

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). <https://doi.org/10.21009/jsb.004.1.05>
- Adimarta, T. (2022). *LIPIDA Pembuatan Cheese Stick dari Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Jagung Making Cheese Sticks from Tapioca Flour Substitution with Corn Flour*. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Adimarta, T., & Nopriyanti, M. (2023). *LIPIDA Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (Zea mays.L) Terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue Onde-onde*. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Adna, M., Prahastiwi, I., Nazzala, N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., Aini, N., Studi Teknologi Pangan, P., Pertanian, J., & Jenderal Soedirman Jalan Soeparno, U. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. In *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* (Vol. 8, Number 3).
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan* (Alsuhendra, Ed.). UNJ Press.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, Gama. N. (2015). Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya. In *BPTP Jawa Tengah* (Vol. 53, Number 9).
- Catrien, Surya, Y., & Ertanto, T. (2008). Kreasi Mailard Pada Produk Pangan. *Program Kreativitas Mahasiswa*.
- Chandra, L., Gasim, & Rusbandi. (2020). Identifikasi Jenis Tepung Terigu Pada Roti Goreng Berdasarkan Fitur LBP dengan Menggunakan Jaringan Saraf Tiruan. *Jurnal Algoritme*.
- Dahlia, M. (2021). *Modul Praktikum Cake and Cookies*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Dasniati, L., & Syarif, W. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Terhadap Kualitas Cookies (The Effect of Corn Flour Subsitution on Cookies Quality). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(3).
- Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, alief rahmania. (2021). Industri Pengolahan Telur. In *UB press*.
- Gusnadi, D. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung*, 3(1).
- Hariyadi, P. (2022). Tektstur: Tantangan Reformulasi Pangan Olahan. *Foodreview Indonesia*, 17(7).

- Hasanah, L. L., & Isfianadewi, D. (2019). Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Soropaten. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 4(1).
- Hastian, & Basir, E. (2022). “Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Karakteristik Karbohidrat dan Organoleptik Kerupuk Stick Tempe”.*.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press.
- Irferamuna, A., Yulastri, A., & . Y. (2019). Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung Sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 8(2). <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v8i2.21999>
- Khotimah, K., Rachmawanti Affandi, D., Brisha Nuary, R., Pitara Sanjaya, A., & Sulistiowati, M. (2023). Karakteristik Biskuit Kelor (*Moringa Oliefera*) Berbasis Pati Garut (*Maranta Arundinacea*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dengan Variasi Pemanis. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2). <https://doi.org/10.20961/jaht.v1i2.559>
- Larasati, 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.
- Luvita. (2023). *Baking at home: 50 resep simpel & antigagal ala Luvita Ho*. Gramedia Pustaka Utama.
- Marsono, E. (2025). Luas Panen dan Produksi Jagung di Indonesia 2024 (Angka Tetap). *Badan Pusat Statistik*, 2(16).
- 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).
- Nixon, M., & Rinayanthi, N. M. (2023). Pengaruh Jenis Lemak Terhadap Hasil Pembuatan Roti. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(5), 1302–1306. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5>
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama Di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.29244/jst.11.1.20>
- 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. *Jurnal Ilmu Gizi*, 21(4).
- Pratama, R., & Lestari, A. (2021). Identifikasi Aroma Tengik sebagai Indikator Kerusakan Oksidatif pada Minyak Jagung. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 9(2).

- Putri, D., & Riska, N. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Pada Pembuatan Kulit Kue Sus Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Universitas Negeri Jakarta. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, Oktober, (D).
- Rachma, S. F., Bahar, A., Pangesthi, L. T., & Dewi, I. H. P. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Gatot dan Jenis Shortening (Margarin dan Mentega) Terhadap Sifat Organoleptik Kulit Tartlet. *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business*, 4(2), 7233–7240. <https://doi.org/10.31004/riggs.v4i2.1833>
- Ramadhani, R. & B. N. S. (2021). *Statistika Penelitian Pendidikan: Analisis Perhitungan Matematis dan Aplikasi SPSS*. Prenada Media.
- Samudra Corie, T., & Anggraeni, A. A. (2025). *Passion Fruit Tartlet Dengan Susbtitusi Tepung Kacang Merah Pada Kulit Tartlet*. 20(1), 835–858.
- Sari, K., & Yohana, W. (2015). Tekstur makanan : sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi. *Makassar Dent Journal*, 4(6).
- Tim Mitra Agro Sejati (Ed.). (2017). *Budi Daya Jagung*. CV Pustaka Bengawan.
- Ullah, I., Ali, M., & Farooqi, A. (2010). Chemical and Nutritional Properties Of Some Maize (*Zea mays* L.) Varieties Grown in NWFP, Pakistan. *Pakistan Journal Of Nutrition*.
- Widyasari, R. A. H. E., Nurdialy, M., & Fadhilah, J. (2022). Financial Feasibility Analysis of Product Modification Katuk and Spinach Brownies Tartlet as an Alternative Breastfeeding Mother's Snack. *E3S Web of Conferences*, 348. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202234800036>
- Wulandari, R. (2017). *Manfaat Ajaib Telur* (1st ed.). Gramedia.
- Wulansari, P. D. (2016). Pengaruh Penggunaan Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Sebagai Bahan Komposit Tepung Terigu Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. *Universitas Negeri Semarang*.