

DAFTAR PUSTAKA

- Fadilah, F., Trisnawati, D., & Rostianti, T. (n.d.). *Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta Makaroni Dari Tepung Talas Beneng (Xantoshoma Undipes K.Koch) Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk). In Jurnal Pertanian & Industri Pangan (Vol. 1, Issue 1).*
- Prasetyo, A., Ishartani, D., Affandi, D. R., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2014). *Pemanfaatan Tepung Jagung (Zea Mays) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) The Utilization Of Corn (Zea Mays) Flour As Substitution Of Wheat Flour In Production Of High Protein Energy Biscuits With Addition Of Kidney Beans (Phaseolus Vulgaris L) Flour.* Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Jurnal Teknosains Pangan, 3(1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Rais, M. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) Dalam Pembuatan Cookies.* In Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian (Vol. 2).
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., & Sintadewi, A. T. (2020). *Kajian Proporsi Tepung Jagung (Zea Mays) Dan Tepung Jantung Pisang (Musa Paradisiaca L.) Dengan Penambahan Kuning Telur Pada Biskuit Jagung.* Agrotek, 14(2), 122–129 <https://doi.org/10.21107/Agrotek.V14i2.5867>
- Atmaka¹, W., Bambang, D., A¹, S., Pengajar, S., Ilmu, J., Pangan, T., & Pertanian, F. (2010). *A Study On Physicochemical Characteristics Of Instant Flour In Several Corn (Zea Mays L.) Varieties.* In Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: Vol. Iii (Issue 1).
- Kartika, N., Mayasti, I., Ushada, M., Ainuri, M., & Kedelai, D. (n.d.). *Produk, A. M., Berbasis, S., Beras, T., Quality Analysis of Spaghetti Product Based Rice Flour, Maize, Mocaf, and Soybean A R T I K E L.*
- 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. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.2.58>
- Ambarsari, Indrie 1), Dewi Anomsari, S 2), & Oktaningrum Gama N 3). 2015. *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya.* Jawa Tengah, Kementerian Pertanian Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Nurbayah, Siti. 2014. *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung Dan Tepung Ubi Jalar Dalam Pengolahan Mie Basah.* Indragiri: Jurnal Teknologi Pangan FAPERTA UNISI. Vol. 3 No. 1

- Hamdhi, Akmalal. (online). 2022. *Aptindo Soroti Harga Gandum yang Terus Merangkak Naik*.<https://industri.kontan.co.id/news/aptindo-soroti-harga-gandum-yang-terus-merangkak-naik>. Di akses 24 November 2022.
- Karti, B., S, et. all, 2020. *Kajian Proporsi Tepung Jagung (Zea Mays) Dan Tepung Jantung Pisang (Musa Paradisiaca L.) Dengan Penambahan Kuning Telur Pada Biskuit Jagung*. Madura, Agrotek Vol 14.
- Hardiyanti¹⁾ , Kadirman²⁾ , Rais, Muh. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) Dalam Pembuatan Cookies*. Makassar. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 2.
- Ramadhan, Ardito. 2022, (online). *Jokowi Minta Kementan Tambah Penanaman Jagung, Kedelai, Cabe, dan Bawang* <https://nasional.kompas.com/read/2022/09/19/17263231/jokowi-minta-kementan-tambah-penanaman-jagung-kedelai-cabe-dan-bawang>.
Di akses 24 November 2022.
- Fadilah, F., Trisnawati, D., & Rostianti, T. (n.d.). *Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta Makaroni Dari Tepung Talas Beneng (Xantoshoma Undipes K.Koch) Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk)*. In Jurnal Pertanian & Industri Pangan (Vol. 1, Issue 1).
- Pembuatan Pasta Spagetti dengan Menggunakan Tepung Jagung (Zea Mays Saccharata) Lokal sebagai Substitusi Tepung Terigu Dilihat dari Aspek Kandungan Gizi Vitamin B1, B2 & Protein*. (n.d.).
- Sugiono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabet
- Almatsier, S., 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Apippudin, M., (2006), *Sifat Fisik dan Organoleptik Chicken loaf dengan Penambahan Sayuran*, Skripsi, Fakultas peternakan, IPB, Bogor.
- Sugiono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta: Bandung
- Sugiono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Alfabeta: Bandung
- Sugiono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta: Bandung