

DAFTAR PUSTAKA

- Adnin, N. I. (2018) *Keragaman Genetik 13 Kultivar Pisang Ambon (Musa Acuminata grup AAA) di Jawa Timur dan Jawa Tengah berdasarkan Marka RAPD (Random Amplified Polymorphic DNA)*. UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Agusman (2013) *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Unimus.
- Ahmad, A., Miftah, A. and Firdaus (2019) 'Tingkat Daya Tahan Jantung Paru pada Pusat Pendidikan dan Latihan Pelajar Atlet Sepak Bola (PPLP) Pekanbaru Menggunakan Metode Lari 12 Menit', *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 13(2), pp. 92–97.
- Akbar, A. (2019) *Pengaruh Bubur Kacang Hijau terhadap Peningkatan Daya Tahan Atlet Futsal SMA Negeri 6 Soppeng*. Universitas Negeri Makassar.
- Alkatirie, S. T., Iis Inayati, R. dan Burhannudin, S. (2012) *Analisis Kadar Kalium pada 4 Jenis Pisang (Musa paradisiaca L) dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom*. Universitas Jenderal Achmad Yani.
- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S. dan Setiado, H. (2015) 'Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa* spp.) di Kabupaten Deli Serdang', *Jurnal Agroteknologi*, 4(1), pp. 1911–1924.
- Apriliana, N. W., Susanti, S. dan Pratama, Y. (2017) 'Pengaruh Rasio Pasta Kacang Hijau-Beras Hitam terhadap Karakteristik Sensoris Flakes Sereal', *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), pp. 70–79.
- Astelia, J. (2016) *Pengawasan Mutu Tepung Terigu secara Kimiawi di PT Indofood Sukses Makmur Tbk Bogasari Flour Mills Division Jakarta*. Semarang.
- Ayustaningwarno, F. (2014) *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011) *Standar Mutu Biskuit (SNI 2973:2011)*. Jakarta.
- Bank Indonesia. (2008) *Pola Pembiayaan Usaha Kecil (PPUK) Gula Aren (Gula*

Semut dan Cetak). Jakarta: Bank Indonesia.

BPOM (2016) *Perka BPOM Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan*. Jakarta: BPOM.

Cahyono, B. (2010) *Kacang Hijau (Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani)*. Semarang: Aneka Ilmu.

Chairannisa, C. (2015) *Daya Terima Biskuit dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang serta Kontribusinya terhadap Kecukupan Energi, Protein dan Zat Besi Remaja*. Universitas Sumatera Utara.

Daryanto, Z. P. (2015) 'Optimalisasi Asupan Gizi dalam Olahraga Prestasi Melalui Carbohidrat Loading', *Jurnal Pendidikan Olahraga*, 4(1), pp. 101–112.

Dewi, E. K. dan Mury, K. (2013) 'Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dan Status Gizi terhadap Kebugaran Atlet Bulutangkis Jaya Raya pada Atlet Laki-Laki dan Perempuan di Asrama Atlet Ragunan Tahun 2013', *Nutrire Diaita*, 5(2), pp. 94–112.

Dewi, N. P. M. S., Suaniti, N. M. dan Putra, K. G. D. (2018) 'Kualitas Tuak Aren Pada Berbagai Waktu Perendaman Dengan Sabut Kelapa', *Jurnal Media Sains*, 2(1), pp. 1–7.

Fajarningsih, H. (2013) *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap Kualitas Cookies*. Universitas Negeri Semarang.

Faridah, A. (2008) *Patiseri Jilid 3 untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

FIFA (2021). *FIFA World Ranking*. Tersedia online di <<https://www.fifa.com/fifa-world-ranking-table-men/>> Diakses tanggal 25 Maret 2021.

Fitasari, E. (2009) 'Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), pp. 17–29.

Frank, W. D. (2014) *Sport Training Principles an Introduction to Sports Science*

Sixth Edition. London: Bloomsburry Publishing Plc.

Griwijoyo, Y. S. dan Dikdik, Z. S. (2012) *Fisiologi Olahraga (Ilmu Faal Olahraga)*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

ITIS (2018). *Interagency Taxonomic Information System*. Tersedia online di <<https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt?searchtopic=TSN&searchvalue=42391#null>> Diakses tanggal 18 Desember 2020.

Jumria, Dachlan, D. M. dan Hidayanti, H. (2011) ‘Pola Konsumsi dan Status Gizi Atlet Bela Diri Sulsel Maju di Komite Olahraga Nasional Indonesia (KONI) Provinsi Sulawesi Selatan’, *Jurnal MKMI*, 7(2), pp. 76–84.

Junaidi, I. (2010) *Ensiklopedia Vitamin, Mineral dan Zat Berkhasiat Lainnya*. Jakarta: PT Bhuana Ilmu Populer.

Karlinda (2018) *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Crackers Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat*. UIN Makassar.

Kementerian Kesehatan RI (2014) *Pedoman Gizi Olahraga Prestasi*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kumar, K. P. S. *et al.* (2012) ‘Traditional and Medicinal Uses of Banana’, *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 1(3), pp. 51–63.

Kurniadi, M. *et al.* (2019) ‘Karakteristik Cookies dari Campuran Tepung Ubikayu Termodifikasi (MOCAF), Tempe, Telur, Kacang Hijau dan Ikan Lele’, *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 30(1), pp. 1–9.

Kusumastuti, E. dan Widyastuti, N. (2016) ‘Pengaruh Pemberian Jus Jeruk Manis (Citrus sinensis) terhadap Indeks Kelelahan Otot Anaerob pada Atlet Sepak Bola di Gendut Dony Training Camp (GDTC)’, *Journal of Nutrition College*, 5(2), pp. 368–373.

Lindinger, M. I. dan Simeon, P. C. (2021) ‘Regulation of Muscle Potassium:

Exercise Performance , Fatigue and Health Implications’, *European Journal of Applied Physiology*. Springer Berlin Heidelberg, 1(1), pp. 1–28.

LIPI (2014) *Katalog Pisang*. LIPI.

Lone, V. F., Ardiaria, M. dan Nissa, C. (2017) ‘Perbedaan Efektivitas Pemberian Pisang Raja dan Pisang Ambon terhadap Indeks Kelelahan Otot Anaerobik pada Remaja di Sekolah Sepak Bola’, *Journal of Nutrition College*, 6(4), pp. 350–356.

Loza, A. *et al.* (2017) ‘Development of Functional Cookies with Wheat Flour, Banana Flour (*Musa paradisiaca*), Sesame Seeds (*Sesamum indicum*) and Storage Stability’, *Scientia Agropecuaria*, 8(4), pp. 315–325.

Maharani, E. T., Mukaromah, A. H. dan Susilo, J. (2012) ‘Analisis Kalium dan Prosentase Daya Larut Calsium Oksalat oleh Kalium dalam Air Teh Daun Sukun (*Artocarpus altilitis*)’, *Seminar Hasil-Hasil Penelitian*.

Mahmudah, N. A., Bambang, S. A. dan Esti, W. (2017) ‘Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda (*Musa paradisiaca balbisiana*) dengan Subtitusi Pati Garut’, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), pp. 32–40.

Mayasari, R. (2015) *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)*. Bandung.

Negara, J. K. *et al.* (2016) ‘Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda’, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp. 286–290.

Normasari, R. Y. (2010) *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Subtitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. Universitas Sebelas Maret.

Novita, L., Lily, R. dan Yuliana, A. (2018) *Penuntun Praktikum Kimia Pangan dan Gizi*. Politeknik Kesehatan Riau.

Panggabean, M. S. (2020) ‘Peranan Gizi bagi Olahragawan’, *CDK*, 47(1), pp. 62–66.

- Pohl, H. R., John S, W. and Murray, H. E. (2014) *Sodium and Potassium in Health and Disease*. Whashington DC: Springer Science and Business Media Dordrecht.
- Pratama, T. dan Umar (2020) ‘Tinjauan Tingkat Kondisi Fisik Atlet Sepakbola Porma FC Sijunjung’, *Jurnal Patriot*, 2(2), pp. 549–564.
- Rianti, C. R. (2014) *Pengaruh Pemberian Pisang (Musa paradisiaca) terhadap Kelelahan Otot Aerob pada Atlet Sepak Takraw*. Universitas Diponegoro.
- Riska (2018) *Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit*. Universitas Hasanuddin.
- Santoso, B., Swanny dan Adnan, F. (2018) ‘Pengaruh Kalium pada Jus Pisang terhadap Fungsi Mitokondria Sel Otot Skeletal pada Tikus Wistar yang Diberikan Latihan Fisik’, *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 5(3), pp. 143–146.
- Sari, K. I. dan Yohanna, W. (2015) ‘Tekstur Makanan : Sebuah Bagian dari Food Properties yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi?’, *Makassar Dent Journal*, 4(6), pp. 184–189.
- Sari, N. K. (2010) *Analisa Instrumentasi*. Klaten: Yayasan Humaniora.
- Sayangbati, F. *et al.* (2013) ‘Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata, sp)’, *Jurnal Unstrat*, 2(1).
- Setyadi, D. A. (2016) *Pengaruh Jenis Tepung Pisang (Musa paradisiaca) dan Waktu Pemanggangan terhadap Karakteristik Banana Flakes*. Universitas Pasundan.
- Shaleh, M. H., Agus, S. dan Hapsari, S. (2014) ‘Hubungan Tingkat Konsumsi Energi dan Protein dengan Daya Tahan Tubuh pada Atlet Pusat Pendidikan dan Latihan Pelajar Sepakbola Salatiga’, *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, 3(2), pp. 10–16.
- Silfia (2012) ‘Pengaruh Substitusi Tepung Pisang terhadap Mutu Kue Kering’, *Jurnal Litbang Industri*, 2(1), pp. 43–49.

- Siregar, N. S. (2014) 'Karbohidrat', *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), pp. 38–44.
- Siswanto, V., Anita, M. S. dan Yustinus, M. (2015) 'Karakteristik *Cookies* dengan Variasi Terigu dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), pp. 17–21.
- Sitohang, K. A. K., Lubis, Z. dan Lubis, L. M. (2015) 'Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil terhadap Mutu *Cookies* Sukun', *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(3), pp. 308–315.
- Solikha, D. F. (2019) 'Penentuan Kadar Tembaga (II) pada Sampel Menggunakan Spektroskopi Serapan Atom (SSA) Perkin Erlmer Analyst 100 Metode Kurva Kalibrasi', *Syntax Literate*, 4(2), pp. 1–11.
- Sudargo, T. *et al.* (2012) 'Pengaruh Suplementasi Karbohidrat, Lemak dan Protein terhadap Kadar Glukosa Darah dan Asam Laktat pada Atlet Silat', *Gizi Indon*, 35(1), pp. 10–21.
- Sukardi (2010) 'Gula Merah Tebu: Peluang Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pengembangan Agroindustri Pedesaan', *PANGAN*, 19(4), pp. 317–330.
- Syafrizar dan Wilda, W. (2009) *Gizi Olahraga*. Padang: Wineka Media.
- Syaikhath, T. (2012) *Resep Kue Kering Super Lengkap*. Yogyakarta: Familia.
- Tarwendah, I. P. (2017) 'Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.
- Tanuwijaya, KL. *et al.* (2016) 'Potensi Berbasis Pangan Lokal Surabaya', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1), pp.71-79.
- Temesi, J. *et al.* (2011) 'Carbohydrate Ingestion during Endurance Exercise Improves Performance in Adults', *The Journal of Nutrition*, 141(5), pp. 890–897.
- Wulandari, R. T. (2017) *Perbedaan Pemberian Pisang Raja dan Pisang Ambon pada VO₂Max Remaja di Sekolah Sepakbola*. Universitas Diponegoro.

Yasinta, U. N. A., Bambang, D. dan Nurwantoro (2017) 'Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), pp. 119–123.

Zuliana, C., Widyastuti, E. dan Susanto, W. H. (2016) 'Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat)', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), pp. 109–119.

Zunggaval, R. R. (2017) *Pengaruh Varietas Pisang terhadap Kualitas Tepung Pisang dan Bolu Kukus*. Universitas Katolik Soegijapranata.