(kukis\)](http://resepkoki.id/resep-choco-chip-cookies-(kukis)). (diakses 10/05/2019)

Rosdiana, Rahmat. 2009. *Pemanfaatan Limbah dari Tanaman Pisang*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.

Saragih, Bernatal. 2008. "Kajian Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca* Linn.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Mie Basah". Universitas Mulawarman, *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 3 No 2 (ISSN 1858-2419). [Https://jtpunmul.files.wordpress.com/2013/02/vol-32-3-bernatal-saragih-et-al.pdf](https://jtpunmul.files.wordpress.com/2013/02/vol-32-3-bernatal-saragih-et-al.pdf) (diakses 06/01/2019)

Saragih, Bernatal. 2013. "Analisis Mutu Tepung Bonggol Pisang Dari Berbagai Varietas Dan Umur Panen Yang Berbeda" Universitas Mulawarman. *Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga dan Busana* Volume 9 No 1 hlm (22-29). [Http://ejournal.um.ac.id](http://ejournal.um.ac.id) (diakses 10/01/2019)

Sembiring, Sabarta. 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" Universitas Brawijaya. [Http://repository.ub.ac.id/953](http://repository.ub.ac.id/953) (diakses 20/08/2019)

Sidik, Prayitno. 1979. "Unsur-Unsur Seni Rupa". [Http://www.yuksinau.id/unsur/seni/rupa](http://www.yuksinau.id/unsur/seni/rupa) (diakses 03/05/2019)

Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Jakart: PT BharataKarya Aksara

Sukardi, 2012. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta. Bumi Aksara.

Sumanti, Debby Moody, Souvia Rahimah, Robi Andoyo, Asriyanti Septiani Gunawan. 2010. “Pengaruh Imbangan Tepung Bonggol Pisang Batu (*Musa Brachycarph*) dan Tepung Jagung Terhadap Beberapa Karakteristik Cookies”. *Jurnal Industri Teknologi Pertanian*. Volume 4 ISSUE 1. [Http://scholar.google.co.id/citations?user=1Xf9B6sAAAAJ&hl=en#d=gs\\_md\\_cita-d&u=%2Fcitations%3Fview\\_op%3Dview\\_citation%26hl%3Den%26user%3D1Xf9B6sAAAAJ%26citation\\_for\\_view%3D1Xf9B6sAAAAJ%3AUeHWp8X0CEIC%26tzom%3D-480](http://scholar.google.co.id/citations?user=1Xf9B6sAAAAJ&hl=en#d=gs_md_cita-d&u=%2Fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Den%26user%3D1Xf9B6sAAAAJ%26citation_for_view%3D1Xf9B6sAAAAJ%3AUeHWp8X0CEIC%26tzom%3D-480) (diakses 20/08/2019)

Sumardana, Gede, Husain Syam, dan Andi Sukainah. 2017. “Substitusi Tepung Bonggol Pisang Pada Mie Basah Dengan Penambahan Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*)”. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Volume 3 hlm (S145-S157). [Http://eprints.unm.ac.id/10059/1/Artikel/Jurnal/Nasional/Tidak/Terakreditasi-Substitusi/Tepung/Bonggol/Pisang/Pada/Mie/Basah/Dengan/Penambahan/Kulit/Buah/Naga/Hylocereus/Undatus-29.pdf](http://eprints.unm.ac.id/10059/1/Artikel/Jurnal/Nasional/Tidak/Terakreditasi-Substitusi/Tepung/Bonggol/Pisang/Pada/Mie/Basah/Dengan/Penambahan/Kulit/Buah/Naga/Hylocereus/Undatus-29.pdf) (diakses 10/01/2019)

Suryabrata, Sumadi. 1992. *Metodologi Penelitian*. Jakarta. Rajawali.

Susanto, Sisca. 2006. *Kue Kering Modern*. Seri Usaha Boga. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Winarno, Florentinus Gregorius. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Wulandari, Mita dan Erma Handarsari. 2010. “Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit”. Universitas Muhammadiyah Semarang. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Volume 01 No. 02. [Https://media.neliti.com/media/publications/116310-ID-none.pdf](https://media.neliti.com/media/publications/116310-ID-none.pdf) (diakses 26/02/2019)