

**SKRIPSI**

**PENGARUH SUBSTITUSI JENIS DAN KONSENTRASI  
TEPUNG PISANG TERHADAP KARAKTERISTIK  
“KUE BANGKIT”**

***THE EFFECT OF TYPE SUBSTITUTION AND  
CONCENTRATION OF BANANA FLOUR ON  
CHARACTERISTIC OF “BANGKIT COOKIE”***



**Erlangga Enggar Prasetya  
05031181320015**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**2020**

PENGARUH SUBSTITUSI JENIS DAN KONSENTRASI  
TEPUNG PISANG TERHADAP KARATERISTIK  
"KUE BANGKIT"

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

ERLANGGA ENGGAR P  
05031181320015

Indrahnya, Juli 2020

Pembimbing I

Pembimbing II

Prof. Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc  
NIP. 195306121980031005

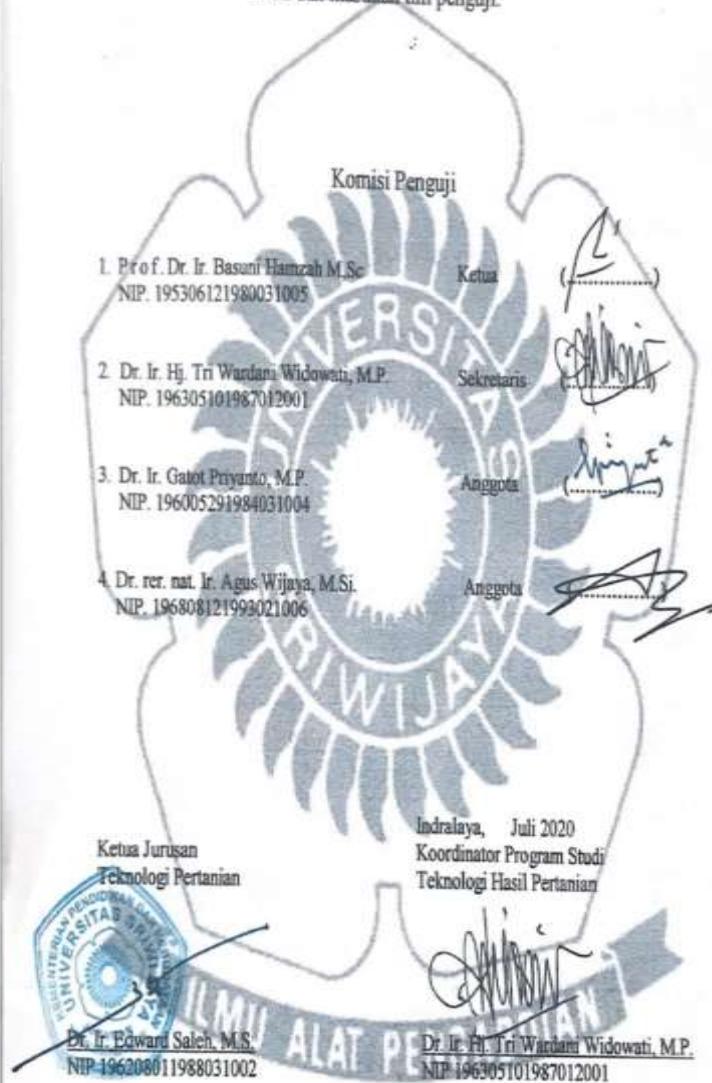
Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P  
NIP. 196305101987012001

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian

PENGABDIAN

Prof. Dr. Ir. Andy Muliana, M.Sc.  
NIP 196012021986031003

The Effect of Type Substitution and Concentration of Banana Flour on Characteristic of "Bangkit Cookie" oleh Erlangga Enggar Prasetya telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal Juni 2020 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.



## **PERNYATAAN INTEGRITAS**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Erlangga Enggar P  
NIM : 05031181320015  
Judul : Pengaruh Substitusi Jenis dan Konsentrasi Tepung Pisang Terhadap Karakteristik Kue Bangkit

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri dibawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam laporan skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapatkan paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Juli 2020



Erlangga Enggar Prasetya

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada allah S.W.T tuhan semesta alam karena atas berkat limpahan ramat, nikmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan proposal penelitian yang berjudul “Pengaruh substitusi jenis dan kosentrasi tepung pisang terhadap karakteristik kue bangkit”, dapat diselesaikan sesuai dengan harapan. Salawat dan salam juga penulis sampaikan kepada suri tauladan kita Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat dan para pengikutnya hingga akhir zaman.

Penulis mengucapkan terima kasih atas segala bimbingan, bantuan, dan saran yang diberikan oleh Bapak Prof. Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc selaku dosen pembimbing pertama dan Ibu Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P selaku pembimbing kedua dalam penulisan dan penyusunan Skripsi.

Penulis mengucapkan terimakasih atas segala bentuk bantuan, bimbingan serta pengarahan dari berbagai pihak. Penulis ingin mengucapkan terimakasih melalui kesempatan ini kepada :

1. Allah SWT yang Maha pengasih lagi maha pemberi yang terus mencukupkan rejeki dan kebutuhan penulis.
2. Kepada ibuku Jumiati santi dan saudara ku tercinta Dhendy satria pradana yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun materil dan do'a restu yang tulus kepada penulis
3. Keluarga Bapak Rohibi Yunus. SH (Yubi's), Ibu Sri (Yubi's) dan seluruh keluarga Yubi's yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun materil dan do'a restu yang tulus kepada penulis.
4. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
5. Ketua dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
6. Ketua program studi Teknologi Hasil Pertanian dan Koordinator program studi Teknik Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

7. Bapak Prof. Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc. selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, saran, bantuan, nasihat serta kepercayaan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
8. Ibu Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P pembimbing II dan pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan, saran, bantuan, nasihat serta kepercayaan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
9. Bapak Dr. Ir. Gatot Priyanto, M.P. selaku ketua komisi penguji atas masukan, arahan dan bimbngannya.
10. Bapak Dr. rer. nat. Ir. Agus Wijaya, M.Si. selaku anggota komisi penguji atas saran, arahan dan bimbngannya.
11. Seluruh staf dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mendidik dan mengajarkan ilmu pengetahuan di bidang Teknologi Pertanian.
12. Kepada Keluarga Besar Himateta Unsri yang telah memberikan dukungan baik secara moril dan materil
13. Kepada Keluarga Besar Teknologi Pertanian angkatan 2013, 2014, 2015, 2016 telah memberikan semangat dan dukungan baik secara moril maupun materi kepada penulis.
14. Untuk Sanak selama di kampus Martien liando, Athifah Majestica Elwin, Friladini Ayu P, Febriani, Pratiwi Rahmayanti, Yunita Harahap, A'a Hanif Assaad, Hely Nurgendi dan Jefry Ahmad Hafiz, telah memberikan semangat dan dukungan baik secara moril maupun materi kepada penulis
15. Staf administrasi Jurusan Teknologi Pertanian (Kak John, dan Mbak Desi ) atas bantuan dan kemudahan yang diberikan kepada penulis.
16. Staf laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Lisma, Mbak Tika, dan Mbak Elsa) atas semua arahan dan bantuan selama berada di laboratorium.
17. Seluruh pihak yang tidak dapat dituliskan satu-persatu yang telah memberikan segala doa, semangat dan bantuan.

Semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua dalam pengembangan ilmu pengetahuan.

Indralaya, Juni 2020

Penulis

Universitas Sriwijaya

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	2
1.3. Hipotesis .....	2
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>3</b>
2.1. Pisang ( <i>Musa parasidiaca.</i> ) .....	3
2.2. Tepung Pisang .....	7
2.3. Kue Bangkit .....	10
2.4. Telur.....	11
2.5. Tapioka .....	11
2.6. Gula Pasir.....	12
2.7. Santan .....	13
<b>BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN .....</b>	<b>15</b>
3.1. Tempat dan Waktu .....	15
3.2. Alat dan Bahan .....	15
3.3. Metode Penelitian .....	15
3.4. Cara Kerja .....	16
3.5. Pembuatan Tepung Pisang .....	16
3.6. Pembuatan Kue Bangkit .....	17
3.7. Parameter .....	17
3.7.1. Warna .....	17
3.7.2. Tekstur .....	18
3.7.3. Derajat Pengembangan .....	18
3.7.4. Kadar Air .....	19

3.7.5. Kadar Abu .....	17
3.7.6. Kadar Gula Reduksi.....	18
3.7.7. Uji Organoleptik .....	18
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>22</b>
4.1. Analisa Fisik.....	22
4.1.1. Tekstur .....	22
4.1.2. Derajat Pengembangan .....	23
4.1.3. Warna .....	25
4.1.3.1. <i>Lightness</i> .....	25
4.1.3.2. <i>Chroma</i> .....	28
4.1.3.3. <i>Hue</i> .....	29
4.2. Analisa Kimia.....	32
4.2.1. Kadar Air .....	32
4.2.2. Kadar Abu .....	34
4.2.3. Gula Reduksi .....	35
4.4. Uji Organoleptik .....	36
4.4.1. Warna .....	38
4.4.2. Aroma.....	40
4.4.3. Tekstur .....	41
4.4.4. Rasa.....	43
<b>5. KESIMPULAN DAN BAB SARAN.....</b>	<b>44</b>
5.1. Kesimpulan .....	44
5.2. Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>48</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

Halaman

Gambar 2.1. Pisang Kepok.....	6
Gambar 2.2. Pisang Tanduk .....	7
Gambar 2.3. Posisi Diameter Kue Bangkit .....	19
Gambar 4.7. Nilai Tesktur Rata-Rata .....	22
Gambar 4.8. Nilai Derajat Pengembangan Rata-Rata.....	24
Gambar 4.1. Nilai <i>Lightness (%)</i> Rata-Rata Kue Bangkit ( $L^*$ ).....	26
Gambar 4.2. Nilai <i>Chroma (%)</i> Rata-Rata Kue Bangkit ( $C^*$ ) .....	28
Gambar 4.3. Nilai <i>Hue (°)</i> Rata-Rata Kue Bangkit ( $H^*$ ) .....	30
Gambar 4.4. Nilai Kadar Air (%) Rata-Rata Kue Bangkit .....	33
Gambar 4.5. Nilai Kadar Abu (%) Rata-Rata Kue Bangkit .....	34
Gambar 4.6. Nilai Gula Reduksi (%) Rata-Rata Kue Bangkit .....	36
Gambar 4.9. Skor Hedonik Rata-Rata Panelis Terhadap Warna Kue Bangkit .....	39
Gambar 4.10. Skor Hedonik Rata-Rata Panelis Terhadap Aroma Kue Bangkit .....	40
Gambar 4.11. Skor Hedonik Rata-Rata Panelis Terhadap Tekstur Kue Bangkit.....	42
Gambar 4.12. Skor Hedonik Rata-Rata Panelis Terhadap Rasa Kue Bangkit .....	44

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Nilai komposisi gizi pada buah pisang .....	5
Tabel 2.2. Syarat Mutu Tepung Pisang.....	8
Tabel 2.3. Syarat Mutu Cookies.....	10
Tabel 2.4. Syarat Mutu Tepung Tapioka.....	12
Tabel 2.5. Syarat Mutu Gula Pasir.....	13
Tabel 3.1. Tabel Total Berat Bahan.....	16
Tabel 4.1. Uji Lanjut BNJ 5% Pengaruh Jenis Tepung Pisang Terhadap <i>Lightness</i> Kue Bangkit .....	26
Tabel 4.2. Uji Lanjut BNJ 5% Pengaruh Konsentrasi Tepung Pisang Terhadap <i>Lightness</i> Kue Bangkit .....	27
Tabel 4.3. Uji Lanjut BNJ 5% Pengaruh Konsentrasi Tepung Pisang Terhadap <i>Chroma</i> Kue Bangkit.....	28
Tabel 4.4. Tabel Penentuan warna <i>hue</i> (°).....	30
Tabel 4.5. Uji Lanjut BNJ 5% Pengaruh Jenis Tepung Pisang Terhadap <i>Hue</i> Kue Bangkit .....	30
Tabel 4.6. Uji Lanjut BNJ 5% Pengaruh Konsentrasi Tepung Pisang Terhadap <i>Hue</i> Kue Bangkit.....	31
Tabel 4.7. Uji Lanjut BNJ 5% Pengaruh Jenis Tepung Pisang Terhadap Kadar Abu Kue Bangkit.....	34
Tabel 4.8. Uji Lanjut BNJ 5% Pengaruh Konsentrasi Tepung Pisang Terhadap Kadar Gula Reduksi Kue Bangkit.....	36
Tabel 4.9. Uji Lanjut BNJ 5% Pengaruh Jenis Tepung Pisang Terhadap Kadar Gula Reduksi Kue Bangkit .....	36
Tabel 4.10. Uji Lanjut BNJ 5% Pengaruh Konsentrasi Tepung Pisang Terhadap Kadar Gula Reduksi Kue Bangkit .....	37
Tabel 4.11. Uji Lanjut <i>Friedman Conover</i> Uji Hedonik terhadap Warna Kue Bangkit.....	39
Tabel 4.12. Uji Lanjut <i>Friedman Conover</i> Uji Hedonik terhadap Aroma Kue Bangkit.....	41

Tabel 4.13. Uji Lanjut <i>Friedman Conover</i> Uji Hedonik terhadap Tekstur Kue Bangkit.....	42
Tabel 4.14. Uji Lanjut <i>Friedman Conover</i> Uji Hedonik terhadap Rasa Kue Bangkit .....	44

## **DAFTAR LAMPIRAN**

	Halaman
Lampiran 1. Proses Pembuatan Tepung Pisang .....	51
Lampiran 2. Diagram Pembuatan Kue Bangkit .....	52
Lampiran 3. Lembar Kusioner Uji Hedonik .....	53
Lampiran 4. Foto Sampel Kue Bangkit .....	54
Lampiran 5. Foto Uji Organoleptik .....	56
Lampiran 6. Data Perhitungan Nilai <i>Lightness (L*)</i> Kue Bangkit.....	57
Lampiran 7. Data Perhitungan Nilai <i>Chroma (C*)</i> Kue Bangkit .....	59
Lampiran 8. Data Perhitungan Nilai <i>Hue (H*)</i> Kue Bangkit .....	61
Lampiran 9. Data Perhitungan Nilai Tekstur Kue Bangkit .....	64
Lampiran 10. Data Perhitungan Nilai Kadar Air Kue Bangkit .....	66
Lampiran 11. Data Perhitungan Nilai Kadar Abu Kue Bangkit.....	67
Lampiran 12. Data Perhitungan Nilai Derajat Pengembangan Kue Bangkit.....	69
Lampiran 13. Data Perhitungan Nilai Gula Reduksi Kue Bangkit .....	71
Lampiran 14. Hasil Uji Hedonik untuk Warna Kue Bangkit .....	76
Lampiran 15. Hasil Uji Hedonik untuk Rasa Kue Bangkit.....	77
Lampiran 16. Hasil Uji Hedonik untuk Aroma Kue Bangkit .....	79
Lampiran 17. Hasil Uji Hedonik untuk Tekstur Kue Bangkit.....	81

PENGARUH SUBSTITUSI JENIS DAN KONSENTRASI TEPUNG PISANG TERHADAP  
KARAKTERISTIK "KUE BANGKIT"

THE EFFECT OF TYPE SUBSTITUTION AND CONCENTRATION OF BANANA FLOUR  
ON CHARACTERISTIC OF "BANGKIT COOKIE"

Erlangga Enggar P<sup>1</sup>, Basuni Hamzah<sup>2</sup>, Tri Wardani Widowati<sup>3</sup>

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian  
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.  
Jl. Raya Palembang-Prabumulih KM 32 Indralaya, Ogan Ilir  
Telp (0711) 580664 Fax. (0711) 480279

ABSTRAK

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan salah satu komoditas buah yang dapat diolah menjadi tepung dan dapat dimanfaatkan sebagai produk substitusi dari tepung terigu dalam proses pembuatan kue bangkit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi berbagai jenis dan konsentrasi tepung pisang terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kue bangkit. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Rancangan Acak Kelompok Faktorial (RAKF) dengan dua faktor perlakuan, yaitu jenis tepung pisang (Pisang kepok dan Pisang tanduk) dan jenis konsentrasi tepung pisang (20% (b/b), 30% (b/b), 40% (b/b) dan 50%). Uji lanjut dilakukan menggunakan uji BNJ. Parameter yang diamati adalah karakteristik fisik (derajat pengembangan, tekstur dan warna), karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, dan kadar gula reduksi) serta uji hedonik (aroma, rasa, tekstur dan warna). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan jenis tepung berpengaruh nyata terhadap *lightness*, *hue*, gula reduksi. Perlakuan konsentrasi tepung pisang berpengaruh nyata terhadap *lightness*, *chroma*, *hue*, kadar abu, dan gula reduksi. Interaksi perlakuan antara jenis tepung pisang dan konsentrasi tepung pisang berpengaruh nyata terhadap parameter gula reduksi. Sampel A,B; (tepung pisang tanduk 20%) merupakan perlakuan terpilih.

Kata Kunci : Pisang, Tepung Pisang, Kue bangkit

Pembimbing I

Dr. Ir. H. Basuni Hamzah, M.Sc.  
NIP. 195306121980031005

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi  
Teknologi Hasil Pertanian

Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.  
NIP. 196305101987012001

Pembimbing II

Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.  
NIP. 196305101987012001

Dipindai dengan CamScanner

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Pisang (*Musa parasidiaca*) adalah salah satu komoditas buah unggulan di Indonesia. Hal ini mengacu pada jumlah hasil panen dan produksi pisang yang selalu menempati posisi pertama. Lebih dari 200 jenis pisang terdapat di Indonesia, yang memberikan peluang untuk pemanfaatan dan komersialisasi pisang sesuai kebutuhan konsumen (Departemen Pertanian, 2005).

Pisang sebagai salah satu tanaman buah-buahan yang dapat diolah menjadi tepung dan memiliki potensi yang cukup besar sebagai produk substitusi dari tepung terigu. Tepung pisang juga memiliki prospek yang cukup baik dalam pengembangan sumber pangan lokal. Pisang diolah menjadi tepung pisang karena memiliki komponen penyusun utama yaitu karbohidrat sebesar 17,2-38%. Tepung pisang dapat dibuat dari buah pisang muda atau pisang tua yang belum matang dengan cara pengeringan, kemudian digiling dan selanjutnya diayak dengan ukuran 100 mesh (Histifarina *et al.*, 2012).

Tepung pisang dapat menjadi alternatif mengurangi penggunaan tepung terigu, dan memiliki jumlah yang melimpah dengan kandungan protein yang tinggi. Pembuatan pisang menjadi tepung mudah dilakukan dan tidak memerlukan biaya yang tinggi. Pengolahan pisang menjadi tepung memiliki beberapa keunggulan seperti daya simpan lebih lama, dapat diformulasikan (Yanuwardana *et al.*, 2013).

Syarat mutu *cookies* yaitu memiliki kandungan energi <400 kkal/100 gram, kadar air <5%, protein 9%, lemak 9,5%, karbohidrat 30%, kadar abu <70%, serat kasar <0,5%, tidak mengandung logam berbahaya, dan tidak berbau tengik serta warna putih kekuningan hingga kecoklatan (SNI 01-2973-1992). Kue bangkit termasuk salah satu jenis *cookies* yang bertekstur renyah (*crunchy*), struktur tidak berlapis-lapis yang bagian luarnya lebih masif dan padat kalori seta tidak memerlukan gluten yang tinggi (Virdiani, 2009). Pemanfaatan tepung pisang sebagai salah satu alternatif substitusi tepung terigu dalam proses pembuatan kue bangkit dapat memberikan nilai tambah dari buah pisang yang tersedia melimpah

di Indonesia. Kue bangkit yang terbuat dari tepung pisang dapat memberikan variasi serta inovasi dari proses produksi kue tradisional yang dihasilkan, dan dapat memberikan daya tarik tersendiri bagi konsumen. Berdasarkan hal tersebut, penelitian yang dilakukan diharapkan dapat menghasilkan karakteristik kue bangkit dari berbagai jenis tepung pisang dan konsentrasinya.

### **1.2. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi berbagai jenis dan konsenterasi tepung pisang terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kue bangkit.

### **1.3. Hipotesis**

Penambahan berbagai jenis dan konsenterasi tepung pisang diduga berpengaruh nyata terhadap karakteristik, fisik, kimia dan organoleptik kue bangki.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., Efendi, R. dan Yusmarini., 2016. Pemafaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Kue Bangkit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3 (2), 13-14
- Andriani., 2012. *Pembuatan Roti dengan Subtitusi Tepun Pisang Raja (Musa paradisiaca L.)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Hassanudin. Makasar.
- AOAC., 1995. *Official Methods of Analysis*, 16<sup>th</sup> ed. AOAC International. Gaithersbug. Maryland.
- AOAC., 2005. *Official methods of analysis. Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC. United State of America.
- Arifin,. 2011. *Studi Pembuatan Roti dengan Subtitusi Tepun Pisang Kepok (Musa paradisiaca formatypica)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Hassanudin. Makasar.
- Astawan, M. 2003. *Teknologi Pengolahan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Bogor.
- Badan Standar Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia SNI 01-3841-1995. *Syarat Mutu Tepung Pisang*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bahan Standarisasi Nasional., 2001. SNI 01-3140-2001. Standar Mutu Gula Pasir. Dewan Standarisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia SNI 01-3451-2011. *Syarat Mutu Tapioka*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Departemen Pertanian., 2005. *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Pisang*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian.
- Dewayanti, E. 1997. *Pembuatan cookies dan Campuran Tepung Terigu dan Maizena yang disuplementasi dengan tempe kedelai*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian., 2009. *Standar Prosedur Oprasional (SPO) Pengolahan Pisang*. Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian Departemen Pertanian. Jakarta..
- Direktorat Gizi Depatermen Kesehatan RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*

- Faridah, D. N., Kusumaningrum H.D., Wulandari, N., dan Indrasti, D., 2006. *Analisa laboratorium*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB Bogor.
- Fatimah. 2010. *Modifikasi Tepung Pisang Tanduk (Musa paradisiaca Formatypica) Melalui Proses Fermentasi Spontan dan Pemanasan Otoklaf Untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten*. Skripsi. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Fenemma, O.R. 1976. *Principle Of Good Science Part1*. Food Chemistry. Marcel Dekker Inc. Newyork.
- Fitriani, R., dan Wardi, Y. 2014. *Pengaruh Produk, Harga, dan Distribusi Terhadap Keputusan Pembelian Kue Bangkit Syaampena di Kota Pekanbaru Riau*. Jurnal Teknologi Pangan (online), 26 ( 2), 75-117 .
- Herfiani, D., 2012. *Karakteristik Kue Bangkit dengan Penambahan Tepung Sukun (Artocarpus altilis P.) dan Tepung Kelapa (Cocos nucifera L.)*. Skripsi. Universitas Sriwijaya.
- Histifarina. D., Adetiya R., Didit R., dan Sukmaya. 2012. *Teknologi Pengolahan Tepung dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Cara Pengeringan Matahari dan Mesin Pengering*. Jurnal Agrin (online), 16 ( 2), 125-133.
- Juarez., 2006. *Composition, Digestibility and Application in Breadmaking Banana Flour*. Plant Foods for Human Nutrition 61: 131-137.
- Margono, T. 2000. *Panduan Teknologi Pangan*. Lipi. Jakarta
- Munsell.1997. *Colour Chart For Plant Tissue Mecbelt Division of Kallmorgem Instruments Corporation*. Bartimore. Maryland.
- Nurhayati, C.,2014. *Teknologi Mutu Tepung Pisang Dengan Sistem Spray Drying Untuk Biskuit*. Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol. 25 No. 1 (online), 31-41.
- Palupi, H.T., 2012. *Pengaruh jenis pisang dan bahan perendam terhadap karakteristik tepung pisang (Musa Spp)*. Jurnal Teknologi pangan (online), 4 (1). 12
- Pratama, F., 2013. *Evaluasi Sensoris*. Unsri Press 2013. Palembang.
- Pratama, F., Widowati, T.W. dan Guttyvera., 2017. *Method of Processing Microwave Assisted Thick Fish-Crackers* (Metode pembuatan Kemplang Tebal Berbahan Ikan yang Dimatangkan dengan Menggunakan Oven Microwave). Pending Patent: P00201703467 tanggal 31 Mei 2017.

- Prabawati, S., Suyanti., dan Setyabudi, D.A. 2008. *Teknologi Pasca panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca panen Pertanian. Bogor. *J. Holtikultura*. Hal 8-15.
- Rismunandar. 1990. *Bertanam Pisang*. C.V. Sinar Baru. Bandung.
- Rahman, A.D., 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Radiena, 2016. *Umur Optimum Panen Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca, L) Terhadapa Mutu Tepung Pisang*. *Jurnal : Jurnal kemenperin*, 27-33.
- Rizani, M. 2011. *Pengeringan Pisang Untuk Pembuatan Tepung Pisang Dengan Alat Pengering Tipe Rak Berenergi listrik*. Skripsi. Fakultas pertanian Universitas Sriwijaya.
- Silfia.2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering*. *Jurnal : Jurnal Litbang Industri*, Vol.2 No. 1 Juni 2012: 43-49
- Saputra, H., Johan, V.S. dan Rahmayuni., 2016. Pembuatan Roti Manis Dari Tepung Komposit Tepung Terigu, Pati Sagu, Tepung Ubi Jalarungu. *JOM FAPERTA*, 3 (2), 4-5.
- Sari I.K, 2012. *Pengaruh Kondisi Homogenisasi terhadap Karateristik Fisik dan Mutu Santan Selama Penyimpanan*. *Jurnal; Littri*. 18(1) : 31-39
- Satuhu S, A . 2002. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi., 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Subagjo A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sulityo, H.W. dan Ismiyati., 2012. Pengaruh Formulasi Pati Singkong Selulosa Terhadap Sifat Mekanik dan Hidrofobisitas pada Pembuatan Bioplastik. *Jurnal Teknik Kimia*, 1 (2), 23-27
- Suprapto, H. 2006. Pengaruh Peredaman Pisang Kepok (Musan acuminax balbisiana calla) dalam Larutan Garam Terhadap Mutu Tepung yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Mulawarman* 1(2) : 74-80.
- Surya, D. A. 2012. Pemanfaatan Pati Jahe Emprit (Zingibier Offcinale var. Rubrum) Sebagai Bahan Pembuatan Cookies (Kajian Proporsi Pati Jahe Dengan Pati Garut dan Penambahan Telur). *Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya* 2(1). 14-30.

- Suyanti dan Supriyadi, A. 2008. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Syafitri, F. 2014. *Penambahan Protein Pada Kue Bangkit Dengan Tepung Ikan Teri dan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Virdiani, G. 2009. *Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Sebagai Bahan Baku Pembuatan Non Flaky Crackers*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Winarno, F.G. 2004. *Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Witono, R.J. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie*. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Universitas Katolik Parayangan.
- Yanuwardana, B. dan Muhammad, D. R. A., 2013. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Laktat*. *Jurnal Teknosains Pangan* (online), 2 (2) No 2.
- Yuliani, T. 2010. Pengaruh Subtitusi Tepung Pisang Terhadap Karakteristik Cookies. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Yulianto, A., Gumbira, S. E., Sunarti, T. C., dan Hariyanto, B. 2013. Proses Penyiapan Grits Jagung untuk Produksi Tepung Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 23 (2) : 94-108

