

## DAFTAR PUSTAKA

- 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. (2022). Pembuatan *Cheese Stick* dari Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Jagung. *LIPIDA : Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, 2, 22. <https://doi.org/https://doi.org/10.58466/lipida.v2i2.1399>
- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Riska. (2023). LIPIDA Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue Onde – onde. *Lipida: Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 7–14. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. UNJ Pers.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). Tepung Jagung: Pembuatan dan Pemanfaatannya. BPTP Jawa Tengah. <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/12679>
- Anindika Ramadhan, Moch. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays*) Pada Pembuatan Roti Pandesal Terhadap Daya Terima Konsumen [Skripsi, Universitas Negeri Jakarta]. <http://repository.unj.ac.id/12620/>
- Aprilia, A., & Harianto, A. (2021). Pengetahuan Patiseri dan Bakeri (1st ed.). RajawaliPers. <https://bni.perpusnas.go.id/detailcatalog.aspx?id=539846>
- Badan Standar Nasional. (1995, August 7). *Tepung Jagung*. BandarStandarNasional. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/4129>
- Badan Standar Nasional. (2014). SNI Margarin. [www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)
- Desrosier, N. W. (2008). Teknologi Pengawetan Pangan (M. Muljoharjo, Trans.; *third edition*). UI-Press.
- El Hasanah, L. L. N., & Isfianadewi, D. (2019). Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Soropaten. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 4(1), 28.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 2 Untuk SMK. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. [https://ftp.unpad.ac.id/bse/Kurikulum\\_2006/11\\_SMK/kelas11\\_smk\\_patiseri\\_anni.pdf](https://ftp.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/11_SMK/kelas11_smk_patiseri_anni.pdf)

Firayunita, A., Mariani, & Mahdiyah. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Jali-Jali (*C. Lacryma-Jobi L.*) Pada *Eclair* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11, 13–27. <https://doi.org/https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/11875>

Hendrasty, H. K. (2013). Bahan Produk *Bakery* (1st ed.). Graha Ilmu.

Kementerian Kesehatan. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan. [https://perpustakaan.kemkes.go.id/inlislite3/uploaded\\_files/dokumen\\_isi/Monograf/Tabel%20Komposisi%20Pangan%20Indonesia.pdf](https://perpustakaan.kemkes.go.id/inlislite3/uploaded_files/dokumen_isi/Monograf/Tabel%20Komposisi%20Pangan%20Indonesia.pdf)

Khairunnisa, G., Ngurah S, I. G. A., & Sachriani. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Polong (*Pisum Sativum L.*) pada Pembuatan Kue Sus Kering Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(12), 269–289. <https://doi.org/10.5281/zenodo.12522711>

Larasati, R., Mariani, & Ridawati. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays*) pada Pembuatan *Chiffon Cake* Terhadap Daya Terima Konsumen dan Karakteristik Fisik. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(24), 544–555. <https://doi.org/https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/9749>.

Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan* (N. Nur Muliawati, Ed.). PT. Remaja Rosdakarya.

Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama Di Kantin Sehat Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/https://doi.org/10.29244/jstsv.11.1.20-32>

Permatasari, S. D., Melani, V., & Fadhillah, R. (2018). Studi Pembuatan Roti Dengan Substitusi Tepung Jagung Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Alternatif Sarapan Rendah Kalori.

Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma dan Rasa pada Pembuatan *Sponge Cake*. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677–690. <https://doi.org/https://doi.org/10.47492/jih.v11i2.2276>

Pudjirahaju, A. (2018). Pengawasan Mutu Pangan (Cetakan 1). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Pusat Pengkajian Perdagangan Dalam Negeri. (2022). Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok, Barang Penting, Ritel *modern*, dan *E-Commerce* Di Pasar Domestik dan Internasional.
- Ratnasari, Y., & Pangesthi, L. T. (2014). Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi *Choux Paste*. *E-Jurnal Boga*, 03(1), 141–148.
- Restuana Sihombing, D. (2021). Karakteristik Fisik dan Kimia Roti Tawar Substitusi Tepung Jagung Lokal Termodifikasi 1. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2(1).
- Retnaningtyas Utami, D., Rahim, A. R., Prayitno, S. A., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik *Pare Home Industry*. *Journal of Community Service*, 4(3), 258–264.
- Rochliana, J. T., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung dan Jenis Tepung Jagung Pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Organoleptik. *E-Jurnal Boga*, 7(2), 168–177. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1573065>
- Said Siregar, M., Lismadayanti, & Ardilla, D. (2023). Pembuatan tortila jagung (*Zea mays L.*) dari substitusi tepung ampas tahu dan tepung jagung dengan penambahan natrium bikarbonat. *Jurnal Agrotek*, 17(1), 193–201. <https://doi.org/10.21107/agrotek.v17i1.14240>
- Salsabila, Febry, F., Herpandi, Yuliana, I., & Fadhilah Ahjah, N. (2024). Daya Terima *Cookies* Tepung Ikan Gabus dan Tepung Jagung Sebagai Makanan Tambahan Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Mitra Rafflesia*, 16.
- Sari, D. F. (2016). Perbedaan Penggunaan Margarin Terhadap Kualitas Inderawi, Kesukaan Dan Kandungan Gizi Biskuit Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas var Ayamurasaki*). Universitas Negeri Semarang.
- Sihombing, D. R. (2021). Karakteristik Fisik dan Kimia Roti Tawar Substitusi Tepung Jagung Lokal Termodifikasi. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (REPITA)*, 2(1), 110–116.
- Suarni, & Yasin, M. N. (2015). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan*, 6(1), 41–56. <https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/5bd0e8f6-e653-480a-adf0-44ddf114ac56/content>
- Subagio, A., Windrati, W. S., & Witono, Y. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis L.*) Terhadap Karakteristik *Cake*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XIV(2), 321784.
- Subagjo, A. (2007). Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti (*1st ed.*). Graha Ilmu.

- Sunandi, E., Nugroho, S., & Rizal, J. (2019). Rancangan Acak Lengkap Dengan Subsampel. *E-Jurnal Statistika*, 1(1), 80–101. <http://repository.unib.ac.id/id/eprint/2654>
- Syukra, E., Elida, Kasmita, & Angraini, E. (2024). Kualitas Kue Sus Substitusi Tepung Ganyong. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(1), 118–122. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i1.12925>
- Tim Mitra Agro Sejati. (2017). *Budi Daya Jagung* (Tim Mitra Agro Sejati, Ed.). CV Pustaka Bengawan.
- Tresia, N. (2017). Pengaruh Suhu Oven Dalam Pemanggangan Terhadap Kualitas Kue Sus Nesya Tresia. Universitas Negeri Padang.
- Ulfah, D. I., & Safitri, M. (2021). Prancangan Pembuatan Garam Industri / *Sodium Chloride* Dari Air Laut Dengan Proses Vacuum Pan Kapasitas 200.000 Ton/Tahun. *Jurnal Tugas Akhir Teknik Kimia*, 4(2). <https://jtam.ulm.ac.id/index.php/jtatk/article/view/891>
- Utami, K. D. A., Puryana, I. G. P. S., & Tamam, B. (2024). Pengaruh Substitusi Terigu dan Tepung Daun Kelor Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Fe, Serat dan Kapasitas Antioksidan Kue Sus. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 13(1), 30–37.
- Winarno F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi* (F. G. Winarno, Ed.). Gramedia.
- Wulandari, R. (2017). *Manfaat Ajaib Telur* (1st ed.). Penerbit ANDI.
- Yasa Boga. (2009). *Terampil Membuat Cake and Pastry*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zahid, K. T., Rahayuni, T., & Priyono, S. (2020). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Cempedak Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kulit Kue Sus. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 2, 1. <https://doi.org/https://doi.org/10.26418/jspe.v9i2.39007>

*Intelligentia - Dignitas*