

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, R.N. 2015. *Optimasi Konsentrasi Emulsifier terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Roti Tawar Berbahan Dasar Tepung Singkong*. Fakultas Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Albarracin, W., Sanchez, I., Grau, R., dan Barat, J. 2010. *Salt in Food Processing, Usage, and Reduction. International Journal of Food Science and Technology*. 46: 1329.
- Amendth, L. J. 2015. *Blue Ribbon Baking. United States of America: Pelican Publishing Company*.
- Andriani, Dwi. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ardila, D. T., Salsabila, N., Wulandari, R. 2015. *Pemanfaatan Biji Pepaya (Carica papaya L.) untuk Diolah menjadi Es Krim*. SMA Negeri 1 Kuala Tungkal.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat Djaeni.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- BPS. 2010. *Data Statistik Tepung Pisang Nasional*. Badan Pusat Statistik.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpus Daerah. Salatiga: Sinar Ilmu.
- Dewi, J. S. 2018. *Substitusi Tepung Cangkang Telur dalam Pembuatan Cookies Ditinjau dari Nilai Gizi dan Uji Organoleptik. Skripsi*. Fakultas Pariwisata. Universitas Ciputra. Surabaya.

- Diana, F. 2009. *Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas. 4 (1).
- Ernawati, F. 2012. *Pengaruh Pendidikan Kesehatan Terhadap Peningkatan Pengetahuan Tentang Diare pada Anak Jalanan di Semarang*. Jurnal Kedokteran Diponegoro. Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Fauziah, N. 2013. *Pengembangan Media Pembelajaran Modul Interaktif pada Mata Pelajaran Ekonomi Kelas X sebagai Penunjang Pembelajaran CTL di SMA Yogyakarta*. Fakultas Ekonomi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Gay, L. R., Mils, G.E., dan Airasian, P. 2012. *Educational Research: Competencies for Analysis and Application*. Pearson Education. Inc: New Jersey.
- Hadi, D. L. *Pengaruh Service Marketing Mix*. Jurnal Administrasi Bisnis. (11): 1-8.
- Hartanto, E.S. 2014. *Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Remelt Karbonatasi*. Jurnal Standarisasi. 16 (3).
- Indriani, E. 2017. *Homemade Baking*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Jennifer, M. 2018. *Pemanfaatan Cangkang Telur Ayam sebagai Substitusi Tepung Bumbu Aplikasi Makanan Gorengan*. Skripsi. Fakultas Pariwisata. Universitas Ciputra. Surabaya.
- Kementrian Pertanian. 2016. *Peningkatan Konsumsi Buah Pepaya*. Direktorat Jenderal Hortikultura.
- Khotijah, S. 2015. *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Kusumaningrum, W. 2014. *Penentuan Kadar Air dan Abu dalam Biskuit*. Jakarta: Fakultas Ilmiah Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

- Laksmi, R. 2012. *Daya Ikat Air Chicken Nugget Substitusi Telur Rebus*. *Animal Agriculture Journal*. (1): 453-460.
- Liem, D.G. 2017. *Infants and Children's Salt Taste Perception and Liking*. 9(1011): 1-17.
- Lupiyohadi, R. 2013. *Manajemen Pemasaran Jasa Berbasis Kompetensi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Martiasih, M., Sidharta, B. R., Atmojo. K. 2014. *Antibacterial Activity of Extract Papaya Seed (Carica papaya L.) Againsts Escherichia coli and Streptococcus pyogenes*. Fakultas Teknologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta. 1:1-12.
- Musita, N. 2014. *The Utilization of Musa Balbisiana Banana Flour in Brownies Cake Preparation*. 2014. *Journal of Industrial Research*. 8 (3): 1-58.
- Oktaviani. W. D. 2014. *Hubungan Kebiasaan Konsumsi Fastfood, Aktivitasi Fisik, dan Pola Konsumsi*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 1 (2): 542:553.
- Pangesti, T., Fitriani. I., Hermawan, A. 2013. *"Sweet Pepaya Seed Candy" Antibacterial Escherichia coli Candy with Papaya Seed (Carica papaya L.)*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 2 (3):156-163.
- Pasaribu. N. F. 2013. *Strategi Bauran Pemasaran di Agrowisata Buana Ametha Sari*. *Jurnal Binus Business*. 4 (2): 791-797.
- Purwanto. 2011. *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rachmatika, R., Prisojo. S. *Biological Potency of Carica papaya L. Seed for Improving "Raja " Duck Performance*. *Buletin Pertenakan*. 39 (2): 123-128.
- Rosaini, H. 2015. *Penetapan Kadar Protein Secara Kjedahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis*. *Jurnal Farmasi Higea*. 7 (2): 120-127

- Round, E. dan Ropper, E. *Bacterial Labyrinthitis in an Adult with Acute Otitis Media*. University of Michigan.
- Santoso., Minnar, T., Hidayanti, L., dan Sudjarwati, R. 2014. *Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka*. Teknologi dan Kejuruan. 37 (2):167.
- Santoso, U. 2016. *Berternak Ayam Kampung Pertelur*. Jurnal Sivitas Akademika.
- Saragih, E. 2011. *Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu Dalam Pangan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. *Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat*. Faculty of Agricultural Technology. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sari, I. K. 2018. *Pembuatan Brownies Cokelat Putih Kukus dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok*. Skripsi. Politeknik. Universitas Negeri Balikpapan. Balikpapan.
- Setyadi, D. 2016. *Pengaruh Jenis Tepung Pisang (Musa Paradisiaca) dan Waktu Pemanggangan terhadap Karakteristik Banana Flakes*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Silfia. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang pada Pembuatan Brownies terhadap Sifat Kimia dan Penerimaan Organoleptik*. Jurnal Litbang Industri. 2 (2):74-90.
- Standar Nasional Indonesia No. 01-3841-1995. 2011. *Tepung Pisang*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sugiyono, D.D. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R and D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujiprihati, S., Suketi, K. 2009. *Budidaya Pepaya Unggul*. Bogor: Penebar Swadiaya.

Susanto, D. 2018. *Pemanfaatan Tepung Biji Durian sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Brownies Ditinjau dari Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik*. Skripsi. Fakultas Pariwisata. Universitas Ciputra. Surabaya.

The Culinary Institute of America. 2016. *Mastering the Art and Craft Baking and Pastry Third Edition*. New Jersey: John Wiley and Sons. Inc.

Tintinrayner. 2018. *Simple and Moist Cake*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.

USDA. 2016. *National Nutrient Database of Standard Reference*. Amerika Serikat.

_____. 2017. *National Nutrient Database of Standard Reference. Full Report (All Nutrient) 45207295. Cocoa Powder*. USA.

Wahyuningtias, Dianka, P., Trias. S., dan Kusdiana, R. 2015. *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh*. Binus Business. 5 (1): 57-65.

Wardani, D. P., Liviawaty., dan Junianto. 2012. *Fortifikasi Tepung Tulang Tuna sebagai Sumber Kalsium terhadap Tingkat Kesukaan Donat*. Jurnal Perikanan dan Kelautan. (2) 4.