

DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T. (2022). *Pembuatan Cheese Stick Dari Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Jagung Making Cheese Sticks From Tapioca Flour Substitution With Corn Flour*. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Unj Press.
- Beybidanin, A. R., Surti, T., & Rianingsih, L. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Terhadap Kadar Kalsium Stik Keju. *J. Peng. & Biotek*, 5. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/>
- Dapur Kirana. (2010). *Seri Industri Rumahan Variasi Cheese Stick*. Pt Gramedia Pustaka Utama.
- Erianto, D. (2022, August 22). Terigu: Sejarah, Manfaat, Produksi, Impor, Dan Industri Terigu Di Indonesia. *Kompas Pedia*.
- Evizal, R. (2020). Review Etnoagronomi Perladangan Pangan Di Indonesia Jurnal Agrotropika. *Review Etnoagronomi Perladangan Pangan Di Indonesia*, 19(1), 1–10.
- Febrianti, N., & Hardianti. (2024). Karakteristik Organoleptik Dan Analisis Kandungan Gizi Pangan Lokal Stik Dangke Kelor. In *J. Sains Dan Teknologi Pangan* (Vol. 9, Issue 6).
- Fitriana, Y. A. N., & Fitri, A. S. (2019). *Uji Lipid Pada Minyak Kelapa, Margarin, Dan Gliserol Lipid Tests On Coconut Oil, Margarin, And Glycerol*. 16(1).
- Fitriyansyah, A. R., & Sofyaningsih, M. (2023). *Pemanfaatan Tepung Talas Beneng (Xanthosoma Undipes K. Koch) Pada Pembuatan Stik Keju Sumber Serat*.
- Gardjito Murdijati. (2013). *Bumbu, Penyedap, Dan Penyerta Masakan Indonesia* (E. Hardiman Intarina, Ed.). Pt Gramedia Pustaka Utama.
- Hakim, L., Mariani, & Kandriasari, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L*) Terhadap Kualitas Sensoris Kue Pukis. *Journal Of Comprehensive Science*, 2.
- Harry T. Lawless, & Hildegarde Heymann. (2010). *Sensory Evaluation Of Food (Principle And Practices)*. Race Point.

- Hayati, R., Marliah, A., & Rosita, F. (2012). Sifat Kimia Dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Florstek*, 66–75.
- Irwan. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli Dalam Pembuatan Roti Soft Roll Terhadap Daya Terima Konsumen* (Vol. 10, Issue 1). <https://Journal.Unnes.Ac.Id/Nju/Index.Php/Teknobuga/Index>
- Kementerian Kesehatan. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ketaren. (2019). *Gastronomi Asesora*. Indonesia Gastronomi Association.
- Kurnia, K. (2011, August 18). Potensi Hanjeli Sebagai Tanaman Pangan Dan Obat-Obatan. *Harian Pikiran Rakyat Edisi Kamis, 18 Agustus 2011*.
- Kurniasih, R. (2016). *Formulasi, Daya Terima, Kandungan Gizi Dan Kapasitas Antioksidan Pasta Jali (Coix Lachryma-Jobi Linn) Dengan Penambahan Ekstrak Torbangun (Coleus Amboinicus Lour)*. Institut Pertanian Bogor.
- Kutschera, M., & Krasaekoopt, W. (2012). The Use Of Job's Tear (Coix Lacrymajobi L.) Flour To Substitute Cake Flour In Butter Cake. *Au J.T*, 15(4), 233–238.
- Lukie Trianawati, M., Nurwitri, C., Risnawati, T., Rejeki, S., & Hutami, R. (2022). Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Hanjeli (Coix Lacryma-Jobi L.) Yang Dimodifikasi Dengan Na₂S₂O₅ Dan Aplikasinya Pada Cupcake. *Jurnal Sains Terapan : Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(1), 21–31. <https://doi.org/10.29244/jstsv.12.1.21>
- Mahdiyah. (2014). *Statistika Pendidikan*. Remaja Rosdakarya.
- Mamuaja, M., & Christine, F. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. In Unsrat Press.
- Mayshita, N. F. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (Coix Lacryma-Jobi L) Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Fettuccine Sukun*. Universitas Negeri Jakarta.
- 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. (N.D.). Pemanfaatan Kulit Biji Hanjeli (Coix Lacryma-Jobi L.) Sebagai Pupuk Silika Organik Terhadap Pertumbuhan, Serapan P Dan Si, Serta Hasil Hanjeli Pada Inceptisol Jatiningor. *Jurnal Agrikultura*, 2017(3), 151–156.
- Nadhiroh, U., Wahono, D., & Susanto, H. (2017). Pengaruh Volume Minyak Goreng Dan Bentuk Biji Edamame (Glycine Max Linn. Merrill) Terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum. In *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* (Vol. 5, Issue 1).

- Potter, N. N., & Joseph H. Hotchkiss. (1997). *Food Science Texts Series*. Springer Science & Business Media.
- Pratiwi, F. (2013). *Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan*. Universitas Negeri Semarang.
- Priyambodo, R. A., & Liasari, I. (2021). Peningkatan Ph Saliva Dengan Mengunyah Keju Cheddar. *Media Kesehatan Gigi*, 2.
- Pudjirahaju, A. (2018). *Pengawasan Mutu Pangan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Purba, B., Suryani, D., Susanti, E., & Basmar, E. (2021). *Ekonomi Internasional*. Yayasan Kita Menulis.
- Qosim, W. A., & Nurmala, T. (2011). *Eksplorasi, Identifikasi Dan Analisis Keragaman Plasma Nutfah Tanaman Hanjeli (Coix Lacryma Jobi L.) Sebagai Sumber Bahan Pangan Berlemak Di Jawa Barat*.
- Rifan, F. A. (2023, October 13). *Kenapa Orang Indonesia Suka Makanan Yang Digoreng? Ini Jawaban Paling Masuk Akal Dari Peneliti Lipi*. Hops.Id.
- Rosiani, N., & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe Vera). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Viii(2).
- Sarastani, D. (2012). *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik*. Program Diploma Institut Pertanian Bogor.
- Sholihin, V. R., Haryati, S., Surilayani, D., & Munandar, A. (2023). Karakteristik Stik Keju Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng Chanos Chanos Sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(1), 209–219. <https://doi.org/10.29303/Jp.V13i1.463>
- Suciati, F., Suradi, K., & Wulandari, E. (2015). *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Minyak Nabati Sebagai Media Pemanas Terhadap Daya Serap Minyak, Kadar Air, Susut Masak Dan Akseptabilitas Daging Ayam Goreng The Effect Of Using Various Type Of Vegetable Oils As Heating Medium On Oil Absorption, Moisture Content, Cooking Loss And Acceptability Of Fried Chicken*.
- Sudrajat. (2023). Diversifikasi Dan Diferensiasi Pola Konsumsi Pangan Lokal Di Desa Bleberan Playen. *Majalah Geografi Indonesia*, 37(2), 95. <https://doi.org/10.22146/Mgi.70636>
- Sufiat, S. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta.

- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Cv Andi Offset.
- Suhardjo. (1998). *Pangan Dan Pertanian*. Ui Press.
- 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)*.
- Syaiful Millah. (2019, September 3). *Survei: Orang Indonesia Lebih Banyak Makan Cemilan Ketimbang Makan Berat*. Bisnis Style. <https://Lifestyle.Bisnis.Com/Read/20191203/223/1177360/Survei-Orang-Indonesia-Lebih-Banyak-Makan-Camilan-Ketimbang-Makan-Berat>
- Syarbini, M. H. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tensiska, & Setiasih, I. (2017). *Potensi Hanjeli Sebagai Pangan Fungsional Indeks Glikemik Rendah*. Unpad Press.
- Wahyudin, A., Ruminta, Yuwariah, Y., & Fauzi, M. (2016). Respon Tanaman Hanjeli (Coix Lacryma-Jobi L.) Akibat Kombinasi Jarak Tanam Dengan Dosis Pupuk Organik Cair Di Kecamatan Rancakalong. *Jurnal Kultivasi*, 15.
- Winarno, F. G. (2015). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yasinta, M., Hidayati, L., & Issutarti. (2021). Pengaruh Perbandingan Tempe Kedelai Dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Organoleptik Stik Keju Tempe. *Jurnal Inovasi Teknologi Dan Edukasi Teknik*, 1(2), 123–130. <https://doi.org/10.17977/Um068v1n2p123-130>
- Yuniawati, M. (2008). *Pemanfaatan Enzim Papain Sebagai Penggumpal Dalam Pembuatan Keju*. Institut Sains & Teknologi Akprind.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahannya Di Industri*. Universitas Brawijaya Press.