

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (1993). *Strategi Penelitian Pendidikan*. Bandung: Angkasa
- Anggraini, S. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih Pada Eggroll Terhadap Kadar Vitamin C Dan Daya Terima*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah.
- Astuti, D. Santi. (2010). *Pembuatan Tepung Pisang dan Produk Olahannya*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Bartono dan Ruffino. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Faridah, Anni. dkk. (2008). *Patiseri*, Jilid 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gisslen, W. (1946). *Professional Baking Third Edition*. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Kaleka, Norbertus. 2013. *Pisang pisang Komersial*. Yogyakarta: ARCITA
- Kurniawan, Fajar. (2009). *Memproduksi Tepung dari Bahan Pisang*. Sumatra Selatan: Tabloid Sinar Tani
- Labensky, R.S. and Hause, M.A. (1995). *On Cooking A Textbook of Culinary Fundamentals*. Englewood Cliffs, New Jersey.
- Murtiningsih dan Muhajir, I. (1990). *Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Beberapa Varietas Pisang*. Bogor: Penelitian Hortikultura.
- Nasriati dan Y.A. Fauziah. (2011). *Teknologi Pengolahan Tepung Pisang*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Lampung.
- Nasution, R. E. and Yamada, I., 2001. *Pisang-pisang Liar di Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Biologi – LIPI, Bogor.
- Nurdiani R. (2011). *Analisis Penyelenggaraan Makan Di Sekolah Dan Kualitas Menu Bagi Siswa Sekolah Dasar Di Bogor* [tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.

- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, A.D. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Pratomo, A. (2013). *Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Rahayu, Winarti P. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor : IPB.
- Rangkuti, N. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Rudatin. (1997). *Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok*. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia, Depok.
- Soewarno, Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjo. (1989). *Sosio Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor : IPB.
- Suhartanto, Rahmad. dkk. (2012). *Teknologi Sehat Budidaya Pisang*. Bogor: Pusat Kajian Hortikultura Tropika, LPPM-IPB
- Susiwi, S. (2009). *Handout Penilaian Organoleptik*. FPMIPA: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suyanti dan Supriyadi. (2008), *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Cet.19 (edisi revisi)*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tim Penyusun UPI. (2015). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Yogha, S. dan Rahmawati, Y. 2018. *Modul 5 Patiseri*. Pendidikan Profesi Guru dalam Jabatan Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Bandung.

Yessy Yolanda, 2018

SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK PADA BANOFFEE PIE SEBAGAI INOVASI PRODUK BAKERY

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Sumber Lain :

- Anonym. (2010). Permen Toffee. Diakses dari : <https://lordbroken.wordpress.com/2010/04/18/permen-toffee/> [22 Februari 2017]
- Dowding, I. (2006). *The Completely True and Utter Story of Banoffi Pie*. Diakses dari : <http://iandowding.co.uk/the-completely-true-and-utter-story-of-banoffi-pie/> [26 Januari 2018]
- Kew. (2013). *World Checklist of Selected Plant Families*. Royal Botanic Gardens. <http://www.faostat.fao.org>. Food-and-Agriculture-Organization-of-the-United-Nations [3 Mei 2018]
- O'leary, J. (2014). A Short History For National English Toffee Day. Diakses dari : <http://www.houstonpress.com/restaurants/whats-with-the-brits-and-their-toffee-a-short-history-for-national-english-toffee-day-6411128> [21 Februari 2017]
- Robinson, M. (2016). What's The Difference Between Caramel And Dulce De Leche. Diakses dari : <http://www.theculinaryexchange.com/blog/whats-difference-caramel-dulce-de-leche/#.WM9FyNJ97Dd> [22 Februari 2017]
- Syarbini, Husin. (2017). *Bakepreneur Road Map Sebuah Peta Jalan Bagi Para "Entrepreneur" Di Bidang Bakery ; Layak Untuk Dipahami Agar Bisa Menjalankan Usaha Bakery Secara Berkelanjutan*. [Online]. Diakses dari : <http://usahabakery.com/bakepreneur-road-map-sebuah-peta-jalan-bagi-para-entrepreneur-di-bidang-bakery-layak-untuk-dipahami-agar-bisa-menjalankan-usaha-bakery-secara-berkelanjutan/> [25 Februari 2018]
- Wikipedia. (2014). *Banoffee pie*. Diakses dari : https://en.wikipedia.org/wiki/Banoffee_pie [26 Januari 2018]

Yessy Yolanda, 2018

SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK PADA BANOFFEE PIE SEBAGAI INOVASI PRODUK BAKERY

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu