

DAFTAR PUSTAKA

- Abebe, W., Ayele, M., & Tadesse, M. (2021). Evaluation of water absorption and rehydration properties of traditional cereal-based food products. *Food Science and Nutrition Research*, 9(2), 134–141.
- Achroni, D. (2017). *Belajar Dari Makanan Tradisional Jawa* (A. Purba, Ed.). Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa.
- Agustina, D., Rahmawati, N., & Handayani, L. (2018). Pengaruh penambahan tepung terhadap sifat fisik dan organoleptik produk pangan tradisional berbasis tepung beras ketan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), 45–52.
- Aini, S. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma-Jobi L*) Terhadap Sifat Organoleptik *Cookies* Hanjeli. Potekkes Bandung, 2016.
- Aryanti, N., Nafiunisa, A., & Willis, F. M. (2016). Ekstraksi Dan Karakterisasi Klorofil Dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*) Sebagai Pewarna Pangan Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*
- Belitz H D, Grosth, W & Schieberle, P. 2008. *Food Chemistry*. 4th ed. Springer Verlag. Berlin
- Chidimma, U. A., Chen, Y., Xu, B., & Ma, Y. (2021). Job's tears (*Coix lacryma-jobi L.*): Nutritional composition, bioactive compounds, health benefits and food applications. *Food Reviews International*, 37(8), 775–799.
- Dewandaria, K. T., Munarso, J., & Rahmawati, R. (2020). Sifat Fisikokimia Berondong Hanjeli (*Coix Lacryma-Jobi L*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(Desember), 154–164.
- Farihatul Islamiyah, Ahmad David Royyifi Arifin, & Lilia Faridatul Fauziyah. (2024). Studi Pembuatan Kue klepon Dengan Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Penambahan Tepung Kacang Almond Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Insologi: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(4), 469–480.
- Fellows, P. J. (2009). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (3rd ed.). Cambridge: Woodhead Publishing.
- Fiqtinovri, H., Fitriyani, F., Yuwono, S. S., & Estiasih, T. (2023). Characterization of Job's tears (*Coix lacryma-jobi L.*) starch: Granule structure, physicochemical and pasting properties. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(1), 1–12.
- Giantara, M. S., & Santoso, J. (2014). Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan manajemen jasa*, 2(1), 111-126.

- Hakim, L., & Kandriasari, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L*) Terhadap Kualitas Sensori Kue Pukis. *Journal Of Comprehensive Science*.
- Hariputeri, H., Wiadnani, A. A. I. S., & Suparthana, I. P. (2023). Studi Perbandingan Mocaf dengan Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L*) Terhadap Karakteristik *Sponge Cake Gluten Free*. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(1), 177–192.
- Histifarina, D., Rahadian, D., Ratna, P. N., & Liferdi. (2020). Hanjeli utilization as a functional food to support food sovereignty. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 443(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/443/1/012105>
- Imam Ghozali. 2009. Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program Spss. Semarang : Bp Undip
- Irwan, Dahlia, M., & Rusilanti. (2021). Daya Terima Konsumen Dan Sifat Fisik Roti *Soft Roll* Substitusi Tepung Hanjeli (*C. Lacryma-Jobi L*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(3), 3921–3933.
- Kementrian Pertanian RI (2022). Mengenal Tanaman Hanjeli. <https://Pustaka.Setjen.Pertanian.Go.Id/Index-Berita/Mengenal-Tanaman-Hanjeli>.
- Kuliner Indonesia Today. (2025). Perbedaan klepon dan onde-onde di Indonesia dan Asia Tenggara. Diakses dari <https://www.kulinerindonesiatoday.id/perbedaan-klepon-onde-onde>.
- Lailata, I., & Adi, A. C. (2024). Uji Daya Terima Formulasi Kue klepon Dengan Substitusi Tepung Kacang Arab, Tepung Kelor, Dan Tepung Katuk Sebagai Kudapan Alternatif Ibu Menyusui. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 24(2), 1460.
- Masahid, D. M., Nurhasanah, R., & Kurniawan, H. (2021). *Karakteristik fisikokimia pati hanjeli (Coix lacryma-jobi L.) dan potensinya sebagai bahan baku produk pangan*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 120–127.
- Masahid, R. M., Setyawati, R., & Estiasih, T. (2021). Physicochemical characteristics of fermented Job's tears (*Coix lacryma-jobi L*) flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 762(1), 012046.
- Nugroho, M. F. A., & Murtini, E. S. (2017). Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon dengan Modifikasi Bahan dan Warna. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1), 92–103.
- Nurbaiti, S. et al. (2025). The potential of fragrant pandan leaves as active ingredients in cosmetic products: Phytochemical analysis. *Indonesian Journal of Cosmetics*.

- 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.
- Peleg, M., & Bagley, E. B. (1983). *Physical Properties of Foods*. Westport: AVI Publishing Company.
- 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. *Jurnal Pangan*, 20(4), 365-376.
- Rachmaselly, A., Setiasih, I. S., Sukarminah, E., & Rialita, T. (2019). *Swelling Volume Tepung Hanjeli (Coix lacryma-jobi L.) Hasil Ozonasi*. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2).
- Ramadhan, N., Martinsyah, R. H., Muhsanati, M., Obel, O., & Dwipa, I. (2023). Review Artikel: Keanekaragaman Hanjeli (*Coix Lacryma-Jobi L.*) Di Sumatera Barat. *Agroteknika*, 6(1), 57–69.
- Salim, C., Artina, V., & Sekar Ayu, A. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Kue klepon. *Jurnal Pariwisata*.
- Saraswati, N. P. P. D., Ekawati, I. G. A., & Putra, I. N. K. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma-Jobi, L.*) Dengan Buah Salak Kering (*Salacca Edulis Reinw.*) Terhadap Karakteristik Snack Bar. *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 57–65.
- Serafialy, Wiadnyani, A. A. I. S., & Sugitha, I. M. (2024). Perbandingan Tepung Kedelai (*Glicine Max L. Merril*) Dan Tepung Hanjeli (*Coix lacryma Jobi l.*) Terhadap Karakteristik Snack Bar. *Tepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(3), 557–572.
- Stekom Semarang. (2025). Klepon | Ensiklopedia Pangan Tradisional. P2K Universitas STEKOM Semarang.
- Suharni, E., & Rahayu, S. (2023). Evaluasi sensori dan kadar air kue klepon substitusi tepung sagu. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(1), 23–29.
- Suharni, T., Puspitasari, E., & Lestari, D. (2023). Analisis kadar air dan daya rehidrasi pada produk olahan tradisional berbasis tepung lokal. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), 22–30.
- Suhartini, T., Haryanti, P., & Wibowo, R. (2020). *Pengaruh ukuran partikel dan kerapatan tepung terhadap daya serap air pada bahan pangan berbasis pati*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 11–18.
- Tensiska, T., & Nurlisa, L. (2018). Upaya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan hanjeli sebagai pangan fungsional di desa bojong

manggu, kecamatan pameungpeuk, kabupaten bandung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(11), 938-941.

Warsito, H., Sa'diyah, K., Kesehatan, J., & Jember, P. N. (2019). Pembuatan Kue klepon Dengan Substitusi Tepung Sagu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Kesehatan*, 7(1), 45.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Yasa Boga. (2015). *Kue - Kue Indonesia : 165 Resep Panganan Populer Nusantara*.

