

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Ahdiat. (2018). *Frekuensi Konsumsi Makanan Manis dan Minuman Manis di Indonesia*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/09/28/mayoritas-warga-ri-sering-konsumsi-makanan-dan-minuman-manis>
- 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. (2023). Pembuatan Cheese Stick dari Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Jagung. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Ambarsari, I., Anomasari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya* (Kementrian Pertanian, Ed.). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Amelia Maldin, S., Xafiera Edelenbos, W., Afriani, M., Tata Hidangan, M., Pariwisata Batam, P., & Kuliner, M. (2022). Pembuatan Brownies Sehat: Eksperimen Substitusi Tepung Gandum menjadi Tepung Jagung pada Prosesnya. *Jurnal Manner*, 1(2).
- Aprilia, A., Harianto, A., & Josephine. (2021). *Pengetahuan Patiseri dan Bakery*. Rajawali Press.
- Azzahra, U., Yohana, Julita, W., & Achyar, A. (2022). *Pengaruh Lama Fermentasi Dalam Pembuatan Tape Singkong (Manihot utilissima)*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *Telur Ayam Konsumsi SNI 3926:2008*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2010). *Gula Kristal Putih SNI 3140.3:2010*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2020). *SNI 3727:2020 Tepung Jagung*.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2010). *SNI 37512018 Syarat Mutu Tepung Terigu*.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2018). *SNI 3744:2018 Syarat Mutu Mentega*.
- Biyan, O. :, & Bayuaji, B. (2020). *Analisa Kualitas Sponge Cake Menggunakan Bahan Dasar Tepung Beras Hitam*.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2012). *Panduan Praktikum Mata Kuliah: Roti Dan Kue*. Fakultas Teknik, Univeristas Negeri Jakarta.

- Cato, L., Rosyidi, D., & Thohari, I. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada Tepung Tapioka terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa dan Tekstur Nugget Ayam. *J. Ternak Tropika*, 16(1).
- Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) Indonesia*. (n.d.).
- Dinas Pertanian Kabupaten Mesuji. (2017, October 14). *Tanaman Jagung*. <https://pertanian-mesuji.id/budidaya-tanaman-jagung/>
- Fahmi, N., & Nurrahman. (2011). Kadar Glukosa, Alkohol, dan Citarasa Tape Onggok Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 02(03).
- Ferdiansyah, M. K., Safitri, S. D. N., Panulatsih, S. J., & Khasanah, M. M. (2020). *Karakteristik Kimia Tepung Jagung P21 Termodifikasi menggunakan Metode Nikstamal dengan Perlakuan Lama Perendaman dan Konsentrasi Ca(OH)₂*. 14(1), 16.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). *Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung*. 1(12), 2883.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019a). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb, dan Mutu Organoleptik Sponge Cake yang Dibuak dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2). www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019b). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi crumb Dan Mutu Organoleptik Sponge Cake Yang Dibuak Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Harisatunnasyitoh, Z., Cipta Dainy, N., & Yunieswati, W. (2022). Karakteristik Sensori dan Kandungan Gizi Biskuit Rempah dengan Substitusi Tepung Jagung sebagai Pangan Fungsional untuk Imunitas Tubuh. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 3(2). <https://doi.org/10.52742/jgkp.v3i2.17443>
- Hudoyo, A., & Nurmayasari, I. (2019). Peningkatan Produktivitas Jagung di Indonesia. *Indonesia Indonesian Journal of Socio Economics*, 1(2).
- I Gusti Bagus Udayana. (2011). *Peran Agroindustri dalam Pembangunan Pertanian*.
- Ilmiyah, Z. ', & Anggraeni, A. A. (2019). *Pengembangan Zea Mays Roll Cake dari Tepung Jagung*.
- Islami, R. (2018). *Pembuatan Ragi Tape dan Tape*. 1(2).
- Kartika Chrysti Suryandari. (2023). *Olahan Jagung*. Bumi Aksara.
- Kementerian Pendidikan, K. R. dan T. R. I. (2023). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>
- Kementrian Kesehatan. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Ladara. (2021). *Bedanya Oven Baking, Oven Konveksi, dan Oven Combi*. <https://ladara.id/blog/bedanya-oven-baking-oven-konveksi-dan-oven-combi/>

- Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *Daya Terima Konsumen terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia acidissima)*. 8(2).
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04.
- Nirmalawaty, A., & Mahayani, A. (2022). *Uji Efektifitas Bolu Kukus Jus Bunga Telang*.
- Nugroho, S. A. (2023). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Impor Gandum di Indonesia (Dari 5 Negara Mitra Impor : Australia, Kanada, Ukraina, Amerika Serikat, dan Federasi Rusia) Tahun 2010-2020*.
- Nur Rahmadani, R., & Tri Saputra, S. (2019). *Uji Kualitas Organoleptik Substitusi Tepung Sorgum dalam Pembuatan Butter Cake*.
- Nuraeni, A., Rizkiriani, A., Nurhidayati, V., Andari, E., Dwinanti, C., & Modesty, D. (2022). Substitusi Jagung dalam Pembuatan Bakpao sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Sains Boga*.
- Nuraeni, A., & Rusmiati, N. M. (2023). *Resep dan Tips Membuat Aneka Cake Populer*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Nurchayati, N., Prayekti, N., & As'ari, H. (2019). Pendampingan Diversifikasi Produk Olahan Tape Pada UMKM Pembuat Tape “Ngangeni” di Dusun Mangli Desa Karang Sari Kecamatan Sempu Banyuwangi. *Warta Pengabdian*, 13(4). <https://doi.org/10.19184/wrtp.v13i4.13632>
- Nurhayati, A. (2019). Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Tape Singkong di Desa Candi Binangun Kecamatan Sukorejo Kabupaten Pasuruan. *Agroteknika*, 2(2). <https://doi.org/10.32530/agroteknika.v2i2.38>
- Permata Sari, W., Bakti Sunarharum, W., & Mahar Maligan, J. (2023). *Profiling Komponen Aroma Kopi Robusta*.
- Pertiwi, G. E. P. B. (2019). *Development of Banana and Carrot Cake Prouct with Sensory Analysis Approach*.
- Pradipta, I. B., & Putri, W. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Biskuit Bekatul-Pradipta, Dkk Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3.
- Purwono, & Hartono, R. (2010). *Bertanam Jagung Unggul (7th ed.)*. Penebar Swadaya.
- Rahman, F. (2023). *Jejak Rasa Nusantara (Edisi Digital)*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rochliana, J. T., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung dan Jenis Tepung Jagung pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau dari Sifat Organoleptik. 7(2).

- Rohmah, D. U. M., Luketsi, W. P., & Windarwati, S. (2020). Analisis Organoleptik Edible Straw Dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Subgrade Varietas Queen. *AGROINTEK*, 14(1), 24–35.
<https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.5787>
- Sachriani, & Mariani. (2024). *Karakteristik Kimia dan Kualitas Organoleptik Produk Madeleine Cake Substitusi Tepung Jagung sebagai Diversifikasi Bahan Pangan Lokal*.
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian dari Food Properties yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi? *Makassar Dental Journal*.
- Sartika, N. A., Holinesti², R., Gusnita, W., Anggraini, E., Pendidikan, P. S., & Keluarga, K. (2024). KUALITAS SWISS ROLL CAKE DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG. *Journal of Scientech Research and Development*. <https://idm.or.id/JSCR/in>
- Shafa Azzahra, A., Nandhia, S., & Priyanti, E. (2023). *Kajian Pengembangan Produk Donat Tape Singkong dengan Pewarna Alami Daun Suji*.
- Sofnitati. (2018). Pengaruh Umur Simpan Brownies Kukus Ampas Tahu pada Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Food Science and Technology Journal*, 1.
- Suarni, & Yasin, M. (2015). *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*.
- Tam, L. M., Corke, H., Tan, W. T., Li, J., & Collado, L. S. (2004). *Production of Bihon-type Noodles from Maize Starch Differing in Amylose Content* (Vol. 81, Issue 4).
- Winarno, F., & Ahnan, S. (2023). *Produk Fermentasi Beras dan Nira*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., & Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia Potensi di Masa Depan* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R. (2017). *Manfaat Ajaib Telur*. Rapha Publishing.