

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Antarlina, S. S., Noor, H. Dj., Umar, S. dan Noor, I. (2005) Karakterisasi Buah Pisang Lahan Rawa Lebak Kalimantan Selatan Serta Upaya Perbaikan Mutu Tepungunya. *J. Hort*, 15(2) Januari, pp. 140-150.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (2013) *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (2005) *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Pisang*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (2005) *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis: Dukungan Aspek Teknologi Pascapanen*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Bahar, B. (2011) *Buah Ini Kaya Khasiat*. Bogor: Mbrio Press.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta (2011) *Peningkatan Nilai Tambah Pisang Uter Melalui Teknologi Sompva*. Yogyakarta: BPTP Yogyakarta.
- Bazzano, L. A., He, J., Ogden, L. G., Loria, C. M., Vupputuri, S., Myers, L. dan Whelton, P. K. (2002) Fruit and Vegetable Intake and Risk of Cardiovascular Disease in US Adults: The First National Health and Nutrition Examination Survey Epidemiologic Follow-up Study. *Am. J. Clin. Nutr*, 76, pp. 93-99.
- Broto, W. dan Prabawati, S., 2009. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen.

Budiarto, E. (2003) *Metodologi Penelitian Kedokteran: Sebuah Pengantar*.

Jakarta: EGC.

Cahyono, B. (2009) *Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.

Dasgupta, A. dan Klein, K. (2014) *Antioxidants in Food, Vitamin and Supplements: Prevention and Treatment of Disease*. : Academic Press.

DeBruyne, L. K., Pinna, K. dan Whitney, E. (2008) *Nutrition and Diet Therapy Principles and Practice, 7th ed*. Belmont: Wadsworth.

Dharminto (2007) *Metode Penelitian dan Sampel Penelitian*.

Endra, Y. (2006) *Analisis Proksimat dan Komposisi Asam Amino Buah Pisang Batu (Musa Balbisiana colla)*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.

Fatemeh, S. R., Saifullah, R., Abbas, F. M. A. dan 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), pp. 1041-1046.

Frison, E. dan Sharrock, S. (1998) *The Economic, Social, and Nutritional Importance of Banana in The World*. Dalam: Picq, C., Foure, E. dan Frison, E. A. ed. International Symposium “ Bananas and Food Security”, November 10-14, 1998, Douala, Cameroon. International Network for The Improvement of Banana and Plantain (INIBAP), pp. 21-35.

Gibney, M. J., Lanham-New, S. A., Cassidy, A. dan Vorster, H.H. (2009) *Introduction to Human Nutrition 2nd ed*. United Kingdom: Wiley-Blackwell.

Gropper, S. S., Smith, J. L. dan Groff, J. L. (2009) *Advance Nutrition and Human Metabolism 5th ed*. Belmont: Wadsworth.

Hardiman (1982) *Tepung Pisang*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Hardjodarsono, M. S., Soerohaldoko, S., Mandang, Y.I., Gadas, S.R.,
Pratosatmoko, K., Moeljosoedirjo, R.B., Hardjodarsono, O.S. dan
Wiriosapoetro, S. (1987) *Tumbuhan Berguna Indonesia*, jilid I
(Terjemahan dari: Heyne, K., 1950, *De Nuttige Planten Van Indonesie*).
Jakarta: Yayasan Sarana Wana Jaya.

Histifarina, D., Rachman, A., Rahadian, D. dan Sukmaya (2012) Teknologi
Pengolahan Tepung Dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Cara
Pengeringan Matahari dan Mesin Pengering. *Agrin.*, 16(2) Oktober, pp.
125-133.

International Food Information Service (2009) *IFIS Dictionary of Food Science
and Technology 2nd ed.* UK: John Wiley and Sons.

Ismail, S. dan Khaisim (2005) Integration of Banana (Tanduk Variety) with Oil
Palm Planted Indouble Avenue Planting System, *MBOP Information
Series* no.265.

Kadir, S. (2005) Karakterisasi Tepung Empat Varietas Pisang di Lembah Palu. *J.
Agrisains*, 6(1) April, p. 1-6.

Kanazawa, K. Dan Sakakibara, H. (2000) High Content of Dopamine a Strong
Antioidant in Cavendish Banana, *J. Agric. Food Chem*, 48(3), pp. 844-
848.

Kim, S. H., Jun, C. D., Suk, K., Choi, B. J. Lim, H., Park, S., Lee, S. H., Shin, H.
Y., Kim, D. K. dan Shin, T. Y. (2006) Gallic Acid Inhibits Histamine
Release and Pro-Inflammatory Cytokine Production in Mast Cell.
Toxicological Sciences, 91(1), pp. 123-131.

Kirana, D. P. (2011) *Hubungan Asupan Zat Gizi dan Pola Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di SMAN 2 Semarang*. Skripsi, Universitas Diponegoro.

Kuntarsih, S. (2012) *Pedoman Penanganan Pascapanen Pisang*. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura.

Kuswanto (2007) *Bertanam Pisang dan Cara Pemeliharaannya*. Jakarta: CV Deriko.

Lim, T. K. (2012) *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants : Volume 3, Fruits*. : Springer.

Lobo, V., Patil, A., Phatak, A. dan Chandra, N. (2010) Free Radicals, Antioxidants and Functional Foods: Impact on Human Health. *Phcog Rev*, 4(8), pp. 118-126. Tersedia dalam: <<http://www.phcogrev.com/text.asp?2010/4/4/118/70902>>.

Mann, J. Dan Trusswell, A. S. (2012) *Essentials in Human Nutrition 4th ed*. Oxford: Oxford University Press.

Mudambi, S. R. dan Rajagopal, M. V. (2007) *Fundamental of Foods, Nutrition and Diet Therapy Fifth Edition*. New Delhi: New Age International.

Munadjim (1983) *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: Gramedia.

Murtiningsih dan Muhajir, I. (1990) Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Beberapa Varietas Pisang. *Penelitian Hortikultura*, 5(1), pp. 92-97.

Musita, N. (2008) *Kajian dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Jenis Pisang*. Tesis, Universitas Lampung. Di dalam: Nurdjanah, S., Musita, N. dan Indriani, D. (2011) Karakteristik Biskuit Coklat Dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Tepung Terigu Pada

Berbagai Tingkat Substitusi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 16(1) Maret, p. 51.

Picq, C., Fouré, E. and Frison, E.A. (1999) *Bananas and food security*. INIBAP.

Pohon pisang tanduk. [Gambar daring]. Tersedia dalam:
<<http://berkahkhair.com/pisang-tanduk/pohon-pisang-tanduk/>>, [Diakses 31 Mei 2017].

Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D. A. (2008) *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

Rolfes, S. R., Pinna, K. dan Whitney, E. (2009) *Understanding Normal and Clinical Nutrition 8th ed*. Belmont: Wadsworth.

Sastroasmoro, S. dan Ismael, S. (1995) *Dasar Metodologi Penelitian Klinis*. Jakarta: Binarupa Aksara.

Satuhu, S. dan Supriyadi, A. (1993) *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Sharrock, S. dan Lusty, C. (2000) Nutritive Value of Banana, *Annual Report 1999 INIBAP*: Montpellier (FRA), p.28-31.

Silalahi, J. (2010) *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius.

SNI Tepung Pisang SNI 01-3841-1995

Stipanuk, M. dan Caudill, M. (2012) *Biochemical, Physiological and Molecular Aspects of Human Nutrition 3rd ed*. St Louis: Elsevier Health Science.

Sukmaya, Histifarina, D. dan Rokayah, E. (2010) *Petunjuk Teknis Pengolahan Hasil Pertanian*. Jawa Barat: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat.

Wang, Y., Zhang, M. dan Mujumdar, A. S. (2012) Influence of Green Banana Flour Substitution for Cassava Starch on The Nutrition, Color, Texture and Sensory Quality in Two Type of Snacks. *LWT Food Science and Technology*, 47, pp. 175-182.

Widowati, S. (2000) Identifikasi Bahan Makanan Alternatif dan Teknologi Pengolahannya. *Buletin Agrobio*, 3(2), pp. 45-50.

Winarsi, H. (2007) *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.

Winarti, S. (2010) *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Yao, L. H., Y. M., Jiang, J., Shi, F. A., Thomas-Barberan, N., Datta, R., Singanusong dan S. S., Chen (2004) Flavonoids in Foods and Their Helath Benefits. *Plant Foods for Human Nutrition*, 59, pp. 113-122.

Zeng, Y., Du, J., Pu, X., Yang, S., Yang, T. dan Jia, P. (2011) Strategies of Functional Food for Hypertension Prevention in China. *Journal of Medicinal Plants Research*, 5(24) Oktober, pp. 5671-5676.