

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Thamrin dan Tantri, Francis. 2013. *Manajemen Pemasaran*. cet. II. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Amendt, L.J. 2015. *Blue Ribbon Baking*. United States of America: Pelican Publishing Company
- Aurore, G., Parfait, B. and Fährasmane, L. 2009. *Bananas, Raw Materials for Making Processed Food Products*. Trends Food Sci. and Technol:76-91.
- Blocher, E. J., Stout, D., Cokins, G., dan Chen, K. H. 2008. *Cost management: a strategic emphasis (4th edition)*. Boston: Irwin McGraw-Hill.
- Calorie Lab. 2018. Muffins Calorie Counter. Diakses 7 November, 2018, dari <http://calorielab.com/foods/muffins/6>
- Elviani, Yani. 2013. *Efek Suhu dan Jangka Waktu Pemanasan terhadap Kadar Protein yang Terkandung dalam Sarang Burung Walet Putih (Collocalia fuciphagus)*. Bandung: Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha.
- Etikan, I., Musa, S.A., Alkassim, R.S. 2016. *Comparison of Convenience Sampling and Purposive Sampling*. American Journal of Theoretical and Applied Statistics. Vol. 5, No. 1, pp. 1-4.
- Fadillah, Rizky Yudha dan Yuniati, Tri. 2016. *Pengaruh Bauran Pemasaran dan Kualitas Jasa terhadap Kepuasan Konsumen*. Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen. 5(5): 1-17.
- Fat Secret Platform API. 2016. Informasi Gizi Margarin. Diakses 7 November, 2018, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/margarin>

_____. 2016. Informasi Gizi Telur. Diakses 7 November, 2018, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/telur>

_____. 2016. Informasi Gizi Gula Pasir. Diakses 7 November, 2018, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/gula-pasir>

_____. 2017. Informasi Gizi Susu Cair. Diakses 7 November, 2018, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/susu-cair>

Fit Bit. 2018. Nutritional Information, Diet Info and Calories in Baking Powder. Diakses 7 November, 2018, dari <https://www.fitbit.com/foods/Baking+Powder/82819>

Futeri, Renny and Pharmayeni. 2014. *Substituting Wheat Flour with Banana Skin Flour from Mixture Various Skin Types of Banana on Making Donuts*. Padang: Departement Of Analytical Chemistry, Padang Industrial Technology Academy.

Hartono, Stefani. 2012. *Optimasi Formula dan Proses Pembuatan Muffin Berbasis Substitusi Tepung Komposit Jagung dan Ubi Jalar Kuning*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Indradewi, Fery. 2016. *Pengaruh Teknik Pengeringan Terhadap Kadar Gizi dan Mutu Organoleptik Sale Pisang (Musa Paradisiaca L.)*. Fakultas Farmasi, Universitas Halu Oleo, JF FIK UINAM Vol.4 No.2.

Kahara, Dina Gati. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Kotler dan Keller. 2012. *Strategi Pemasaran* (edisi 12). Jakarta: Erlangga.

Kuswardhani, Dian Sukma. 2016. *Raja Obat Alami: Manfaat dan Khasiat Kacang*. Yogyakarta: Rapha Publishing.

Mahmud. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Pustaka Setia.

Mohapatra, D., Mishra, S., dan Sutar, N. 2010. *Banana and its by-product utilisation: an overview*. JSIR vol.69(05)

Morton, James. 2015. *How Baking is Works: and What to Do When It Doesn't*. London: Ebury Press.

Muharto dan Ambarita, A.. 2016. *Metode Penelitian Sistem Informasi: Mengatasi Kesulitan Mahasiswa dalam Menyusun Proposal Penelitian*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.

My Fitness Pal. 2017. Calories in Segitiga Biru Tepung Terigu. Diakses 7 November, 2018, dari <https://www.myfitnesspal.com/food/calories/562697126>

Nasution, Z., Lim R.Y. and Wan Hafiz W.Z.S. 2012. *Banana Peel Flour: an Alternative Ingredient for Wholemeal Bread*. Kuala Trengganu: Department of Food Science, Faculty of Agrotechnology and Food Science, Universiti Malaysia Terengganu.

Ningrum, M. R. 2012. Pengembangan Produk *Cake* dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Marlinda Retno Budaya Ningrum*. 37.

Pradeksa, Y., Darwanto, D.H., Masyhuri. 2014. *Faktor-Faktor yang Memengaruhi Impor Gandum di Indonesia*. Agro Ekonomi Vol. 24.

Prakoso, Pungky. 2011. *Aneka Muffin Praktis dan Mudah Dibuat: Cocok untuk Sarapan dan Kudapan*. Jakarta : Demedia.

Prawitasari, I., dan Estiningdriati. 2012. *Kecernaan Protein Kasar dan Serat Kasar Serta Laju Digesta pada Ayam Arab yang Diberi Ransum dengan Berbagai Level Azolla Microphylla*. Animal Agriculture Journal, 1: 471-83.

Romjaun, Zainab Zakkiyahand and Prakash, Jamuna. 2013. *Development and Assessment of Fibre-Enriched Muffins*. Advances in Food Sciences, PSP Volume 35 – No 4.

Sakinah, Asri Nisa. 2016. *Kajian Produksi Sirup Gula dari Daun Stevia Terhadap Karakteristik Sirup Gula*. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.

Santoso, Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Magistra No. 75 Th. XXIII. ISSN 0215-9511.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P.. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.

Sugiharto, Toto. 2009. *Analisis Varians*. Depok: Universitas Gunadarma.

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Sukmadinata, Nana Syaodih. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Sukriyadi, L. 2010. *Kajian Sifat Kimia dan Sifat Organoleptik pada Tepung Kulit Pisang dari Beberapa Varietas Pisang*. Ternate: Universitas Khairun Ternate.

Syahrudin, A.N., Ibrahim, I.A., dan Nurdiyanah, S.. 2015. *Identifikasi Zat Gizi dan Kualitas Tepung Kulit Pisang Raja (Musa sapientum) dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari dan Oven*. Makassar: Media Gizi Pangan, Vol. XIX, Edisi 1.

Tjiptono, Fandy. 2008. *Strategi Pemasaran: Edisi 3*. Yogyakarta: ANDI.

Utami, A. P., Wahyuni, S., dan Muzuni. 2016. *Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formulasi Wikau Maombo*. J. Sains dan Teknologi Pangan.

Vu, H.T., Scarlett, C.J., and Vuong, Q.V.. 2016. *Effects of Drying Conditions on Physicochemical and Antioxidant Properties of Banana (Musa*

cavendish) Peels. Drying Technology: An International Journal Volume 35, 2017 - Issue 9.

Wardhany, Ketty Husnia. 2014. *Khasiat Ajaib Pisang – A to Z Khasiat dari Akar hingga Kulit Buahnya*. Yogyakarta: Rapha Publishing.

Wheat Food Council. 2010. Grains of Truth about Muffin. <http://www.wheatfoods.org>

Winarno. 2011. *Metodologi Penelitian dalam Pendidikan Jasmani*. Malang: Media Cakrawala Utama Press.

Wirtz, Jochen dan Lovelock, Christopher. 2016. *Services Marketing: Eighth Edition*. USA: World Scientific Publishing Company.

Wulandari, K.Y., Ismadi, V.D.Y.B., dan Tristiarti. 2013. *Kecernaan Serat Kasar Dan Energi Metabolis Pada Ayam Kedu Umur 24 Minggu Yang Diberi Ransum Dengan Berbagai Level Protein Kasar dan Serat Kasar*. Animal Agriculture Journal (2): 9- 17.