

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyani, L., & Holinesti, R. (2021). Kualitas Kulit Pie dari Tepung Jagung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(1). <https://doi.org/10.2403/80sr276.00>
- Aprillya, V. M. (2020). Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (*Canna Edulis* Kerr) terhadap Mutu Sensoris Kulit Tartlet [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Aqil, M., Andayani, N. N., & Efendi, R. (2023). *Hanjeli ; Teknologi Budidaya dan Pascapanen Menunjang Diversifikasi Pangan*. Nas Media Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=Oe3jEAAAQBAJ>
- Argyanti, N. N. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (modified cassava flour) pada Pembuatan Kulit Pie Asin terhadap Daya Terima Masyarakat. Surabaya: Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana.
- Cahyani, V. T., Siregar, J., Kasmita, K., & Anggraini, E. (2024). Organoleptic Test Analysis of Pie Crust Using Rub-In and Blending Method. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(2), 459. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i3.16879>
- Evizal, R. (2020). Review Etnoagronomi Perladangan Pangan di Indonesia. *Jurnal Agrotropika*, 19(1), 1–10.
- Hakim, L., Mariani, M., & Kandriasari, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi* L) Terhadap Kualitas Sensoris Kue Pukis. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 2(8), 1497–1509.
- Hidayah, M., Masithoh, S., & Novita, I. (2024). Analysis Of Farming And Agroindustry Of Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi* L.). *Jurnal AgribiSains*, 10(2), 150–161.
- Hudiah, A., & Sidik, D. (2023). *Bahan Ajar Pembuatan Pie dan Sus*. Penerbit P4I. <https://books.google.co.id/books?id=OkjnEAAAQBAJ>
- Irwan, I. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli Dalam Pembuatan Roti Soft Roll Terhadap Daya Terima Konsumen. *Teknoboga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 10(1), 24–30. <https://doi.org/10.15294/teknoboga.v10i1.28644>
- Kementerian Pertanian. (2023). *Statistics of Food Consumption 2023*. 1–132. https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statsitik_Konsu_msi_Pangan_2023.pdf
- Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan dan Daya Terima Kukis yang dibuat dari Substitusi Tepung Biji Mangga (*mangifera indica* l.). *Sagu*, 21(1), 19–28.
- Kurniasih, R. (2016). Formulasi, Daya Terima, Kandungan Gizi dan Kapasitas Antioksidan Pasta Jali (*Coix lachryma-Jobi* Linn) dengan Penambahan Ekstrak Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour). Bogor: Institut Pertanian

Bogor.

- Mahdiyah. (2016). *Statistika Pendidikan* (2nd ed.). PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press.
- Muna, W. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Tuna pada Pembuatan Kulit Pie Asin terhadap Daya Terima Konsumen [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Muntikah, M., & Maryam, R. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Murtalaksono, A., Nurmala, T., & Suriadikusumah, A. (2024). *Rahasia Sukses Tanaman Hanjeli (Coix lacryma jobi L)*. Pustaka Aksara. <https://books.google.co.id/books?id=aMsUEQAAQBAJ>
- Mustika, D. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Pie [Skripsi]. Padang: Universitas Negeri Padang.
- 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. *Jurnal Pangan*, 20(1), 41–48.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). *Jurnal Akuatika*, 5(1).
- Putri, W. D. R., & Zubaidah, E. (2017). *Pati: Modifikasi dan Karakteristiknya* (Tim UB Press (ed.); Cetakan Pe). Universitas Brawijaya Press. <https://www.google.co.id/books/edition/Pati/rUBODwAAQBAJ?hl=id&gbpv=0>
- Rezona, Y., & Gusnita, W. (2021a). Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kulit Pie. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(2), 150–155. <https://doi.org/10.24036/XXXXXXXXXX-X-XX>
- Rezona, Y., & Gusnita, W. (2021b). Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Kulit Pie [Skripsi]. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Romandon, F. T., & Ratnaningsih, N. (2019). Bakpao Hanjeli sebagai Alternatif Kudapan Sehat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 1–6.
- Shinta, N. L. G. C., & Muliadisa, I. K. (2023). Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Hanjeli dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(12), 2588–2591.
- Sufiah, S. (2017). *Modul Pastry : Untuk Meningkatkan Kopetensi Siswa dan Mahasiswa Bidang Pastry* (Pertama, p. 191). Syiah Kuala University Press. https://www.google.co.id/books/edition/Modul_Pastry_untuk_meningkatkan_kopetens/gpHPDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=0
- Sunarharum, W. B., ALi, D. Y., Rahmawati, F. R., Azarine, F. D., & Damayanti, A. (2020). *Modul Teknologi Tepat Guna Olahan Apel & Stroberi (Pastry &*

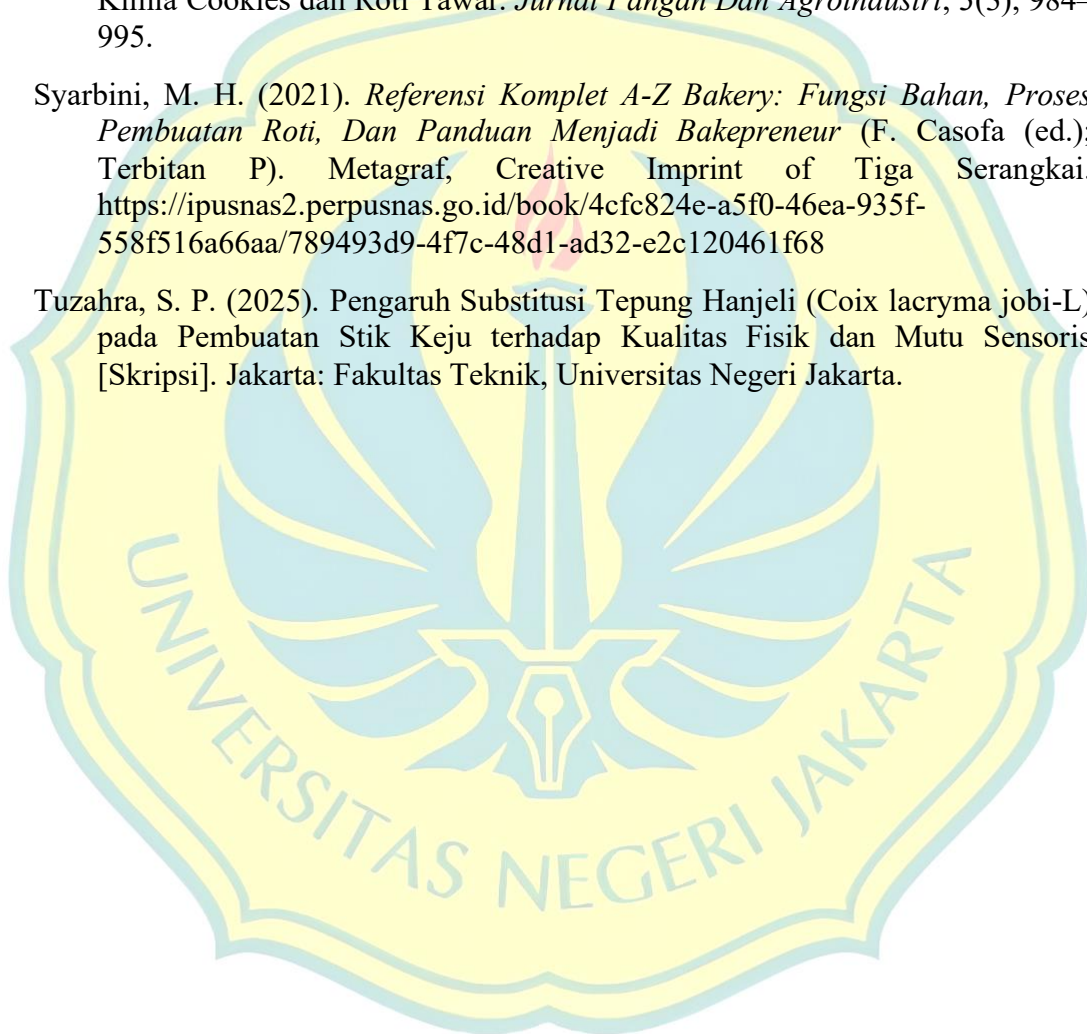
Pie) Serta Pengemasannya (Cetakan Pe). Media Nusa Creative (MNC Publishing). <https://ipusnas2.perpusnas.go.id/book/9111a4be-d459-480e-b466-9edda558a089/789493d9-4f7c-48d1-ad32-e2c120461f68>

Suryana, N., & Choeriah, A. (2024). *Hanjeli : Sumber Pangan Masa Depan*. Mega Press Nusantara. <https://books.google.co.id/books?id=huUTEQAAQBAJ>

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. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 984–995.

Syarbini, M. H. (2021). *Referensi Komplet A-Z Bakery: Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Dan Panduan Menjadi Bakepreneur* (F. Casofa (ed.); Terbitan P). Metagraf, Creative Imprint of Tiga Serangkai. <https://ipusnas2.perpusnas.go.id/book/4cfc824e-a5f0-46ea-935f-558f516a66aa/789493d9-4f7c-48d1-ad32-e2c120461f68>

Tuzahra, S. P. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L*) pada Pembuatan Stik Keju terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.



Intelligentia - Dignitas