

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2016 Data Produksi Jagung Manis Indonesia 2015 - 2016. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Cemarkan Mikroba. SNI 19-2897-1992. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3727-1995 *Tepung Jagung*. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995. *Roti Manis*. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Tepung Mocaf*. SNI 01-7622-2011. Jakarta
- Aidah, S.,N 2020. *Ensiklopedia Jagung : Filosofi, Deskripsi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*. Jogjakarta: Karya Bakti Makmur Indonesia
- Andarwulan. N., K. d. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., Sayuti, K. 2017. *Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam, dan Putih Dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat*. Jurnal Litbang Industri Vol.7, 123-136.
- Astawan. 2009. *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Jakarta: Swadaya.
- Bakhri. 2007. *Budidaya Jagung Dengan Konsep Pengelolaan Tanaman Terpadu (PTT)*. Sulawesi tengah: Balai pengkajian teknologi pertanian.
- Devi P., K. B., Ina, P. T., Yusa, N. M. 2018. *Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Terhadap Karakteristik Chiffon cake Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (Mocaf)*. Jurnal ITEPA, 7, 53-64
- Dewi, P. S. 2017. *Pembuatan muffin non terigu dari tepung Mocaf (Kajian Konsentrasi Glukomonan dan Tingkar substitusi tepung jagung)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Faridah, A., Kasmita,P., Asmar, Y.,Liswarti., Y. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Figoni. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey.John Wiley & Sons,Inc.

- Fransiska, D., Marniza, Silsia, D. 2021. *Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat Roti Manis dengan Penambahan Tepung Rebung (Dendrocalamus asper)*. Jurnal Agroindustri, 108-119
- Ghozali, T. E. 2013. *Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (Pithecolobium jiringa)*. J. Agroteknologi, 7 (2), 120-128.
- Harzau, H., Estiasih. 2013. *Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi : Patu Jagung dan Penambahan Margarine)*. Pangan dan Agroindustri, 138-147.
- Handayani, S. d. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Bahan Produk Olahan Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hidayat, Beni , Adil Basuki Ahza, and Sugiyono. 2007. *Karakteristik Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Varietas Shiroyutaka serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 32-29.
- Hustiany, Rini. 2016. *Reaksi Maillard: Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press
- Imami, R. H., Sutrisno, A. 2018. *Pengaruh Proporsi Telur dan Gula serta Suhu Pengovenan terhadap kualitas Kimia, dan Organoleptik pada Bolu Bebas Gluten dari Pasta Ubi Kayu (Manihot Esculenta)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 6, 89-99.
- Indrie, A.,S.,D. 2015. *Tepung Jagung*. Jawa Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Intan, R., Rostini, L., dan Liviyawati, E. 2004. *Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tulang Ikan Jangilur (Ostiophorus sp.)*. [Skripsi] Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Bandung
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung*. eBookPangan.com.
- Kusnadi, D. C.B. 2012. *Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1 (2), 28-31.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kustyawati, M. E. 2020. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Bandar Lampung: Pusaka Media.
- Lalujan, L. E., Djarkasi, G. S., Tuju, T. J., Rawung, D., & Sumual, M. F. 2017. *Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas Manado Kuning Sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras*. Jurnal Teknologi Pertanian, 8.

- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. *Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies*. Agritekno. 1 (1): 130-138.
- Muhandri, T., S. K., H. R., Aminullah. 2021. *Karakteristik Chiffon Berbahan Baku Tepung Pisang Lewat Matang*. Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 12, No. 2, 197-208.
- Ningsih, R.,W. 2013 *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Gayam Terhadap Tingkat Kesukaan Chiffon cake*. Ejournal Boga: 219-225.
- Palupi, E.R .2020. *Anatomi dan Perkecambahan Benih - BBPPMBTPH*. <http://bbppmbtph.tanamanpangan.pertanian.go.id/>. Di akses pada 29 Desember,2021
- Ragae, S., Guzar I, Dhull, N., Seetharaman, K. 2011. *Effects of fibre addition on antioxidant capacity and nutritional quality of wheat bread*. Journal Food Sci Technol 44:2147-2153.
- Ramadhani, F., Murtini, E. S. 2017. *Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5, 38-47.
- Raysita, N. 2013. *Pengaruh Proporsi Terigu dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Tingkat Kesukaan Chiffon cake*. [Skripsi] Program Studi Tata Boga: Universitas Negeri Surabaya
- Rochani, S. 2007. *Bercocok Tanaman Jagung*. Jakarta: Azka Mulia Media.
- Rohadi. 2009. *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*. Semarang: Semarang University Press.
- Salim. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung MOCAF Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Saragih, M. R. 2016. *Komposisi Tepung Jagung (Zea Mays L) Dan Tepung Tapioka Dengan Penambahan Daging Ikan Patin (Pangasius.Sp) Terhadap Karakteristik Mi Jagung*. Program Studi Teknologi Pangan. Bandung: Universitas Pasundan.
- Setyaningsih, D. A. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. IPB Press, 180.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian, 28(2).
- Suarni, S. dan Yasin, M., 2015. *Jagung sebagai sumber pangan fungsional*. Bagian Buku Jagung. Puslitbang Tanaman Pangan.
- Setiyono, L. 2011. *Pemanfaatan biji kurma (Phoenix dactylifera L.) sebagai tepung dan analisis perubahan mutunya selama penyimpanan*. Bogor: Institut Teknologi

- Subagio. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Fluor (Mocaf) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Sumarni,P.,R.,N. 2017. *Analisis Ketersediaan Jagung Nasional Menuju Pencapaian Swasembada dengan Pendekatan Model Dinamik*. Informatika Pertanian, 26 (1), 41-48.
- Sunarsi, S. M. 2011. *Memfaatkan singkong menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo*. Universitas Bantara Sukoharjo:Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, 306-310.
- Surya, Y. S. 2010. *Studi Pengaruh Formulasi dan Perlakuan Proses Terhadap Tekstur Snack Makaroni Kerang dari Mokaf*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sutomo, B. (2012). *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering dan Jajanan Pasar*. Nsbooks.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2017). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. www.panganku.org. Diakses pada 19 Juni 2022
- Wanita, dan Endang. 2013. *Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat PtiH Tepung*. Prosiding Seminar Hasil Penellitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
- Wati, R. P. 2015. *Eksperimen Pembuatan Chiffon cake Dari Bahan Dasar Tepung Singkong Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau*. Universitas Negeri Semarang, Jurusan pendidikan kesejahteraan keluarga.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yustisia, R. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan baku Tepung Komposit*. *Journal of Nutrition college*, 2(4), 697-703.