

## DAFTAR PUSTAKA

- Abedin, M., Abdullah, A., Satter, M., Farzana, T. 2022. *Physical, functional, nutritional and antioxidant properties of foxtail millet in Bangladesh. Heliyon.* e111186
- Adha, A.S.A., & Suseno, S.H. 2020. Pola Konsumsi Pangan Pokok dan Kontribusinya Terhadap Tingkat Kecukupan Energi Masyarakat Desa Sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat.* 2(6): 988–995.
- Ahmadi, K., Akhadiyah dan A., Wahyudi, I. A. 2017. Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains.* 7 (2): 139-144.
- Akshita, R., Puskuri, J., Devi, T., Naik, V., Balakrishna, N. *Comparative Study of Starch content in Foxtail, Little, Kodo, Proso, Barnyard and Brown Top Millets processed by Traditional and Modern Grain Processing Methods. Biological Forum – An International Journal.* 14(3): 1265-1270
- Akubor, P. 2003. *Functional Properties and Performance of Cowpea/ Plantain/ Wheat Flour Blends in Biscuits. Plant Food for Human Nutrition (Formerly Qualitas Plantarum).* 58(3): 1-8.
- Apriliani, A., Sukarsa dan Hexa, A. H. 2014. Kajian Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica.* 1(1): 76- 84.
- Asmoro, N. W., Hartati, S., & Handayani, C. B. 2017. Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Produk Mocatilla Chips Dari Tepung Mocaf Dan Jagung kuning. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian.* 1(1): 63–70.
- Assadad, L. dan Utomo, B. 2011. Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Squalen.* 6(1): 26-37.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Standar Nasional Indonesia Makanan Ringan Ekstrudat.* Jakarta: BSN.
- Bhasin, J. 2023. *Nutritional Exploration Of Foxtail Millet (Setaria Italica) In Addressing Food Security And Its Utilization Trends In Food System. Efood Wiley. Department of Food Technology and Nutrition, School of Agriculture, Lovely Professional University. India.*
- Black, R.E., Allen, L.H., Bhutta, Z.A. 2008. Maternal And Child Undernutrition: Global and Regional Exposures and Health Consequences. *The Lancet.* 371(9608):243-260.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wooton, 2009. *Ilmu Pangan.* Jakarta: UI-Press.

- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- De Garmo EP, Sullivan WG, Canada WR. *Engineering Economy*. SeventhEd., New York: M.C. Millan. Pul. Co.; 1994
- Delvita, H., Djamas, D., & Ramli. 2015. Pengaruh Variasi Temperatur Kalsinasi terhadap Karakteristik Kalsium Karbonat (CaCO<sub>3</sub>) dalam Cangkang Keong Sawah (*Pila ampullacea*) yang Terdapat di Kabupaten Pasaman. *Pillar Of Physics*. Vol. 6: 17-24.
- Departemen Kelautan dan Perikanan Badan Riset Kelautan Perikanan, 2001. *Prosiding Forum Pasar Garam Indonesia*. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta, hal.1-18.
- Departemen Kesehatan RI, 2013. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Departemen Kesehatan RI. 2008. *Analisis Status Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dewi, F. 2014. Pemanfaatan Tepung Keong Mas (*Pomacea Canaliculata*) Sebagai Substitusi Tepung Ikan Pada Pakan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Terhadap Nilai Kecernaan Serat Kasar Dan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN). *Skripsi*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Dolongseda, W., Ludong, M. M., & Djarkasi, G. S. S. 2017. Kajian sifat sensoris tortilla yang disubstitusi tepung biji nangka. *E-Journal Universitas Sam Ratulangi*, 1(7), 1-11.
- Dwiani, A. dan Rahman, S. 2021. Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih Terhadap Mutu Keripik Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*). *Jurnal Agrotek Ummat*. 8 (2): 85-90.
- Dwiputra, D., Jagat, A., Wulandari, F., Prakarsa, A., Puspaningrum, D., Islamiyah, F. 2015. Minyak jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat. Fakultas Pertenakan dan Pertanian. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(2): 1-2.
- Febrianto, A., Basito., dan C. Anam. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia Sensori *Tortilla* Corn Chips dengan Variasi Larutan Ca(OH)<sub>2</sub> Pada Proses Nikstamalisasi Jagung kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3: 22-34.
- Ferdiansyah, M. K., Dewi, S., Safitri, N., Panulatsih, S. J., & Khasanah, M. M. 2020. Karakteristik kimia tepung jagung kuning P21 termodifikasi menggunakan metode nikstamal dengan perlakuan lama perendaman dan konsentrasi Ca(OH)<sub>2</sub>. *Jurnal Teknologi Pangan*. 14(1), 17–29.

- Gozali, T., Garnida, Y., Yasinta, N. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung kuning Nikstamal Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar Manis. *Pasundan Food Technology Journal*. 8(3): 78-84.
- Hamzah, H., dan Yusuf, N. 2019. Analisis Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*) Yang Tumbuh Dengan Ketinggian Berbeda Di Daerah Kota Baubau. *Indo. J. Chem.* 6(2): 88-93.
- Hapsari, A. Sani, E. dan Fitriana, I. 2020. Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Fisikokimia (Kadar Lemak, Kadar Air, Tekstur) Dan Uji Organoleptik Keripik Pisang Awak Dengan *Vaccum Frying*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15(1): 1-7.
- Hartanto, Eddy. 2014. Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Remelt Karbonatasi. *Jurnal Standarisasi*. 16(3): 215-222.
- Hersoelistyorini, W. Sri S.D dan Andri C.K. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *Prosiding URECOL*. ISSN 2407-9189.
- Hijrianti, S., dan Widodo, S. 2018. Substitusi Tepung Jewawut Pada Kue Kasippiq di Desa Bonde Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar. *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Vol. 1*. Hal. 294-300.
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria Italica*). *Skripsi*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science. Technology and Engineering. Volume I*. USA: CRC Press.
- Ihromi, S., Putri, D., Marianah., Nurhayati. 2022. Pengembangan Produk *Tortilla* Dengan Kombinasi Tepung Jagung kuning, Labu Kuning Dan Tempe. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 8(2): 23-36.
- Indriani, D. R., Asikin, A. N., & Zuraida, I. (2021). Karakteristik edible film dari kappa karagenan *Kappaphycus alvarezii* dengan jenis plasticizer berbeda. *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 17(1), 1–6.
- Indriyanti, R., Novika, Y., Lupiana, M., Wahyuni, E. 2023. Kajian Camilan *Tortilla Chips* dari Formulasi Tepung Jagung dan Tempe untuk Pencegahan Stunting. *Amerta Nutrition*. 7(3): 358-364
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makan*. 35(1): 13-22.

- Ishwahyudi., Apriliyanti, N., Arumsari, I. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon L.*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tortilla Chips Tinggi Serat. *Jurnal ARGIPA*. 6(1): 63-74
- Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mie Jagung kuning Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen. *Skripsi*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, R. 2020. Pengaruh Proporsi Tepung Tapioka Dan Tepung Keong Sawah Dengan Konsentrasi Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Fisikokimia Kerupuk. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur. Surabaya
- Keast, R. 2010. *Salt: Health, Functionality and Flavor Nu-Tek Products Centre for Physical Activity and Nutrition (CPAN)*. Australia: Deakin University.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Menkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2020 tentang Standar Antropometri Anak*. Jakarta: Menkes RI.
- Kemp. S.E., Hollowood, T., Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation A practical Handbook*. United Kingdom: John Wiley & Sons.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. <http://tekpan.unimus.ac.id>. Diakses secara online pada tanggal 20 Maret 2023.
- Krista, A. F. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Nano Kalsium Dari Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Mutu Dan Kandungan Kalsium Tortilla Chips. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya Malang.
- Kulp, K., and Ponte, J. G. 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology Second Edition*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Kwon, Y.I., Apotolidis, E. and Shetty K. 2007. Evaluation of Pepper (*Capsium anuum*) for Management of Diabetes and Hypertension. *Journal of Food Biochemistry*. 31(1): 370-385.
- Lawalata, V.N., Tanudin, T., Lopulalan, C.G.C. 2017. Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) Dan Lama Perebusan Terhadap Mutu Tortilla Jagung kuning. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2): 33–38.

- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuits, Cookie, and Cracker Third Edition*. England: Woodhead Publishing Ltd.
- Marsigit, W., Bonodikut., Sitanggang, L. 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*. 7(1): 1-10.
- Marta, Herlina. 2011. Sifat Fungsional dan Reologi Tepung Jagung kuning Nikstamal Serta Contoh Aplikasinya Pada Pembuatan Makanan Pendamping Asi. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor.
- Mayo-Mayo, G., Navarrete-García, A., Maldonado-Astudillo, Y. I., Jiménez-Hernández, J., Santiago-Ramos, D., Arámbula-Villa, G., Salazar, R. 2020. Addition of roselle and mango peel powder in *tortilla chips*: a strategy for increasing their functionality. *Journal of Food Measurement and Characterization*. Hal 1511-1519.
- Musita, N. 2018. Kajian Kadar Aflatoksin dan Proksimat Tepung Jagung kuning Nikstamalisasi pada Berbagai Lama Perendaman. *Prosiding Seminar Nasional I Hasil Litbangyasa Industri*. Palembang.
- Nafsiah, I. Koesoemawardani, D. Susilawati. 2022. Rakteristik Sensori Dan Kimia Tortilla Chips Dengan Penambahan Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus Pelagicus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1(2): 306-406.
- Obande, R., Omeji, S., dan Isiguzo, I. 2013. Proximate Composition and Mineral Content of the Fresh Water Snail (*Pila ampullacea*) from River Benue, Nigeria. *Journal Of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*. 2 (6): 43-46.
- Okfrianti, Y., Kamsiah., Veli, D. G.2013. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Sidat (*Anguilla Spp*) Pada Pembuatan *Tortilla chips* Terhadap Nilai Gizi, Kadar Air Dan Daya Terima Organoleptik. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 8(2): 139-152.
- Oktasari, N. 2014. Pemanfaatan Keong Sawah (*Pila ampullacea*) pada Pembuatan Nugget sebagai Alternatif Makanan Berprotein Tinggi di Desa Jurug Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Semarang.
- Panjaitan, P. Panjaitan, T., Siregar, A., Sipahutar, Y. 2020. Karakteristik Mutu Tortila Dengan Penambahan Rumput Laut. *Aurelia Journal*. 2(1): 71-84.
- Paramita, E. Ridwati, Mariani. 2024. Pengaruh Substitusi Tepung Oatmeal (*Avena Sativa*) Pada Pembuatan Tortilla Chips Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Comserva: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 4(3): 539-559

- Pasally, S., Mengga, G., Rispayanti., Oktavianus., Lote, J. 2022. Analisis Kadar Protein Jewawut (*Setaria Italica L.*). *Prosiding Transformasi Pertanian Digital dalam Mendukung Ketahanan Pangan dan Masa Depan yang Berkelanjutan*. Politeknik Negeri Jember.
- Pudjihastuti, S., Sumardiono, S. Nurhayati, O., Yudayanto, Y. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat. *Prosiding Seminar Nasional Unimus. Volume 2*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Purwaningsih, A., Salamah, E. dan Apriyana, G. 2013. Profil Protein Dan Asam Amino Keong Ipong-Ipong (*Fasciolaria Salmo*) Pada Pengolahan Yang Berbeda. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 8(1): 77-82
- Rahmiati, B., Lastyana, W., Sholehah, N. dan Angelica, C. 2023. Penerapan Lima Pilar Program Penanganan Stunting melalui Program Dapur Sehat Atasi Stunting (DAHSAT) dengan Pemanfaatan Keberlimpahan Pangan Lokal Keong Sawah. *JILPI: Jurnal Ilmiah Pengabdian dan Inovasi*. 2(1): 225-242.
- Ramadhani, T., Anggo, A., Purnamayanti, L. 2022. Pengaruh Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) terhadap Kualitas Keripik. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 17(1): 53-62
- Ramsden, E.N. 1995. *Biochemistry and Food Science*. Cheltenham: Stanley Thornes (Publishers)..
- Rohmayanti, T., Novidahlia, N., & Damayanti, I. (2019). Karakteristik *Tortilla chips* dengan Penambahan Tepung Ampas Kecap. *Jurnal Agroindustri Halal*. 5(1), 113–121.
- Rohman, A., Irnawati, dan Riswanto, F. D. 2021. *Kemometrika*. UGM PRESS. Yogyakarta.
- Rosida, D., Priyanto, A., dan Ristanti, D. 2022. Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Snack Bar Buah Kering dan Serealia. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 10(3): 200-212.
- Santhosha, S.G., Jamuna, P., Prabhavathi, S. 2013, Bioactive Components Of Garlic And Their Physiological Role In Health Maintenance: A Review. *Food Bioscience*. 3: 59–74.
- Santoso, B., Mushollaeni, W., Hidayat, N. 2006. *Tortilla*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Sari, D. 2016. Perbedaan Penggunaan Margarin Terhadap Kualitas Inderawi, Kesukaan Dan Kandungan Gizi Biskuit Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*). *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Sari, D. 2023. Metode Principal Component Analysis(Pca) Sebagai Penanganan Asumsi Multikolinearitas (Studi Kasus: Data Produksi Tapioka. *Jurnal Matematika, Statistika dan Terapannya*. 2(2): 115-124.
- Setyaningsih, D. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bharata Karya Aksara: Jakarta
- Sovyani, S., Kandou, J., Sumual, M. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea Alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2): 73-84.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Beras Jagung kuning dan Prosesing Dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung kuning*. Makassar.
- Suarni, 2009. Produk Makanan Ringan (Flakes) Berbasis Jagung kuning Dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. *Prosiding Seminar Nasional Serealia*. Hal 297-307.
- Suarni. 2005. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Jagung kuning sebagai Bahan Pangan. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung kuning*. Bogor.
- Sudarmadji S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi 2. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sudaryati dan Aji, S. 2014. Pembuatan Kecap Keong Sawah Secara Enzimatis. *J. Rekapangan*. 8(1): 64-74.
- Sudjatini. 2020. Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) Varietas Kating Dan Sinco. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*. 3(1): 1-7.
- Suherman., Muharnif, M., Ilmi., Syaputra, S. Harahap, M. 2021. Review Mesin Pengiris Keripik Singkong Untuk Home Industri. *Journal of Engineering*. 2(2): 29-37.
- Sulistyaningrum, A., Rahmawati., Aqil, M. 2017. Karakteristik Tepung Jewawut (*Foxtail Millet*) Varietas Lokal Majene Dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(1): 11-21.
- Sundari, E. dan Nuryanto. 2016. Hubungan Asupan Protein, Seng, Zat Besi dan Riwayat Penyakit Infeksi dengan Z-Score TB/U pada Balita. *Journal of Nutrition College*. 5(4): 520-529.

- Suntari, I., Hudaya, S. Miranti, M. 2007. Pengaruh Imbangan Tepung Sorgum Dengan Tepung Masa Jagung (Masa Flour) Terhadap Beberapa Karakteristik Tortilla Chips. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*. 1(3): 1-10
- Suntoro. 2015. Penambahan berbagai perisa dan bahan campuran terhadap preferensi konsumen sosis belut (*Monopterus albus*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Syaiful, F. Syafitri, M. Lidiasari, E. dan Astari, E. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-Kacang Kedelai) Terhadap Karakteristik *Tortilla Chips*. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 9(2): 39-45.
- Syaifutri, M., Syaiful, F., Lidiasari, E., Saputra, J. 2021. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Tortilla dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-9*. Palembang
- Syarifah, A., dan Amrih, D. 2021. Pengaruh Variasi Tepung Sayuran Pada Keripik Tortilla. *Jurnal Agercolere*. 3(1): 14-20.
- Tirajoh, S. 2015. Pemanfaatan jawawut (*Setaria italica*) asal papua sebagai bahan pakan pengganti jagung kuning. *Wartazoa*. 25(3): 117- 124.
- Ulfa, S., Karimuna, L., Sadimantara, M. 2021. Pengaruh Formulasi Tepung Jagung kuning (*Zea Mays L*) Dan Tepung Beras Merah Wakawondu (*Oryza Nivara L*) Terhadap Uji Organoleptik Dan Nilai Gizi Pada Cookies. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6(1): 3705-3717.
- United States Departement of Agriculture. 2017. *Tapioca Starch*. UPC: 850403000349.
- Widyastika, I. 2024. Kajian Proporsi Tepung Umbi Garut (*Maranta Aerundinacea L*) Dan Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Serta Penambahan Tepung Ikan Yang Berbeda Sebagai Biskuit Makanan Tambahan Untuk Penderita Stunting. *Skripsi*. UPN Veteran Jawa Timur. Surabaya
- Widyastuti, R., Afriyanti., Asmoro, N., Aini, A. 2019. Karakteristik Biskuit Tersubstitusi Tepung Millet (*Setaria Italica L.*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 8(2): 98-103.
- Wijaya, E. 2010. Pemanfaatan Tepung Jewawut (*Pennisetum Glaucum*) Dan Tepung Ampas Tahu Dalam Formulasi Snack Bar. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Windayani, N., Surti, T., Wijayanti, I. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Kecap Keong Sawah (*Pila Ampullacea*). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*. 5(5): 21-28.
- World Health Organization. 1994. *Guidelines on Formulated Supplementary Food for Older Infants and Young Children*. Roma: WHO.



- World Health Organization. 2006. *WHO Child Growth Standards*. France: WHO.
- Yanuwar, W. 2009. Aktivitas Antioksidan dan Imunomodulator Sereal NonBeras. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zakiah, T., Winarti, S. dan Yulistiani, R. 2022. Pengaruh Konsentrasi  $\text{Ca(OH)}_2$  Dan Suhu Pemasakan pada Proses Nikstamalisasi Tepung Jagung kuning. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 13(2): 175-186.
- Zukryandry, Muslihudin, dan Fitri, A. 2022. Sifat Sensori Dan Karakteristik Fisik Tortila Jagung kuning. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*. 2(2): 174-188.