

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, A., Mas'ud, H., Kamila, A., Gizi, J., Kemenkes Makassar, P., Gizi, M., Jurusan, D., Poltekkes, G., & Makassar, K. (2022). *Daya Terima Serta Analisis Zat Besi Dan Protein Bakpao Substitusi Tepung Kerang Lokal (pilsbryoconchexilis) Dengan Isian Pasta Kacang Merah (phaseolus vulgaris L)*. In *Zat Besi* (Vol. 29).
- Adi Saputra, F., Rusilanti, & Mariani. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) Pada Pembuatan Kue Semprit Terhadap Daya Terima Konsumen*. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 28–33. <https://doi.org/10.21009/jsb.004.1.05>
- Adimarta, T., & Nopriyanti, M. (n.d.). *Lipida Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (Zea mays.L) Terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue Onde-onde*. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Alsuhendra dan Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. In Universitas Negeri Jakarta. UNJ Press
- Arikunto, S., 2006, *Prosedur Penelitian : Suatu Pengantar Praktik*, Jakarta : Rineka Cipta
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2010. *Produksi Tanaman Pangan*. Jakarta
- Chen, N. (2023, Maret 6). *Madeleines (Kue Mentega Perancis)*.
- Departemen Pertanian. 2009. *Badan Pusat Statistik Dan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan*. Jakarta
- Eka Budiarti, A., Ansharullah, & Karimuna, L. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) Terfermentasi Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Cake Tulban*. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 508-519.
- Hardiyanti, Kadirman, & Rais, M. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) dalam Pembuatan Cookies*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 123-128.
- Ini, S., Untuk, D., Sebagian, M., Dalam, P., Gelar, M., & Pendidikan, S. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Putih Pada Pembuatan Fig Bar Terhadap Daya Terima Konsumen Wisnu Riyanto 5515152728*.

- Istinganah, M., Rauf, R., & Nur Widyaningsih, E. (2017). *Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional*. *Jurnal Kesehatan*, 83-93.
- Kamila, S., & Tri Pangesthi, L. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Istan Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake*. *e-Journal Boga*, 49-56.
- Kurniawati, N dan Pangesthi, L.T. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Istan dan Jenis Bahan Pengembang Terhadap Sifar Organoleptik Bolu Kukus. *e-journal Tata Boga*.8(1). 40-53. Diperoleh dari: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/26124>
- Lawton, J. W. dan C. M. Wilson. 2003. Proteins of the Kemel. Di dalam: White,P.J dan L. A. Johnson (eds). *Com; Chemistry and Technology*, 2<sup>nd</sup> edition. American Association of Cereal Chemistry Inc. St. Paul, Minnesota, USA
- Moehyi, S. (1992).  
Penyelenggaran Makanan Institusi Dan Jasa Boga. Jakarta ; Bhatara.
- Moleong, L.J.2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Reamaja Rosdakarya.
- Pujilestari, S., Carlusi, T., & Nurul Azni, I. (2023). *Pemanfaatan Kulit Lemon Pada Pembuatan Minuman Rosela*. Jakarta: Universitas Sahid
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). *Penggunaan Tepung Komposit Dari. Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar*. *Jom FAPERTA*. 4(1). 1-14. Diperoleh dari: <https://123dok.com/document/yr864wpz-penggunaan-tepung-komposit-terigu-tepung-jagung-pembuatan-tawar.html>
- Rais, M. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea mays L.) Dalam Pembuatan Cookies*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 123–128.
- Sarasuta, I. P. 2002. “Kinerja Usaha Tani dan Pemasaran Jagung di Sentra Produksi”. *Jurnal Litbang Pertanian*. 21 (2) : 39-47.
- Suarni, O. Komalasari, dan Suardi. 2001. *Karakteristik Tepung Jagung Beberapa Varietas/galur*. *Prosiding Seminar Regional BPTP, Palu*. hal. 157-163
- Sugiyono, 2005, *Memahami Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan : Pendekatan Kuantitatif,*

*Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta

Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta

Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik.* Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

Surya Panca, I. (2020). *Pengaruh Substitusi Kacang Hijau Melalui Inovasi Self Raising Pada Formula Premix Terhadap Daya Terima Kue Kapas.* Universitas Negeri Jakarta.

Tarwendah PI. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan.* Jurnal Pangan dan Agroindustri 5(2):66-73

Utama, R., & Mahadewi. (2012). *Penelitian Pariwisata dan Perhotelan.* Denpasar: Andi dan Undhria

Wahyuningtias, D., Trias, ;, Putranto, S., Raden, ;, & Kusdiana, N. (2014). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum Utuh. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum UTUH.*