

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. A., & Kartikawati, N. K. (2012). Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Jurnal Wana Benih*13, 13, 99–100.
- Aini, S. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L) Terhadap Sifat Organoleptik Cookies Hanjeli. *Potekkes Bandung*, 2016.
- Alamsyah, Y. (2008). *Panduan Membuat dan Menjual Aneka Mi*. AgroMedia Pustaka.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Arikunto, S. (2011). *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik* (Ed.Rev. VI). Rineka Cipta 2011.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2019*.
<https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2019.html>
- Buonerba, F. D. (2004). *Pasta In A Wok! With Great Italian Favourites*. Straits Time Press.
- Burnette, B. R., & Botani, S. (2012). *Tiga Kelebihan Jali : Padian Asli Asia Satu Lagi* (Issue April). ECHO Asia Notes.
- Cahyana, C., & Devi, G. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. Gramedia Pustaka Utama.
- Dara, W., & Arlinda, A. (2017). Mutu Organoleptik Dan Kimia Abon Ikan Gabus (*Channa Striata*) Yang Disubstitusi Sukun (*Artocarpus Altilis*). *Jurnal Katalisator*, 2(2), 61–66. <https://doi.org/10.22216/jk.v2i2.1606>
- Demedia, T. D. (2011). *Aneka Olahan Pasta ala Resto* (Ay. Kharie (Ed.)). Demedia Pustaka.
- Doeser, L. (2004). *Pasta: 100 Great Recipes*. Parragon.
- Effendi, Z., Surawan, F. E. D., & Sulastri, Y. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Agroindustri*, 6(2), 57–64. <http://ir.obihiro.ac.jp/dspace/handle/10322/3933>
- Efrina, E., & Mahdiyah, M. (2020). Uji Kualitas Pasta Basah Fettuccini Berbahan Dasar Pure Sukun (*Artocarpus communis*). *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat UNIM*, 2, 21–26.
- Fadhliani, D. S., Setiati, Y., & Ridawati. (2021). *Pengaruh Penyemprotan Air Pada Pembuatan Churros Panggang Terhadap Daya Terima Konsumen (Influence Of Water Spraying In The Cooking Process Of Baked Churros On Customer ' s Acceptance)*. 2(1), 18–24. <https://doi.org/10.24036/80sr118.00>
- Faridah, A. C. A. dan A. (2020). *Uji Organoleptik Dodol Jagung*. 1(2), 1–6. <https://doi.org/10.2403/80sr16.00>

- Ghozali, I. (2016). *Aplikasi Analisis Multivariete Dengan Program IBM SPSS 23* (8th ed.). Semarang Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hajar, I. (1996). *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif Dalam Pendidikan*. PT Raja Grafindo Persada.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. (n.d.-a).
<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/WARNAwarna>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. (n.d.-b).
<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/RASA>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. (n.d.-c).
<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/AROMA>
- Komariah, K. (2006). *Pengolahan Makanan Kontinental*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kutschera, M., & Krasaekoopt, W. (2012). The Use of Job ' s Tear (Coix lacryma-jobi L .) Flour to Substitute Cake Flour in Butter Cake. *Au J.T*, 15(4), 233–238.
- Lestari, D. S. (2015). *Waktu yang Tepat Merebus Pasta*.
<https://lifestyle.okezone.com/read/2015/04/10/298/1132267/waktu-yang-tepat-merebus-pasta>
- Lim, T. K. (2013). *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants. (Volume 5)*. Springer Science & Business Media. <https://doi.org/10.1007/978-94-007-5653-3>
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pnedidikan* (N. N. Muliawati (Ed.)). PT REMAJA ROSDAKARYA.
- Mahdiyah, M., Cahyana, C., & Nurhayati, S. N. (2018). Pengaruh Penambahan Pure Sukun (*Artocarpus communis*) Pada Pembuatan Pasta Segar Fettucine Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 1(1), 28–32.
<https://doi.org/10.21009/jsb.001.1.05>
- Mane, E. De. (2001). *Tge Williams-Sonoma Collection: Pasta*. Free Press.
- Nugraheni, M. (2014). *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan* (1st ed.). Graha Ilmu.
- Nugroho, A. A. (2013). *Pengembangan Produk Mie Instan Dari Tepung Komposit Berbasis Tepung Hanjeli*.
- Nurchahyo, E., Amanto, B. S., & Nurhartadi, E. (2014). Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 57–65.
- Nurmala, T. (2011). Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (*Coix lacryma jobi L*) sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri. *Pangan*, 20(1), 41–48.
- Pitojo, S. (1992). *Budidaya Sukun*. Kanisius.

- Rahmani, H., & Deni, S. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar (The Effect Of Tempe Flour Substitution On Nastar Quality). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 15–21. <https://doi.org/10.24036/80sr26.00>
- Rahmawati, D. . (2003). *Estimasi Heritabilitas dengan Metode Regresi Tetua – Turunan (Parents – Offspring Regression) dan Kemajuan Genetik beberapa karakter Penting Hanjeli (Coix lacryma – jobi L.) di Arjasari*. Universitas Padjadjaran Jatinangor.
- Rustandi, D. (2011). *Powerful UKM : Produksi Mi*. Solo Metagraf.
- Saepudin, L., Setiawan, Y., & Sari, P. D. (2017). Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *Journal Agrosience*, 7(1), 227–243.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods For Business: A Skill Building Approach, 7th Edition*. John Wiley & Sons Inc.
- Setiasih, I. S., Santoso, M. B., Hanidah, I.-I., & Marta, H. (2017). Pengembangan Kapasitas Masyarakat Dalam Menggunakan Hanjeli Sebagai Alternatif Pengganti Beras Sebagai Pangan Pokok Dan Produk Olahan. *Prosiding Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2). <https://doi.org/10.24198/jppm.v4i2.14230>
- Soenardi, T. (2009). *Hidangan Nikmat Bergizi dari Bumi Indonesia Aneka Sajian Mi dan Olahan Lain*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Solihin, M. A. (2005). *Substitution of Wheat Flour With Sago Starch on the Quality of Cake*. 0506120748.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen pengolahan kue & roti pastry product management*. Graha Ilmu.
- Sugih, A. K., & Muljana, H. (2013). Pengujian dan Peningkatan Produk Mie Instan Berbasis Hanjeli. *Research Report - Engineering Science*, 2(iii), 1–32. <http://journal.unpar.ac.id/index.php/rekayasa/article/view/254/239>
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mie dan Pasta*. PT Kawan Pustaka.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>
- Westphal, E., Wulijarni-Soetjipto, N., Grubben, G. J. ., Partohardjono, S., Jansen, P. C. ., Siemonsma, J. ., & Ginkel, M. van. (1996). Plant Resources of South East Asia no. 7 Bamboos. In *Kew Bulletin* (Vol. 51, Issue 2). <https://doi.org/10.2307/4119344>
- Wicaksono, F., Yustiana, & Supriatna, A. (2006). *PENGEMBANGAN PLASMANUTFAH HANJELI (COIX LACRYMA-JOBI L.) SEBAGAI PANGAN POTENSIAL BERBASIS TEPUNG DI KAWASAN PUNCLUT KABUPATEN BANDUNG*. 1–8.

Winarno, F. . (2002). *Kimia Pangan dan Gizi* (1st ed.). Gramedia.

Wu, T. T., Charles, A. L., & Huang, T. C. (2007). Determination of the contents of the main biochemical compounds of Adlay (*Coxi lachrymal-jobi*). *Food Chemistry*, *104*(4), 1509–1515.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.02.027>

Yanuarti, A. R., & Afsari, M. D. (2016). *Komoditas Terigu*. 17.

