

DAFTAR PUSTAKA

- Adao, Regina C, M. Beatriz, dan A. Gloria. 2004. "Bioactive Amines and Carbohydrate Changes during Ripening of 'Prata' Banana (*Musa acuminata* x *M. balbisiana*)" dalam Journal Food Chemistry. Volume 90, 14 Mei 2005. Hlm. 705-711. Universida de Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, Brazil.
- Agustin, Sukmiyati. 2011. "Efek Polisakarida Non Pati terhadap Karakteristik Gelatinisasi Tepung Sukun" dalam Jurnal Teknologi Pertanian. Volume 7 No 1, Agustus 2011. Hlm 28-35. Universitas Mulawarman, Samarinda.
- Anggrahini, S., dan S. Hadiwiyoto. 1988. Perubahan-perubahan Bahan Pangan Selama Proses Pematangan dan Sesudah Panen. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Anonim. 2015. Kelebihan Pisang Tanduk. <http://www.daunafrika.com/index.php/home/128-agrobisnis/buah-dan-sayuran/p-buah-syuran/599-pisang-tanduk>. Diakses 16 Juni 2015 pukul 20.00 WIB.
- Belayneh, M, T. S. Workneh, dan D. Belew. 2013. "Physicochemical and Sensory Evaluation of Some Cooking Banana (*Musa spp.*) for Boiling and Frying Process" dalam Journal of Food Science Technology. 22 Januari 2013. University of Kwa-Zulu Natal. Scottsville, South Africa.
- Ben, E. S., Zulianis, dan A. Halim. 2007. "Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Singkong dengan Fraksinasi Butanol-Air" dalam Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi 12(1):1-11.
- Bollard. 1970. The Physiology and Nutrition of Developing Fruit. Dalam A. C. Hulme, Ed., The Biochemistry of Fruit and Their Product. Volume 1. Academic Press, London.
- De Man, J. M. 1976. Principles of Food Chemistry. The Avi Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Emaga Thomas Happi, Rado Herinavalona Andrianaivo, Bernard Wathelet, Jean Tchango Tchango, dan Michael Paquot. 2006. "Effects of the Stage of Maturation and Varieties on the Chemical Composition of Banana and Plantain Peels" dalam Journal Food Chemistry. Volume 103, 1 September 2006. Hlm 590-600. Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux. Douala, Kamerun.
- Eskin, N. A. M., H. M. Henderson, dan R. J. Townsend. 1971. Biochemistry of Foods. Academic Press, New York.

- Faridah, Didah Nur., Dedi Fardiaz, Nuri Andarwulan, dan Titi Candra Sunarti. 2010. "Perubahan Struktur Pati Garut (*Maranta arundinaceae*) sebagai Akibat Modifikasi Hidrolisis Asam, Pemotongan Titik Percabangan dan Siklus Pemanasan-Pendinginan" dalam Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Volume 21 No 2. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fellows, P. 1990. Food Processing Technolog: Principles and Practice. Woodhead Publishing Ltd, Cambridge.
- Hasanah, Uswatun, Dede R Adawiyah, dan Budi Nurtama. 2014. "Preferensi dan Ambang Deteksi Rasa Manis dan Pahit Pendekatan Multikultural dan Gender" dalam Jurnal Mutu Pangan. Volume 1 No 1. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hodge, J. E dan E. M. Osman. 1976. Carbohydrates (dalam Principles of Food Science Part 1. Food Chemistry, Fennema, O. R., Ed.) Marcel Dekker Inc., New York.
- Hulme, A. C., 1971. The Biochemistry of Fruit and Their Products. Vol 2. Academic Press. London.
- Jacobson, M. R dan J. N. BeMiller. 1998. Methods for Determining the Rate and Extent of Accelerated Starch Retrogradation. Cereal Chemistry, 75(1): 22-29.
- Jenie, Betty Sri Laksmi, Reski Praja Putra, dan Feri Kusnandar. 2012. "Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Otoklaf dalam Meningkatkan Kadar Pati Resisten dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca formatypica*)" dalam Jurnal Pascapanen. Volume 9 No 1. Hlm 18-26. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kearsley, M. W dan P. J. Sicard. 1989. The Chemistry of Starches and Sugars Present in Food. (dalam Dietary Starches and Sugars in Man: A Comparison, Dobbing, J., Ed), ILSI Human Nutrition Review, London.
- Kulkarni, Shyamrao Gururao, V. B. Kudachikar, dan M. N. Keshava Prakash. 2010. "Studies on Physico-chemical Changes during Artificial Ripening of Banana (*Musa sp.*) Variety Robusta" dalam Journal Food Science Technology. Volume 48 No 6, 28 Oktober 2010. Hlm 730-734. Central Food Technological Research Institute. Mysore, India.
- Ladislav, F., V. Pacakora, K. Stulik, dan K. Volka. 2005. Reliability of Carotenoid Analysis: A review. Current Analitical Chemistry I. pp.93-102.
- Lim, T. K. 2012. "*Musa acuminata x balbisiana* (AAB Group) Horn Plantain". Volume 3.

- Lodh, S. B., P. Ravel, Y. Selvaraj, dan R. R. Kohli. 1971. Biochemical Changes Associated with Growth and Development of Dwarf Cavendish Banana. *Ind. J. Hort* 28,28.
- Loesecke, H. W., von., 1950. Bananas: Chemistry, Physiology, Technology. 2nd revised ed. Interscience Publisher Inc., New York.
- Mahadevamma MS, Harish KVP, dan Tarathanan RN. 2003. "Resistant Starch Derived from Processed Legumes: Purification and Structural Characterization" dalam *Journal of Carbohydrate Polymers*. Volume 54. Hlm 215-219.
- Marsono, Y. 1993. Complex Carbohydrates and Lipids in Rice Products-Effects on Large Bowel Volatile Fatty Acids and Plasma Cholesterol in Animals Ph. D. Thesis. The Flinders University, Adelaide.
- _____. 1998. Resistant Starch: Pembentukan, Metabolisme dan Aspek Gizinya. *Agritech*, 18 (4) 29-35, Yogyakarta.
- Martoharsono, Soeharsono. 2006. *Biokimia 2*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Matto, A. K., T. Murata, Er. B. Pantastico, K. Chachin, K. Ogata dan C. T. Phan. 1975. Chemical Changes during Maturation and Ageing. In Pantastico, Er. B. (Ed). *Postharvest Physiology, Handling, and Utilization of Tropical and Sub-Tropical Fruits and Vegetables*. The Avi Publishing Company. Inc., Connecticut.
- Meyer, L. H. 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Company, New York.
- Muljani. 1998. "Mempelajari Pengaruh Substitusi Ubi Jalar terhadap Kualitas Selai Nanas Selama Penyimpanan". Universitas Pasundan, Bandung.
- Palmer, J.K. 1981. The Banana. Dalam: Hulme, A.C. (Ed). *The Biochemistry of Fruits and Their Product*. Volume 2. Academic Press London dan New York.
- Pantastico, E. R. B. 1986. Perubahan-Perubahan Kimiawi Selama Pematangan dan Penuaan. Di dalam Pantastico, Er.B. (Editor), *Fisiologi Pasca Panen*, Gadjah Mada University, Yogyakarta.
- _____. 1989. *Fisiologi Pasca Panen* (terjemahan Kamaryani). Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pitojo, Setijo dan Hesti Nira Puspita. 2007. *Seri Budidaya Kesemek*. Kanisius, Yogyakarta.

- Prangdimurti, E., F. R. Zakaria, dan N. S. Palupi. 2007. Modul E-Learning Evaluasi Nilai Biologis Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Primasari, Silvia Rina. 2015. “Perubahan Sifat Kimia dan Fisik Pisang Varietas Tanduk (*Musa paradisiaca* fa. *corniculata*) Matang Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang”. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Tidak diterbitkan.
- Purnomo, H. 2007. “Studi tentang Stabilitas Protein dan Dendeng Selama Penyimpanan”. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Rakhmawati, Rahayu dan Yunianta. 2015. “Pengaruh Proporsi Buah : Air dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias dulcis*)” dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri. Volume 3 No 4. Hlm 1682-1693. Universitas Brawijaya, Malang.
- Ratnayake WS, Hoover R, dan Tom W. 2002. Pea Starch: Composition, Structure and Properties – Review. *Starch* 54: 217-234.
- Rismunandar. 1973. Bertanam Pisang. PT Gramedia, Jakarta.
- Romdhijati, Laily., 2010. Olahan dari Kentang. Kanisius, Yogyakarta.
- Santoso, Hieronymus Budi. 1995. Sale Pisang. Kanisius, Yogyakarta.
- Sarry, Jean Emmanuel dan Ziya Gunata. 2004. “Plant and Microbial Glycoside Hydrolases: Volatile Release from Glycosidic Aroma Precursors” dalam *Journal Food Chemistry*. Volume 87. Hlm 509-521.
- Somaatmadja, D. 1970. Sirup Pati Ubi Kayu. Balai Penelitian Kimia Bogor, Bogor.
- Suhartanto, M. R., H. Harti, dan S. S. Haryadi. 2008. Program Pengembangan Pisang. <http://pkht.or.id>. Diakses 16 Juni 2015 pukul 19.30 WIB.
- Sunardjono, H., 1989. Produksi Pisang di Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura.
- Suyanti dan Ahmad Supriyadi. 2008. Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Swinkels, J. J. M. 1985. Source of Starch, Its Chemistry and Physics. Di dalam G.M.A.V Beynum dan J. A Roels (eds.). *Starch Conversion Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York.

- Tapre A. R dan Jain R. K. 2012. "Study of Advanced Maturity Stages of Banana" dalam International Journal of Advanced Engineering Research and Studies. Volume 1. Hlm 272-274. Patel Institute of Technology, Gujarat.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Ubeda, C., R. M. Callejon, A. M. Troncoso, M. L. Morales, dan M. C. Garcia-Parrilla. 2014. "Influence of the Production Process of Strawberry Industrial Purees on Free and Glycosidically Bound Aroma Compounds" dalam Journal Innovative Food Science and Emerging Technologies. Volume 26. Hlm 381-388.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta.
- _____. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____. 2002. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya, Jakarta Pusat.
- _____. 2006. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarto, Widihi Pudji, dan Tim Lentera., 2004. Memanfaatkan Tanaman Sayur untuk Mengatasi Aneka Penyakit. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Worhington, C. C. 1988. Worhington Enzyme Manual: Enzyme and Related Biochemical Worhington Biochemical Co., USA. pp. 155-158.
- Yatim, Wildan. 2003. Biologi Modern Biologi Sel. Tarsito, Bandung.
- Yulia. 1999. "Pengaruh Pengolahan Terhadap Kandungan Resistant Starch Pada Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* LINN fa. *typica*) dan Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca* fa. *corniculata*). Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Tidak diterbitkan.
- Yuliasih, I., T. T. Irawadi, I. Sailah, H. Pranamuda, K. Setyowati, dan T. C. Sunarti. 2007. "Pengaruh Proses Fraksinasi Pati Sagu terhadap Karakteristik Fraksi Amilosanya" dalam Jurnal Teknologi Industri Pertanian 17(1): 29-36.
- Zapsalis, C dan Beck, R. A. 1985. Food Chemistry and Nutritional Biochemistry. John Wiley and Sons, Inc., New York.