

## DAFTAR PUSTAKA

- A, Nasiru., B.F,Muhammad., & Z, Abdullahi. (2011). Effect Cooking Time and Potash Contraction on Organic Properties of Red and White Meat. *Journal of Food Technology*, 9 (4),119-123.
- Abdillah, F. (2010). Modifikasi Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiacal Formatypica*) melalui proses Fermentasi Spontan dan Pemanasan Autoklaf untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten. [Tesis]. Sekolah Pasca sarjana.Institut Pertanian, Bogor.
- Adeniji, TA., Barimalau IS & Achineuhu, SC. (2006). Evaluation of bunch characteristics and flour yield potential in black sigatoka resistant plantain and banana hybrids. *Glob. J.Pure.Appl.Sci. (NGA)*, 12,41-43.
- Almatsier, S. (2006). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Amir, Husni., Deffy, R. Putra., dan Iwan, Yusuf Bambang Lelana. (2014). aktivitas antioksidan *Padina* sp. Pada berbagai suhu dan lama pengeringan. *JPB Perikanan*, 9(2), 165–173.
- Andarwulan, Nuri., F, Kusnandar., & D, Herawati. (2011). *Analisa Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggraini, D., Lukman, A., & Junita, S. (2013). Isolasi dan Uji Sifat Fisikokimia Pati Pisang Kepok. *Jurnal Ipteks Terapan*, 7(3).
- Anonim. (2004). Buah Pisang.Teknopro Holtikultura Edisi 72, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kota.<https://www.scribd.com/document/157243208/Buletin-Teknopro-Edisi-72-Buahpisang>. Diakses: 6 November, 2015.
- Antarlina, S.S., Y, Rina., Umar, S., & Rukayah. (2004). *Pengolahan Buah Pisang Dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri Di Kalimantan*. Dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri. Puslitbang Sosek Pertanian.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). (2005). *Official Methods of Analysis*: AOAC Arlington.
- Astawan, Made. (2005). Pisang Buah Kehidupan. Kompas harian. <http://entertainment.kompas.com/read/2008/17/18545832/Pisang.Sebagai.Buah.Kehidupan>. Diakses : 10 Agustus, 2015.
- Arifatahmad. (2010). *Pisang Kepok Dan Minyak Goreng Bekas Pakai*. Makalah penelitian iptek akselerasi nasional, Jakarta.

- B, Stefanska., H, Karlic., F, Varga., K, Fabianowska Majewska., and AG, Haslberger. (2012). Epigenetic mechanisms in anti-cancer actions of bioactive food components – the implications in cancer prevention. *British Journal of Pharmacology*, 16, 279–297.
- B, S Padam., H,S Tin., F, Y Chye., and M,I Abdullah. (2012). Antibacterial and antioxidative activities of the various solvent extracts of banana (*Musa paradisiaca* cv. *Mysore*) inflorescences. *Journal of biological sciences*. 12(2), 62 – 73.
- Damiati. (2014). Pelatihan Pengolahan Limbah Bonggol Pisang Menjadi Produk Olahan Sebagai Industri Rumah Tangga Di Desa Temukus Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng. Laporan akhir. Fakultas Teknik dan kejuruan UNDIKSHA. Universitas Pendidikan Ganesha, Bali.
- Djamil, R., & Anelia, T. (2009). Penapisan Fitokimia Uji BSLT dan Uji Antioksidan Ekstrak Metanol beberapa Spesies Papilionaceae. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 7(2), 68–69.
- Erguder, B A., Avci, E Devrim., & I, Durak. (2007). Effects of cooking techniques on antioxidant enzyme activities of some fruits and vegetables. *Turk. J. Med. Sci.*, 37(3), 151-156.
- Fatemeh, S R., Saifullah, R., Abbas, F. M. A., and Azhar, M. E. (2012). Total phenolics, flavonoids and antioxidant activity of banana pulp and peel flours: influence of variety and stage of ripeness. *International Food Research Journal*, 19 (3), 1041-1046.
- Gusmayadi, Inding., dan Sumaryono, Bambang. (2012). Isolasi Amilum Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* var *ABB*) Serta Modifikasinya. *FARMASAINS*, 1(5).
- Hanani, Endang., Mun'im, Abdul., & Sekarin, Ryany. (2005). Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam *Spons callyspongia* sp Dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 2(3), 127 – 133.
- Histifarina, D., Adetiya, Rachman., Didit, Rahadian., dan Sukmaya. (2008). Teknologi Pengolahan Tepung Dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Cara Pengeringan Matahari Dan Mesin Pengering. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat, *Agrin*, 16(2).
- Imam, M. et al. (2011). Antioxidant activities of different parts of *Musa sapientum* L. ssp. *sylvestris* fruit . *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 1(10), 68-72.
- Juarez, Garcia E., Agama, acevedo Sayago., Ayerdi, SG., Roddiguez-Ambriz, SL., & Bello, Perez LA. (2006). Composition, digestability and application in breadmaking of banana flours. *Plant Foods.Hum.Nutr.*, 61, 131-137.

- Kosasih, E.N. (2004). *Peran Antioksidan Pada Lanjut Usia*. Jakarta: Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut usia.
- Kuncahyo, I., dan Sunardi. (2007). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (Averrhoa blimbi, L.) Terhadap 1,1-Diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH)*. Seminar Nasional Teknologi, Yogyakarta.
- K, Nkere Chuckwuemeka., I, Ibe Nnene., & U, Iroegbu Christian. (2010). Bacteriological Quality of Foods and Water Sold by Vendors and in Restaurants in Nsukka. *J Health Popul Nutr.* 29(6), 560–566.
- Legowo, Anang M., dkk. (2007). *Analisis Pangan*. Semarang: Badan penerbit Universitas Diponegoro.
- Medanense, Herbarium. (2011). *Klasifikasi Pisang Kepok*. Universitas Sumatera Utara.
- Malangngi, L. P., Sangi, M. S., & Paendong, J. J. E. (2012). Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill*), *Jurnal MIPA UNSRAT*, 1(1), 5 – 10.
- Marsono, Yustinus. (2008). Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1).
- Matthaus, B. (2002). Antioxidant Activity of Extracts Obtained from Residues of Different Oilseeds. *J. Agric. Food Chem*, 50, 3444-3452.
- Michael, Devega., Munyatul, Islamiah., Kamaliah, Ulfah. (2010). Peranan Modified Cassava Flour (Mocaf) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Mie Dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional, ITB, Bogor.
- Mien, Mahmud Hermana., et al., (2009), *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*, Persatuan Ahli Gizi Indonesia, Jakarta: PT Gramedia.
- Molyneux, P. (2004). The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *J. Sci. Technol*, 26(2), 211- 219.
- Murdijati, Gardjito., Djuwardi, Anton., & Hermayani, Eni. (2013). *Pangan Nusantara, Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta : Kencana Prenada Media Grup.
- Murtiningsih dan Imam, Muhajir. (2004). Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Beberapa Varietas Pisang, *Penelitian Hortikultura*, 5(1), 92-97.
- Musita, Nanti. (2009). Kajian Kandungan Dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14(1).

- Nwokocha, L.M., and Williams, P.A. (2009). Some Properties of White and Yellow Plantain (*Musa paradisiaca*, Normalis) Starches. *Journal Carbohydrate Polymers*, 76, 133-138.
- Palupi, Nurheni. (2013). *Pangan Fungsional dalam Pola Konsumsi Pangan untuk Hidup Sehat, Aktif dan Produktif (PDF)*. Kegiatan Apresiasi Pengembangan Pola Konsumsi Pangan. Institut pertanian, Bogor, 21-23 Maret.
- Philip Wibowo., Julius Adi Saputra., Aning Ayucitra., Laurentia Eka Setiawan. (2008). Isolasi Pati dari Pisang Kepok Dengan Menggunakan Metode Alkaline Steeping. *Widya Teknik*, 7(2), 113-123.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.
- Putri, Beta Alfisyahri. (2012). Karbohidrat. <http://www.scribd.com/doc/88817827/KARBOHIDRAT>. Diakses: Juli 2, 2016.
- Raandesky. (2011). Karbohidrat. <http://duniaraa13.blogspot.com/2011/04/karbohidrat.html>. Diakses: Juli 2, 2016.
- Raharjo, T.J. (2013). *Kimia Hasil Alam*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Rahman, T., Luthfiyanti, R., & Ekafitri, R. (2007). Optimasi Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang. *Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, 295-302.
- Ridwana, G. (2008). Perbandingan Pengukuran Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Minyak Atsiri Lempuyang Gajah. [Skripsi]. FMIPA IPB, Bogor.
- Riyanto, E.I., Widowati, I., dan Sabdon, A. (2013). Skrining aktivitas antibakteri pada ekstrak *Sargassum polycystum* terhadap bakteri *Vibrio harveyi* dan *Micrococcus luteus* di Pulau Panjang Jepara. *Journal of Marine Research*, 1(1), 115- 121.
- Roberfroid, M.B. (2000). Concept and Strategy of Food Science. The European Perspective. *Am. J. Cli. Nutr*, (71)6, 1660-1664.
- Rohendris. (2014). Uji Aktivitas Penangkapan Radikal DPHH Fraksi Daun Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes* Solms) yang Diperoleh Dari Danau Cincin Warakas Jakarta. [Skripsi]. Universitas 17 Agustus, Surabaya.
- Rose, koffi Nevry., Marina, Kousemon., & Firmin, Abou. (2007). Chemical and Organoleptic Properties of Attoukpou Made From Two Cassava (*Manihot*

- esculenta Crantz*) Varieties, Nonoua and IAC. *Journal of Food Technology*, 5(4), 300-304.
- Rosdiana, Riska. (2014). Fortifikasi Tahu Menggunakan Antioksidan Dari Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa Bluggoe*). [Skripsi]. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Sastrawan, I. N., Sangi, M., & Kamu, V. (2000). Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstra Biji Adas (*Foeniculum vulgare*) Menggunakan Metode DPPH. *Jurnal Ilmiah Sains*, 13(2).
- Sherly.(2012). Karbohidrat. <http://sherlyleo.blogspot.com/2012/05/karbohidrat.html>  
. Diakses: Juli 2, 2016.
- Sarastani, Dewi., Suwarna, T. Soekarto., Tien, R. Muchtadi., Dedi, Fardiaz., dan Anton, Apriyanto. (2002). Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung., *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(2), 149-156.
- Satuhu, S., Supriyadi, A. (2008). *Pisang : Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Satuhu, S., Supriyadi, A. (2000). *Pisang : Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Someya, S., Y, Yoshiki., dan K, Okubo. (2002). Antioxidant Compounds from Bananas (*Musa Cavendish*). *Food Chemistry*, 79(3), 351-354.
- Sri, Atun., Retno, Arianingrum., Sri, Handayani., Rudyansah., and Mary, Garson. (2007). Identifikasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia Dari Ekstrak Metanol Kulit Buah Pisang (*Musa paradisiaca Linn.*). *Indo. J. Chem.*, 7 (1), 83 – 87.
- Sudarmadji, S. (2003). *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmadji., Slamet., & Haryono, Bambang Suhardi. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhartono, E., Fujiati, Aflanie I. (2002). *Oxygen toxicity by radiation and effect of glutamic piruvat transamine (GPT) activity rat plasma after vitamine C treatmen*. International seminar on Environmental Chemistry and Toxicology, Yogyakarta.
- Suyanti., dan Ahmad, Supriyadi. (2008). *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta : Penebar Swadaya.

- Waliszewski, K., N, Aparcio, M.A., Bello, L.A., and Monroy, J.A. (2003). Changes of Banana Starch by Chemical and Physical Modification. *Journal Carbohydrate Polymers*, 5 (3), 237 -242.
- Widowati, S. (2003). Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. [Tesis]. IPB, Bogor.
- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2000). Potensi dan Peran tepung-tepungan bagi Industri Pangan dan Program Perbaikan Gizi. Makalah pada Sem Nas Interaktif: Penganekaragaman Makanan untuk Memantapkan ketersediaan pangan.
- Windono, T., dkk. (2004). Studi Hubungan Struktur-Aktivitas Kapasitas Peredaman Radikal Bebas Senyawa Flavonoid terhadap 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH). *Artocarpus*, 4 (1), 42-52.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Winarsih, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wisnu, Broto., & Sulusi, Prabawati. (2008). Teknologi Pengolahan Untuk Penganekaragaman Konsumsi pangan, Balai Besar Litbang Pasca panen Pertanian, Departemen Pertanian, Bogor.
- Yamada K, Sato-Mito N, Nagata J, Umegaki K. (2008). Health claim evidence requirements in Japan. *The Journal of Nutrition (American Society for Nutrition)*.
- Yoshihara, D., Fujiwara, N. and Suzuku, K. (2010). Antioxidants: benefits and risks for long-term health. *Journal Maturitas*, 67(2), 103-107.
- Yu, Liangli., H, Scott., P, Jonathan., H, Mary., W, John., & Qian, Ming. (2002). Free Radicals Scavenging Properties of Wheat Extracts. *J.Agric Food Chem*, 50(6).