

**DAFTAR PUSTAKA**

- Amri, E., dan Putri, P. 2014. Pembuatan mocaf (*modified cassava flour*) dengan proses fermentasi menggunakan beberapa jenis ragi. *Jurnal Pelangi*: Vol. 6 No.2.
- Anggraini, V.P. 2014. Optimasi Pembuatan Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) Termodifikasi dan Potensinya Sebagai Pengganti Tepung Terigu pada Pembuatan Mie. Skripsi. Jurusan Kimia. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Anggorowati, D.A., Setyawati, H., dan Purba, A.B. 2012. Peningkatan kandungan protein abon angka muda. *Jurnal Teknik Kimia*: Vol 7, No 1.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analysis. Chemist. 18th ed. AOAC International. William Harwitz (ed). Maryland. United States of America.
- Apriyantono, A., Dedi F., Sedarnawati, Slamet, B., Ni Luh P. 1986. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 99.
- Badan POM RI. 2006. Surat Keputusan Badan POM RI Nomor: HK.00.05.52.4040 Tentang Kategori Pangan. Jakarta: Badan POM RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 2973:2011. Tentang biskuit. Jakarta.
- Buckle, K. A., Edwards R. A., Fleet G. H. and Wootton. M. 2010. Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta. p : 167-175.
- Burnette, R. 2012. *Three Cheers for Job's Tears*. ECHO Asia Notes.
- Departemen Perindustrian RI. 1992. Standar Nasional Indonesia. Departemen. Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- Dewana, M. 2019. Pengaruh Fermentasi Ragi Tape Terhadap Kualitas Fisik Flakes Jali. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Driyani, Y. 2007. Biskuit *Crackers* Substitusi Tepung Tempe Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi. Skripsi. Konsentrasi Tata Boga, Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Edam, M. 2017. Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 9 (1): 1-8.

- Erni, N., Kadirman., Ratnawaty F. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 4 (2018): 95-105.
- Estiasih, T., dan Nurbaya, S. R. 2014. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta (L.) Schoot*) dalam Pembuatan Cookies. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 1 (1) : 46-55.
- Fardiaz. S. 1989. Mikrobiologi Pangan I. IPB Press, Bogor.
- Friska, T. 2002. Penambahan Sayur Bayam, Sawi dan Wortel Pada Pembuatan Crackers Tinggi Serat Makanan. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, IPB. Bogor.
- Gabriella, S. J. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Roti Manis dengan Substitusi Tepung Biji Jali yang Difermentasi dengan Ragi Tape. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Hadiwiyoto.1994. Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya. Liberty.Hal:5. Yogyakarta.
- Hadi, M. N. 2011. Kajian Formulasi Lighter Biscuit dalam Rangka Pengembangan Produk Baru Di PT Amott's Indonesia Bekasi. Skripsi . Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haryadi, N. K. 2011.Kelor Herbal Multikhasiat. Penerbit Delta Media: Solo.
- Hui. Y.H., 2006. Dictionary of food Science and Technology John Wiley and Sons, New York.
- Immaningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Panel Gizi Makanan: 35(1):13-22.
- Jariyah., Mulyani., dan Setya. 2013. Kajian nutrisi *crackers* tepung gayam. Jurnal Rekapangan. 7(1): 76-89.
- Jayati, K. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Kualitas Fisikokimia Crackers. Progam Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Juwita, A. T dan Joni, K. 2015. Pembuatan Biskuit Beras *Proboiled* (Kajian Proporsi Tepung Beras *Parboiled* dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Kuning Telur). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No 4 p.1711-1721.
- Kartika, B.H., dan Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kartini, A.Z., dan Putri, W.D. 2018. Pengaruh Konsentrasi Telur dan Carboxymethyl Celulose terhadap Karakteristik Fisik, Kima dan Organoleptik Mie Kering Tepung Jali Fermentasi. Jurnal Pangan dan

Argoindustri Vol. 6 No. 2.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Modifikasi Pati. Ebookpangan.com. diakses 15 Oktober 2022.
- Kumala, W.I. 2020. Pengaruh Proporsi Tepung Talas Termodifikasi dan Tepung Kacang Tunggak dengan Penambahan Natrium Bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ) Terhadap Sifat Fisikokimia Flakes. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Kurniasih, R. 2016. Formulasi, Daya Terima, Kandungan Gizi Dan Kapasitas Antioksidan Pasta Jali (*Coix Lachryma-jobi L.*) Dengan Penambahan Ekstrak Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour). Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia pangan komponen makro. Jakarta Timur. Sinar Grafika Offset.
- Manley, D. J. R. 2000. Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC. England.
- Manley, D.J.R. 2003. Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Matz, S.A. 1978. Cookies and Crackers Technology. The AVI Publishing Co., Inc. Texas.
- Musita, N. 2016. Kajian Sifat Organoleptik Biskuit Berbahan Baku Tepung Jagung Ternikstamalisasi dan Terigu. Jurnal Dinamika Penelitian Industri, 27(2): 110-118.
- Nurani, D., Sukotjo, S., dan Nurmalasari, I . 2013. Optimasi Proses Produksi Tepung Talas (*Colocasia esculenta, L. Schott*) Termodifikasi Secara Fermentasi. Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Tangerang.
- Nurmala, T. 2011. Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (*Coix lacryma jobi L*) sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri. *Jurnal Pangan, Vol 20 No 1 Maret 2011:41-48.*
- Paramita, A. H., dan Widya D.R.P. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flakes Talas. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (3): 1071- 1082.
- Permatasari, M.D. 2019. Optimasi formulasi dan karakteristik sensori churros dengan tepung biji jali (*coix lacryma-jobi l*) yang difermentasi [skripsi].
- Pratiwi R. 2008. Modifikasi Pati Garut (*Maratha arundinacea*) dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan (Autoclaving-Cooling Cycling) untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III (Skripsi). IPB. Bogor.

- Purnamasari, I. W., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4): 1375-1385.
- Rahmawati, W.A., dan Nisa, F.C. 2014. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3) : 1050-1061.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir.
- Richana., Nur., Agus, B., Ira, M. 2010. Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya Untuk Roti. *Prosiding Pekan Serealisa Nasional*. Balai Besar Litbang Pascapanen.
- Rosiani, N., Basito., dan Widowati, E. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: Vol III, No. 2*.
- Sabir, N.C., Lahming., & Sukainah, A. 2020. Analisis karakteristik crackers hasil substitusi tepung terigu dengan tepung ampas tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian: Vol 6, No 1*.
- Saraswati, N.P. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma-Jobi, L.*) Dengan Buah Salak Kering (*Salacca Edulis Reinw.*) Terhadap Karakteristik Snack Bar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* ISSN: 2527-8010. Vol. 8, No.1: 57-65.
- Sarofa, U. 2018. Pembuatan Crackers (Kajian Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tahu dengan Penambahan Mentega Putih). *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(2).
- Suami. 2009. Potensi Tepung Jagung dan Sorgum Sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan. *Iptek Tanaman Pangan* 4 (2): 181-193.
- Susanti, I., E. W. Lubis., dan S. Meilidayani. 2017. *Flakes* Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Jurnal Agroindustri* 34 (1): 44-52.
- Syahputri, D.A., dan Wardani, A.K. 2015. Pengaruh fermentasi jali (*coix lacryma jobi-l*) pada proses pembuatan tepung terhadap karakteristik fisik dan kimia cookies dan roti tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri: Vol. 3, No 3*.
- Utami, I. 2017. *Manajemen Pengolahan Biskuit*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Walawska, B., Szymanek, A., Padjak, A., Nowak, M., and Hala, B. 2012. *Sorption properties of sodium bicarbonate*. XIII Conference Environmental. *Chemik* 66 (11): 1169-1176.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuwono, L.P. 1998. Proses Pembuatan Biskuit PT. Jadi Abadi Corak Biskuit (JACOB). LKN FTI UPN. Surabaya.