

DAFTAR PUSTAKA

- Adefegha, S. A., Olasehinde, T. A., & Oboh, G. (2018). Pasting alters glycemic index, antioxidant activities, and starch-hydrolyzing enzyme inhibitory properties of whole wheat flour. *Food Science and Nutrition*, 6, 1591–1600. <https://doi.org/10.1002/fsn3.711>
- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Riska. (2023). 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*, 3(2), 7–14. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Aini, N. (2013). *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung* (pertama). Graha Ilmu.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *AGRITECH*, 36(2).
- Aldillah, R. (2017). Strategi Pengembangan Agribisnis Jagung di Indonesia. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 15(1), 45-66.
- Ambarini. (2001). *Aneka Pastel*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kementerian Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Amin, N. F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep Umum Populasi dan Sampel Dalam Penelitian. *Jurnal PILAR: Jurnal Kajian Islam Kontemporer*, 14(1), 15–31.
- Andriyani, L., & Holinesti, R. (2022). Kualitas Kulit Pie dari Tepung Jagung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(1), 21–26. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i1.276>
- Anita, N., Alsuhendra, & Kandriasari, A. (2024). Pengaruh Substitusi Pati Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) Pada Pembuatan Onde-Onde Ketawa Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen. Universitas Negeri Jakarta.
- Augustyn, G. H., Gilian, T., & Ida, R. A. (2019). Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *Agritekno Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 58-63.
- Azzahra, A. (2024). Analisis Impak Cara Penyajian Suhu Tinggi Terhadap Mutu Nugget Ayam Siap Konsumsi. *Jurnal Ilmiah Sains Dan Teknologi (SANTEK)*, 1, 1–17. <https://jurnal.licheninstitute.org/index.php/santek>

- Chaniago, R., Lamusu, D., & Samaduri, L. (2019). Kombinasi Tepung Terigu dan Tepung Tapioka Terhadap Daya Kembang dan Sifat Organoleptik Kerupuk Terubuk. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4, 1–8.
- Cipta, N. A., & Asmara, K. (2023). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi)*, 9(6), 2321–2331. <https://doi.org/10.35870/jemsi.v9i6.1608>
- Dasniati, L., & Syarif, W. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(3), 148–154. <https://doi.org/10.24036/80sr49.00>
- Estiasih, T., Harijono, W. E., & Febrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Finora, M. R. (2022). *Penggunaan Tepung Jagung pada Pengolahan Arai Pinang*. Proyek Akhir, Jurusan Tata Boga, Universitas Negeri Padang.
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, & Fayyadh, Z. N. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. CV HEI Publishing Indonesia.
- Handayani, S., & Wibowo, R. A. (2014). *Kue Kering Terfavorit*. PT Kawan Pustaka.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. <https://www.panganku.org/id-id/view>.
- Kementerian PPN/BAPPENAS, & UNICEF. (2024). *Ringkasan: Fortifikasi Tepung Terigu Di Indonesia*.
- Kristianti, Roni. (2025). Perbandingan Pengolahan Wet Milling dan Dry Milling pada Jagung: Efisiensi dan Aplikasi. *JUTHAP (Jurnal Teknologi Hasil Pertanian)*, 2(2), 53-58.
- Kurnia, P., & Zulfiyanti, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan dan Daya Terima Kukis yang Dibuat dari Substitusi Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L.). *SAGU Journal-Agri. Sci. Tech*, 21(1), 19–28. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id>
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press.
- Lena, O., Purwandhani, S. N., Masrukandan, & Darmawan, E. (2022). Pembuatan Mi Kering dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*). *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(2), 1–9. <https://doi.org/https://ejournal.widyamataram.ac.id/index.php/agrotech>
- Lestari, N. D. (2020). *Produksi dan Pemasaran Pastel Kering Abon Kluwih (Pakluwih)*. Politeknik Negeri Jember.

- Musita, Nanti. (2018). Kajian Kadar Aflatoksin dan Proksimat Tepung Jagung Nikstamalisasi pada Berbagai Lama Perendaman. *Prosiding Seminar Nasional*.
- Nimpuno, D. (2018). *Buku Lengkap Home Made Pastry*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nursa'adah, S. F. (2019). *Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu dan Tepung Jagung (Zea Mays) Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. Universitas Negeri Semarang.
- Nurjana, A. S. (2022). *Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung (Zea nays L.) dengan Daging Ikan Patin dan Konsentrasi Putih Telur Terhadap Karakteristik Sup Krim Jagung Instan dengan Metode Foam-Mat Drying*. Skripsi, Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pasundan.
- Paeru, R. H., & Dewi, T. Q. (2017). *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Penebar Swadaya.
- Paramata, F., Maspeke, P. N. S., & Limonu, M. (2023). Karakteristik Fisikokimia Kerupuk Kerang Darah (*Anadara granosa*) yang diformulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(2), 161–173.
- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & S, G. A. (2021). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) Pada Tepung Terigu*. Undip Press Semarang.
- Putri, E. D. H., & Mayasari, C. U. (2021). *Operational Patisserie*. Graha Ilmu.
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2019). Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 2, 148–158. <http://prosiding.unimus.ac.id>
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka.
- Rahmania, R., Detya, Z., Adhelya, R. S., & Aji, J. (2025). Diversifikasi Pangan Lokal Melalui Inovasi Pengolahan Jagung (*Zea mays L.*) sebagai Bahan Pangan Darurat. *Karimah Tauhid*, 4(12), 9706-9715.
- Rochliana, J. T., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Subtitusi Tepung Dan Jenis Tepung Jagung Pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Organoleptik. *Journal Boga*, 7(2), 168–177.
- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., & Setiawan, R. (2018). Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 153–160. <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.industria.2018.007.03.3>
- Roswaty, A. (2011). *Lezatnya Kue Pastel*. PT Gramedia Pustaka Utama.

- Saputra, F. A., 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/https://doi.org/10.21009/JSB.004.1.05>
- Sari, N. S., Kandriasari, A., & Cahyana, C. (2024). *Analisis Kualitas Fisik dan Organoleptik Kulit Pastel Substitusi Tepung Mocaf*. Universitas Negeri Jakarta.
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (*Cookies*). *Jurnal Lubang Pertanian*, 28(2), 63-71.
- Suarni. (2010). Teknologi Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Pembuatan Emping Stik. *Jurnal Pascapanen*, 7, 23–31.
- Suarni, & Subagio, H. (2013). Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*, 47-55.
- Sudirman, H. O., & Eviana, N. (2019). Pemanfaatan Tepung Jagung pada Kudapan Akar Kelapa. *Jurnal Culinaria*, 2(1).
- Syahrial, M. (2019). *Panduan Lengkap & Praktis Budi Daya Jagung yang Paling Menguntungkan*. Garuda Pustaka.
- Tim Redaksi Kompas. (2011). *Apakah Pastel Perlu Digoreng 2 Kali Agar Renyah?*. <https://www.kompas.com/food/read/2021/08/04/080700675/apakah-pastel-perlu-digoreng-2-kali-agar-renyah->.
- Wicaksono, A. N., & Kuswardinah, A. (2017). *Eksperimen Pembuatan Puff Pastry dengan Menggunakan Substitusi Tepung Biji Durian*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Widyanti, S. M., Ismono, H., & Hidayati, S. (2011). Penentuan Agroindustri Berbasis Jagung Terpilih di Provinsi Lampung. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 16(1).
- Yuniastri, R., & Putri, R. D. (2023). Karakteristik Fisik Tepung Jagung Pulut. *Prosiding Seminar Nasional Ekonomi Dan Teknologi*.
- Yunindya, R. P., & Murtini, E. S. (2020). Pengaruh Suhu Air yang Ditambahkan Terhadap Kualitas Donat Kentang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2).
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. UB Press.