

DAFTAR PUSTAKA

- A Wahyudin, Y. Ruminta, Yuwariah, & Fauzi M. (2016). *Respon tanaman hanjeli akibat kombinasi jarak tanam dengan dosis pupuk organik cair di kecamatan Rancakalong*. 187–193.
- Aini Syifa Nurul. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (Coix Lacryma-Jobi L) Terhadap Sifat Organoleptik Cookies Hanjeli*.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan*. UNJ Press.
- Antra Pusuma, D., Praptiningsih, Y., Choiron, M., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, T., Jember, U., Kalimantan, J., Tegal, K., & Jember, B. (2018). *Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa (Vol. 12, Issue 01)*.
- Arasy Elmira, & Suu Bejo Wage. (2018). *Aneka Kue Tradisional Melestarikan Budaya Dengan Masakan (Pondrafi Ferrial's, Ed.; Vol. 1)*. Tiga Serangkai.
- Ariningsih Santi, Hasrini Reno Fitri, & Khoiriyah Ainun. (2020). *Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia*.
- Astawan Made, & Kasih Andreas Leomitro. (2008). *Khasiat warna-warni makanan (Hadibroto Yasmine, Ed.; Vol. 1)*. Gramedia.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2022). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *Telur Ayam Konsumsi*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). *Susu kental manis*. www.bsn.go.id
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *Badan Standardisasi Nasional Air mineral*. www.bsn.go.id
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Panduan Praktek Roti dan Kue*. Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyana Cucu, & Artanti Guspri Devi. (2015). *Bahan Dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti (Fadiati Ari, Ed.)*. Lembaga Pengembangan Pendidikan Universita Negeri Jakarta.
- Chrestella, O. Y., Pranata, S., & Swasti, Y. R. (2020). *Kualitas Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) Dan Tepung Buah*

- Sukun (Artocarpus Communis) Sebagai Sumber Serat* (Vol. 4).
<http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgpps>
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Evizal, R. (2020). Review Etnoagronomi Perladangan Pangan Di Indonesia. *Review Etnoagronomi Perladangan Pangan Di Indonesia Jurnal Agrotropika*, 19(1), 1–10.
- Fatimah Siti. (2011). *Kue Tradisional Anti Gagal* (Hardiman Intarina's, Ed.; Vol. 1). Gramedia Pustaka Utama.
- Fatsecret. (2023). *Kalori dalam Kue Pukis*. fatsecret.com
- Fidyatun, E., Rachmawati, A., Lestari, O., Handayani, P., & Fakultas Kesehatan, M. (2011). Pukis “Bangga” (Bayam-Mangga) Untuk Mengatasi Anemia. In *Jurnal Ilmiah Mahasiswa* (Vol. 1, Issue 1).
- Gardjito Murdijati. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia* (Hardiman Intarina, Ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Holidya, N., & Kristiastuti, D. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Pure Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pukis* (Vol. 8, Issue 3).
- Illahi, A. K. (2020). Keragaman Fenotipe Dan Kemiripan Morfologis Hanjeli (*Coix Lacryma-Jobi L.*) Di Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 22(2), 129–135. <https://doi.org/10.31186/jipi.22.2.129-135>
- Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, & Univeritas udayana. (2015). *Kurikulum Pskm Buku Ajar 2015 Buku Ajar Dasar-Dasar Ilmu Gizi G006*.
- Irwan. (2021). Daya Terima Konsumen dan Sifat Fisik Roti Soft Roll Substitusi Tepung Hanjeli (*C. Lacryma-Jobi L.*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(3), 3921–3933.
- Khevandra. (2019, March). *Ciri-Ciri Kue Pukis Dan Cara Membuatnya*. <https://Mengenalciriciri.Blogspot.Com/2019/03/Ciri-Ciri-Kue-Pukis-Dan-Cara-Membuatnya.Html>.
- Krisnawati, R. S., Kesejahteraan Keluarga, P., Boga, T., & Tata Boga, D. (2014). *Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar*.

- Kurniasih Rafika. (2016). *Formulasi, Daya Terima, Kandungan Gizi Dan Kapasitas Antioksidan Pasta Jali (Coix Lachryma-Jobi Linn) Dengan Penambahan Ekstrak Torbangun (Coleus Amboinicus Lour)*.
- Kusumawati Rika, & Putra Winkanda Satria. (2017). *buku - 101 Resep Jajan Pasar Tradisional Yang Istimewa*. Andi Publisher.
- Luna Prima, Darniadi Sandi, & Mulyono Edy. (2020, April). *Hanjeli, Pangan Masa Depan Indonesia*. <https://Tabloidsinartani.Com/Detail/Indeks/Pangan/11960-Hanjeli-Pangan-Masa-Depan-Indonesia>.
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan* (muliawati nita nur, Ed.). PT Remaja Rosdakarya.
- Margaret Novitri. (2014). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Buah Mentega (Pouteria campechiana) Pada Pembuatan Kue Pukis Terhadap Daya Terima Konsumen*.
- Mas'ud, H. H., & Lestari, A. A. (2020). *Daya Terima Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Rebung (Dendrocalamus Asper) (Vol. 27)*. Kue Pukis.
- Mudjajanto Eddy Setyo, & Yuliati Lilik Noor. (2013). *Bisnis Roti (Vol. 1)*. Penebar Swadaya.
- Mutaqin, Z., Yuniarti, A., Nurmala, T., Solihin, D. E., Program, A., Tanah, P. I., Pertanian, F., Padjadjaran, U., Tanah, D. I., Sumber, D., & Lahan, D. (2017). *Pemanfaatan Kulit Biji Hanjeli (Coix lacryma-jobi L.) sebagai Pupuk Silika Organik terhadap Pertumbuhan, Serapan P dan Si, serta Hasil Hanjeli pada Inceptisol Jatinangor*. *Jurnal Agrikultura*, 2017(3), 151–156.
- Nurmala Tati. (2010). *Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (Coix lacryma jobi L) sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri*.
- Prasetyan Lukas, & Bahar Asrul. (2014). *Pengaruh Subtitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Wortel (Daucus Carrota) Terhadap Hasil Jadi Kue Pukis (Vol. 03)*.
- Purnamasari Ni Kadek Maya, Ina Putu Timur, & Wiadnyani A.A.I. Sri. (2018). *Karakteristik Kue Pukis Dari Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) Dan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch)*. 7(3), 85–92.

- Rahayuningsih Sri. (2018). Seni Budaya Paket B Setara SMP/MTs. *Direktorat Pembinaan Pendidikan Keaksaraan Dan Kesetaraan- Ditjen Pendidikan Anak Usia Dini Dan Pendidikan Masyarakat-Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan*, 1–28.
- Reynald Ananta Pedro, Ayu Ngurah I Gusti, & Ridawati. (2023). *Pengaruh Perbandingan Kacang Merah Dan Pati Tapioka Dalam Pembuatan Keripik Tempe Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)*.
- Rinadedik. (2018). *Serba-Serbi Baking*. Kawan Pustaka.
- Rodhiyatunnisa Salma. (2019). *Modifikasi Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Penambahan Isian Selai Belimbing Wuluh Sebagai Upaya Pelestarian Kue Tradisional Betawi*.
- Salim Ashilah, Azni Intan Nurul, & Giyatmi. (2021). Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Pukis. *Agritechnology*, 3(2), 87. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v3i2.60>
- Sarastani D. (2012). Penuntun praktikum analisis organoleptik. *Program Diploma Institut Pertanian Bogor*.
- Sayekti, D. D., Asrul Bahar, I., & Pd, M. (2014). *Pengaruh Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L.) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Jadi Bika Ambon*.
- Sitepu, K. M. (2019). *Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti (Determining Of Yeast Concentration On Bread Making)*.
- Sugih Asaf Kleopas, & Muljana Henky. (2013). *Pengujian dan Peningkatan Masa Simpan Produk Mie Instan Berbasis Hanjeli*.
- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2015). *Pengaruh Fermentasi Jali (Coix Lacryma Jobi-L) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies Dan Roti Tawar (Vol. 3)*.
- Syarbini M. Husin. (2013). *Referensi komplet A-Z Bakery fungsi bahan, proses pembuatan roti, paduan menjadi bakerypreneur* (Casofa Fachmy, Ed.). Metagraf.
- Syarbini M. Husin. (2021). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan, dan Panduan Menjadi Bakepreneur* (Casofa Fachmy, Ed.). Tiga Serangkai.

- Tim Dapur Demedia. (2011). *Kitab masakan kumpulan resep sepanjang sejarah*. 1–1003.
- Tobing Hayatinufus A.L & Hadibroto Cherry. (2015). *Kue-Kue Indonesia 165 Resep panganan populer nusantara* (Hadibroto Yasmine, Ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyuningtyas, T. A., Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2019). Pukis Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) Sebagai Cemilan Bernutrisi Tinggi Untuk Ibu Menyusui. In *HEJ (Home Economics Journal)* (Vol. 3, Issue 2).
- Wulandari, N., Lestari, I., Alfiani, D. N., Bogor, P., Pangan, T., & Pascasarjana, S. (2017). Peningkatan Umur Simpan Produk Santan Kelapa dengan Aplikasi Bahan Tambahan Pangan dan Teknik Pasteurisasi. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(1), 30–37.

