

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Saputra, F., Rusilanti, & Mariani. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Pada Pembuatan Kue Sempit Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 28–33. <https://doi.org/10.21009/Jsbs.004.1.05>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penelitian Organoleptik Bahan Makanan.
- Amen, O., Jumiono, A., & Fulazzaky, M. A. (2020). Penjaminan Mutu Dan Kehalalan Produk Olahan Susu. *Jurnal Pangan Halal*, 2(1), 42–48.
- Azimah, F. N., & Nur Qomariah, U. K. (2024). Uji Organoleptik Dan Uji Hedonik Bubur Bola Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Exact Papers In Compilation (Epic)*, 6(1), 15–19. <https://doi.org/10.32764/Epic.V6i1.1099>
- Azzahro, F., & Yulianti, Y. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays Indurata*) Terhadap Sifat Fisik Dan Mutu Sensoris Kulit Pastel Kering Mini. 9, 38741–38747.
- Dwi Putri, D. (2024). *Analysis Of Nutritional Content And Acceptability Of Cookies Substituted Pulut Corn Flour (Zea Mays Ceratina)*. *Nutrition Research And Development Journal*, 4, 11–21. <https://journal.unnes.ac.id/journals/nutrizione/index>
- Dahlia, M. (2021). Modul Praktikum *Cake and Cookies*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Enjelika. (2024). Uji Hedonik Onigiri Beras Ketan Putih Cita Rasa Nusantara. 4(2).
- Hanum, Y. (2024). Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Modifikasi Lidah Kucing Substitusi Tepung Jagung Dengan Penambahan Perisa Jeruk Mandarin.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017b). Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83. <https://doi.org/10.23917/Jurkes.V10i2.5537>
- Kurniawati, E., & Brilliantina, A. (2025). Kajian Sifat Kimia Pada Beberapa Jenis Tepung Terigu: Kadar Air, Kadar Abu, Dan Kadar Gluten Basah. *Journal Of Food Industrial Technology*, 2(3), 75–81.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia Dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal Of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>

- Lowise Kezia Siregar. (2025). Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays Flour*) Pada Produk *Brookies*.
- Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Cita Rasa Es Krim Buah Kaswita (*Lomonia Acidissima*). 8(2), 20–27.
- Maulud, M. K., Amandha, R. M. D., Nuraini, D., & Sachriani. (2024). Analisis Sensori Dan Daya Terima Pada Produk Kulit *Tartlet* Dengan Substitusi Tepung Singkong. *Jurnal Studi Multidisipliner*, 8(8), 2118–7453. <https://Oaj.Jurnalhst.Com/Index.Php/Jsm/Article/View/3759>
- Nixon, M., & Rinayanthi, N. M. (2023). Pengaruh Jenis Lemak Terhadap Hasil Pembuatan Roti *Effect Of Fat Type On Bread Making Results*. *Paris (Jurnal Pariwisata Dangula halis Bisnis)*, 02(5), 1302–1306. <https://doi.org/10.22334/Paris.V2i5>.
- Permata, T. W. I., & Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Yang Berbeda Terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 24532–24539.
- Putri, D. Y., Alsuheindra, Riska, N. (2025b). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Pada Pembuatan Kulit Kue Sus Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11, 93–108. <https://doi.org/https://jurnal.peneliti.net/index.php/jiwp/article/view/11787>
- Rahmi Ramadhani, S.Pd.I., M. P., & Nuraini Sri Bina, S.Pd., M. Pd. (2021). *Statistika Penelitian Pendidikan: Analisis Perhitungan Matematis Dan Aplikasi Spss*.
- Robiatul Adawiyah, D., Mellyana Tjiptoputri, O., & Lince, L. (2020). Profil Sensori Sediaan Pemanis Dengan Metode Rate-All-That-Apply (Rata). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 7(1), 38–45. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.1.38>
- Saragih, M. R. Br. (2016). Komposisi Tepung Jagung (*Zea Mays L*) Dan Tepung Tapioka Dengan Penambahan Daging Ikan Patin (*Pangasius. Sp*) Terhadap Karakteristik Mi Jagung. *Ucv, I*(02), 390–392.
- Sari Putri, R. M., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna Placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/jtp.V7i2.279>
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (*Margarin Dan Mentega*) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.

- Suntoro, E. (2020). Membangun Ketahanan Pangan Di Daerah. *Republika*. <https://www.Republika.Id/Posts/7259/Membangun-Ketahanan-Pangan-Di-Daerah>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2).
- Virganita, & Melinia, I. (2023). *Pengaruh Penambahan Lesitin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Tepung Jagung-Terigu*.
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional Dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>

