

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2016). *Analisis Tekstur Makanan Menggunakan Texture Analyzer*. 3(1), 1–23.
- Aghajanzadeh, S., Sultana, A., Mohammad Ziaifar, A., & Khalloufi, S. (2024). Formation of pores and bubbles and their impacts on the quality attributes of processed foods: A review. *Food Research International*, 188(May), 114494.
- Aissa Febrya, M., & Putri Ningsih, T. (2024). Pengujian Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM) Coliform Dan Angka Kapang Khamir pada Sampel Minyak Pala. *Prosiding SEMNASBIO*, 439–449.
- Ajima, A., Rahmadi, I., & Suhartini, W. (2024). Karakteristik Fisikokimia Mi Kering dengan Berbagai Rasio Ikan Barakuda (*Sphyræna jello*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(2), 133–146.
- Ameliah, R. J., Faradilla, F. R., & Sadimantara, M. S. (2023). Pengaruh suhu dan lama pasteurisasi terhadap umur simpan dan aktivitas antioksidan jus buah fungsional (melon, mentimun dan semangka). *Jurnal Riset Pangan*, 1(2), 34–51.
- Anindia Nurul Cahyaningtia. (2018). *Preparasi dan Karakteristik Film Komposit Gelatin-Pati Ganyong dengan Glycerol sebagai Plasticizer*.
- Anna Magdalena Daulima. (2010). *Penentuan Umur Simpan Jagung Titi Berdasarkan Model Isotermi Sorpsi*.
- AOAC. (2007). *Official Methods Of Analysis Association Of Official Analytical Chemist*. AOAC, Washington DC. USA.29.P.
- Arif, R. W. dan A. R. (2009). Kandungan Gizi dan Komposisi Asam Amino Beberapa Varietas Jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 9(2), Lampung: Balai Pustaka Pengkaji Teknologi Pertanian.
- Augustyn, G. H., Tetelepta, G., & Abraham, I. R. (2019). Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 58–63.
- Badan Standard Nasional. (2009). SNI 7388 : 2009 Maximum limit of heavy metal contamination in food. *Standar Nasional*

Indonesia, 17.

- Badan Standard Nasional. (2015). Beras. SNI 6128:2015, Jakarta.
- Badan Standard Nasional. (2024). Bahan pakan – Hasil sampling pengolahan jagung. SNI 4484-2024, Jakarta.
- BPOM. (2008). *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM.
- BPS. (2024). *Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Jagung Menurut Provinsi, 2023-2024*.
- Budaraga, I. K. (2024). *Teknologi Ekstruksi Pada Pangan*.
- Christella, J., Naufalina, F. E., Novian, D., & Nugraha, D. (2023). Perancangan Kemasan Makanan Ringan Jagung Titi Asal Flores. *Desember*, 10(6), 9851–9869.
- Christina, P. . (2014). *Analisi Pengaruh Jarak Sumber Gelombang Bunyi Terhadap Pertumbuhan Tanaman Jagung (Zea mays L.)*. Universitas Bengkulu: Bengkulu.
- Darfour, B., Ayeh, E. A., Odoi, K. M., & Mills, S. W. N. O. (2022). Physical characteristics of maize grain as influenced by varietal and moisture differences. *International Journal of Food Properties*, 25(1), 1351–1364.
- Dizlek, H. (2022). *Electronic Letters on Science & Engineering 17 (2) (2021) Hamur ve Pişirme Sıcaklığı ile Pişirme Süresinin Pandispanya Üzerine*. January, 88–95.
- Esther Mariana. (2010). *Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis*.
- Ewi, F. N. (2016). *Pengaruh Perbedaan Lama Penyimpanan pada Suhu Rendah Terhadap Sifat Fisikokimia Minuman Susu Jagung Manis (Zea mays var. saccharata)*.
- Fadjria, N., Arfiandi, A., & Auliyah, N. D. (2024). Analisis kadar amilosa pada pati jagung manis (*Zea mays* L. Var. *Saccharata*) secara spektrofotometri UV-Vis. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 152–158.
- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Pragelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104.
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan

- Metode Freeze Drying (Review). *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 5(2).
- Hadjatu, A. D., & Laboko, A. L. (2023). Formulasi Air Kelapa Muda dan Daging Kelapa Muda (*Cocos Nucifera* L.) Terhadap Minuman Instan Coconut Flavor. *Jurnal : Agricultural Review*, 2(2), 1–11.
- Heldman, D. R., & Lund, D. B. (2006). Handbook of food engineering, second edition. In *Handbook of Food Engineering, Second Edition* (pp. 1–1025).
- Hidayat, T., Kandriasari, A., & Alsuhendra. (2024). Pengaruh suhu pemanggangan terhadap kualitas fisik dan daya terima kue biji ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(7), 1017–1030.
- Isra, M., Ahmad, L., Saman, W. R., Rusli, A., Hasan, F., Ibrahiim, N. F., Podungge, F. F., Lodi, S., Pooe, S. Z. T., Mele, I. A., & Nurdin, D. F. (2024). Jambura Journal of Food Technology (JJFT) Volume 6 Nomor 1 Tahun 2024 Perbandingan Hasil Modifikasi Pati Jagung Pulut dan Pati Sorgum dengan Metode Hidrolisis Asam. *Jambura Journal of Food Technology*, 6(1), 1–10.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Hardness and Acceptability of Biscuits from Maize Flour and Wheat Flour Blend with Proportional Volume of Water. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83.
- Jamaluddin, J., Syam, H., & Mustarin, A. (2018). *Rekayasa Penyangraian, Perpindahan Panas dan Penguapan Air secara Simultan, serta Perubahan Tekstur, Volume dan Warna pada Makanan Berpati*. 1–217.
- Karababa, E., & Coşkuner, Y. (2007). Moisture dependent physical properties of dry sweet corn kernels. *International Journal of Food Properties*, 10(3), 549–560.
- Kartika, K., Julsam, J., Roswaldi Sk, Mulyadi Mulyadi, & Misriana, M. (2019). Oven Otomatis Untuk Memanggang Kue Bolu Marmer Berbasis PID. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 3(1), 193–200.
- Khotimah, K., Kusumaningrum, I., & Afiah, R. N. (2024). Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*Dioscorea alata*). *Jurnal Pengolahan*

Hasil Perikanan Indonesia, 27(8), 693–705.

- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Jurnal Kimia dan Rekayasa Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Kurniawan, C., Waluyo, T. B., & P. S. (2011). Analisis Ukuran Partikel Menggunakan Free Software Image-J. *Seminar Nasional Fisika, Juli 2011*,.
- Laia, M., & Laia, J. (2024). Pengaruh Kadar Air dan Porositas Tanah Terhadap Efisiensi Pemberian Pupuk pada Tanaman Jagung. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perikanan*, 1(2), 7–13.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jal. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Latief, M. F., Amal, I., & Aini, F. N. (2023). Perubahan Nutrisi dan Kualitas Fisik Jagung Akibat Pengeringan pada Vertical Corn Dryer. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(2), 70–77.
- Latuharhary, Rossy Angelina, Triono, B. S. (2017). Respon Morfologi Tanaman Jagung (*Zea mays*) Varietas Bisma dan Srikandi Kuning Pada Kondisi Cekaman Salinitas Tinggi. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 6(2).
- Lombu, W.K., N.W. Wisaniyasa, dan A. A. I. S. W. (2018). Perbedaan Karakteristik Kimia dan Daya Cerna Pati Tepung Jagung dan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays*, L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(1), 43–51.
- Manganti, M., Mandey, L., & Oessoe, Y. (2021). Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Kacang Hijau (*Glycine max* Merr.) dalam Pembuatan Food Bars. *Journal of Food Reserch*, 1(1), 44–54.
- Maulidina, R., Marlina, E. T., & Utama, D. T. (2023). Kualitas Mikroba Produk Olahan Daging yang Dijual Secara Daring dari UMKM di Kota Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 83–100.
- Murdijati Gardjito, A. D. & E. H. (2013). *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diverdifikasi Pangan*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group., 2013.
- Nadirah B. Andi Pallawa. (2022). *Pengaruh Waktu Penyangraian Terhadap Profil Senyawa Aroma Volatil, Kandungan Asam*

- Amino dan Gula Pereduksi pada Biji Kakao Hasil Fermentasi [Tesis]*. Universitas Hasanuddin.
- Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahidi, B. R., & Mukhaimin, I. (2024). Perhitungan Kadar Air, Rendemen dan Uji Organoleptik pada Ikan Asin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 01, 45–55.
- Paeru, R.H., dan T. Q. D. (2017). *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 20-22.
- Perdana. (2018). Lemak dan MINY. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
- Prahasta, A. (2009). *Budidaya-Usaha-Pengolahan Agribisnis Jagung*. Pustaka Grafik. Bandung.
- Pratama, G. Y. (2020). *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Yang Berbeda dalam Oven Terhadap Sifat Fisikokimia Sate Kambing*.
- Pratiwi, S. W., Anggraeni, A., & Bahti, H. H. (2022). Chimica et Natura Acta. *Chimica et Natura Acta*, 10(2), 66–71.
- Purwasih, R., & Azzahra, H. (2018). Pengaruh Lama Pemanggangan dalam Oven Terhadap pH dan Organoleptik Steak Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 1(1), 8–13.
- Putri, E. B. A. (2023). Ilmu Gizi dan Pangan (Teori dan Penerapan). In *Konsep Dasar, Paradigma dan Ruang Lingkup Ilmu Gizi*.
- Qi, Y., Wang, W., Yang, T., Ding, W., & Xu, B. (2025). Maillard Reaction in Flour Product Processing: Mechanism, Impact on Quality, and Mitigation Strategies of Harmful Products. *Foods*, 14(15), 2721.
- Rahayu Sakinah, A., & Sunan Kurniawansyah, I. (2018). Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia, dan Aplikasi Pati Jagung dalam Bidang Farmasetik. *Farmaka*, 4(2), 430–442.
- Ramandhani, S. N., Agustini, T. W., & Suharto, S. (2022). Pengaruh Penambahan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Kualitas Petis dari Cairan Pemindangan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 77–84.
- Rida Evalina Tarigan, apt, apt Emelda, Ms., Ayu Puspitasari, Mf., Nuradi, Ms., Christ Kartika Rahayuningsih, Mk.,

- Muhammad Izzul Widad Fahmi, Ms., Islawati, Mg., Artati, Mp., Afiska Prima Dewi, Ms., Rahma Diyan Martha, M., Ahmad Irsyad Aliah, apt, apt Tri Minarsih, Ms., Dian Supardan, A., Argo Ganda Gumilar, Ms., Ariyanto Nugroho, St., Supriyanta, B., Ayu Lestari, D., Subur Wibowo, Mg., & Tuty Hertati Purba, Mb. (2024). *Analisis Makanan dan Minuman Penerbit Cv.Eureka Media Aksara* (Vol. 1).
- Ruhaeni, R., Zainuri, Z., & Utama, Q. D. (2025). Pendugaan Umur Simpan Sale Lilit Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Model Arrhenius. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 3(2), 121–135.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (n.d.). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sinaga, E. F., Langi, T. M., & Koapaha, T. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia Nugget Tempe. *Ejournal UNSRAT*, 1(1), 1–10.
- Suarni, S., Aqil, M., & Subagio, H. (2019). Potensi Pengembangan Jagung Pulut Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 38(1), 1.
- Suarni dan Widowati. (2007). Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Suarni, Firmansyah, I., & Aqil, M. (2013). Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 32(1), 50–56.
- Suarni, S., Aqil, M., & Subagio, H. (2019). Potensi Pengembangan Jagung Pulut Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 38(1), 1.
- Susanti, I., Lubis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Journal of Agro-Based Industry*, 34(1), 44–52.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). *Andalas University Press*, 67.
- Taha, S. R., Panamon, F., & Laya, N. K. (2022). Penggunaan Tiga Jenis Daging terhadap Nilai Kandungan Lemak, Protein, dan

- Organoleptik Ilabulo. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*, 1(1), 15–22.
- Tjitrosoepomo, G. (2013). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Gadjah Mada University.
- Troller J.A., C. J. H. . (1978). *Water Activity of Food*.
- Utami, M., Azizah Zelia Kusumo, & Danuwarsa. (2023). Analisis Lemak dan Asam Lemak Jenuh pada Jagung Rebus di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 8(2), 18–27.
- Widaningrum, Miskiyah, & Somantri. (2010). Perubahan Sifat Fisiko-Kimia Biji Jagung (*Zea mays* L.) pada Penyimpanan dengan Perlakuan Karbondioksida (CO₂). *Agritech*, 30(1), 36–45.
- Widowati, S., B.A. S. Santosa, dan S. (2005). *Mutu gizi dan sifat fungsional jagung*. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. p. 343-350.
- Winarno, F. . (2002). Kimia pangan dan gizi. *Gramedia*, Jakarta.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press.
- Yuniastri, R., & Putri, R. D. (2023). Karakteristik Fisik Tepung Jagung Pulut. *Prosiding : Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi*, 153–157.
- Yuniati, R., Nurtari, R. Y., Annaafi, A. D., Priguna, T. M., Anggita, V. D., Kusumaningrum, N., Saraswati, I., Muslimin, M., Putra, F. E., & Hardian, H. (2024). Pengaruh waktu pemanasan dan pengasaman terhadap kadar albumin ekstrak ikan gabus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(2), 104–111.
- Zuhrina. (2011). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. *Skripsi*, Medan: Universitas Sumatera Utara.