

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, S. (2023). Gluten free, Begini penjelasan dan efek sampingnya. *ALODOKTER*. <https://www.alodokter.com/menelusuri-makna-gluten-free>
- Algoritma. (2022). Jenis-jenis data dalam data science. *Algoritma Data Science School*. <https://algoritma.blog/data-science/jenis-jenis-data/>
- Biesiekierski, J. R. (2017). What is Gluten. *Wiley Online Library*. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jgh.13703#>
- Fandy. (n.d.). Penyajian data dalam bentuk tabel : Jenis-jenis dan contohnya. *Gramedia*. [https://www.gramedia.com/literasi/penyajian-data-dalam-bentuk-tabel/?srsltid=AfmBOoptHEPCgu\\_cYkkKrHB6i3KCW-oL-dj67nVKJspbV6rCc6Rnw\\_ew](https://www.gramedia.com/literasi/penyajian-data-dalam-bentuk-tabel/?srsltid=AfmBOoptHEPCgu_cYkkKrHB6i3KCW-oL-dj67nVKJspbV6rCc6Rnw_ew)
- Hazard, B. (2023). What is resistant starch and why is it good for us. *Quadram Institue*. <https://quadram.ac.uk/blogs/what-is-resistant-starch-and-why-is-it-good-for-us/>
- Juarez-Garcia et al. (2006). Production and characterization of unripe banana flour and its potential as a pasta ingredients. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2005.07.002>
- Kata, P. (2023). Perbedaan data primer dan sekunder dalam penelitian. *Kumparan*. <https://kumparan.com/perbedaan-kata/perbedaan-data-primer-dan-sekunder-dalam-penelitian-20gQFLeuSfD/full>
- LLP, S. G. (2024). 8 surprising raw banana flour benefits you should know about. *Sattvic Foods*. <https://www.sattvicfoods.in/blogs/news/8-surprising-raw-banana-flour-benefits-you-should-know-about#>
- Meilgaard, et al. (2024). Sensory evaluation techniques, 5<sup>th</sup> Ed.
- Menezes et al. (2011). Chemical composition and nutritional value of unripe banana flour (*Musa acuminata*, var. *Nanicao*). <https://doi.org/10.1007/s11130-011-0238-0>
- Moskowitz, H. R. et al. (2006). Sensory and customer research in food product design and development. *Wiley-Blackwell*.
- Nareza, M. (2024). Penyakit Celiac. *Alodokter*. <https://www.alodokter.com/penyakit-celiac>
- Nursyafitri, G. D. (2022). Pengertian data sekunder menurut beberapa ahli. *DQLab*. <https://dqlab.id/pengertian-data-sekunder-menurut-beberapa-ahli>
- Prabandari, A. I. (2024). Cara menentukan sampel penelitian kuantitatif: Panduan lengkap. *Liputan6*. <https://www.liputan6.com/feeds/read/5789514/cara-menentukan-sampel-penelitian-kuantitatif-panduan-lengkap?page=10>
- Rajagopal, S. (2024). What is gluten and what does it do. *Johns Hopkins Medicine*. <https://www.hopkinsmedicine.org/health/wellness-and-prevention/what-is-gluten-and-what-does-it-do>
- Ramadhani, Z. O. dkk. (2018). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang kepok (*musa acuminata l.*) terhadap kadar protein, kadar serat, daya kembang, dan mutu hedonik bolu kukus.
- Septiady, E. (2024). Manfaat penelitian: Pengertian, jenis, dan contoh. *Tsurvey*. <https://tsurvey.id/portal/manfaat-penelitian-pengertian-jenis-dan-contoh>
- Septiady, E. (2024). Jenis data penelitian: Pengertian, jenis, dan contoh. *Tsurvey*. <https://tsurvey.id/portal/jenis-data-penelitian-pengertian-jenis-dan-contoh>
- Setyaningsih, D. (2010). Ilmu pengetahuan bahan pangan. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Subagyo, P.J. (2004). Metodologi penelitian dalam teori dan praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Tandradynata, J. (2023). Pati resisten, karbohidrat sehat yang bantu turunkan gula darah. *Hellosehat*. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/apa-itu-pati-resisten/>
- Teeta, S. dkk. (2023). Effects of using green banana flour as a substitute for wheat flour on the production of chiffon cakes.
- Waruwu, M. (2025). Metode penelitian kuantitatif: Konsep, jenis, tahapan dan kelebihan.
- Wikipedia. (2024). Tabel (informasi). *Wikipedia*. [https://id.wikipedia.org/wiki/Tabel\\_\(informasi\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Tabel_(informasi))
- Wikipedia. (2025). Uji organoleptik. *Wikipedia*. [https://id.wikipedia.org/wiki/Uji\\_organoleptik](https://id.wikipedia.org/wiki/Uji_organoleptik)
- Wirarno, F. G. (2004). Kimia pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pusaka Utama.
- Yasinta, U. N. A. dkk (2017). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik cookies.