

6. DAFTAR PUSTAKA

- Alam, Nur. Nurhaeni. 2008. *Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikarbonat*. Palu. diakses dari: <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=10809&val=752>
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama. BUKU
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry. BUKU
- Badan Nasional Indonesia. 2006. Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan. No 01-3751-2006. Diakses dari: <http://pip2bdiy.com/nspm/SNI%2001-3751-2006%20tepung%20terigu%20untuk%20makanan.pdf>
- Badan Nasional Indonesia. 1995. Persyaratan Mutu Tepung Jagung. No. 01-3727-1995. Diakses dari: <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/65964/10/Lampiran.pdf>
- Bayhaqi, Ahmad, Ir.A.Bahar. 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Hasil Pizza. Universitas Negri Surabaya. Surabaya. Diakses dari: ejournal.unesa.ac.id/article/22454/48/article.pdf
- Belitz, H.D. dan W. Grosch, 1999. *Food Chemistry*. 2nd Ed, Springer, Berlin. BUKU
- Bourne, M.C. 2002. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. 2nd ed. Academic Press, An Elsevier Science, London. BUKU
- Eka, Fitasari. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. Universitas Tribhuwana Tungadewi. Malang. Diakses dari: <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=69226&val=4868&title=The%20Effect%20of%20Wheat%20Starch%20Addition%20Level%20on%20Moisture%20Content,%20Fat%20Content,%20Protein%20Content,%20Microstructure,%20and%20Organoleptic%20Quality%20of%20Processed%20Gouda%20Cheese>
- Departemen Kesehatan R.I., 1995. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta. Diakses dari: <http://114.6.22.246/24/1/Daftar%20Komposisi%20Zat%20Gizi%20Pangan%20Indonesia%201995.pdf>

- Febri, Nuron Amanu, Wahyono Hadi Susanto. 2014. MOCAF Production in Madura (Study of Varieties and Plantation Sites) Toward Quality and Yield. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No 3p.161-169. Diakses dari: <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/64/81>
- Gocmen, D., A. N. Inkaya and E. Aydin. 2009. *Flat breads*. *Bulg. J. Agric.Sci.*,15: 298-306. Diakses dari: <http://www.agrojournal.org/15/04-04-09.pdf>
- Juniawati. 2003. *Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen*. IPB. Bogor. Diakses dari: <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/21643/F03jun.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Kusumawati, Dyah Hayu & Widya Dwi Rukmi Putri. 2013. *Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Maizena yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1): 90-100. Diakses dari: <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/9/13>
- Meilgaard, M., Civille, G.V. and Carr, B.T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd Edition, CRC Press, Boca Raton. BUKU
- Novanda, Aisyah Wahyu, E.Dwiyanti. 2014. *Hubungan Pemenuhan Kebutuhan Kalori Kerja Dengan Produktivitas Di Pabrik Sepatu*. Departemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja. Jakarta. Diakses dari: <http://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-k3ecac57ec96full.pdf>
- Prasinta, Desi Nursihan, S.Anwar. 2009. *Pembuatan Pati Pisang dan Analisis Kandungan Glukosa, Asam Askorbat, serta Sifat Fungsionalnya sebagai Makanan Fungsional*. Universitas Diponegoro. Semarang. Diakses dari: http://eprints.undip.ac.id/4143/1/makalah_Prasinta_Desi.pdf
- Shabir Ahmad Mir, H.R. Naik, M.A. Shah, M.M. Mir, M.H. Wani, M.A. Bhat. 2014. *Indian Flat Breads: A Review*. Diakses dari: https://file.scirp.org/pdf/FNS_2014031216581413.pdf
- Silfia. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang pada Pembuatan Brownies terhadap Sifat Kimia dan Penerimaan Organoleptik. *Jurnal Litbang Industri*, Vol.2 No.2, Desember 2012: 71-78. Diakses dari: <http://ejournal.kemenperin.go.id/jli/article/view/602/553>
- Suarni. 2013. *Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Serealia.Sulawesi Selatan. Diakses dari: <https://media.neliti.com/media/publications/124615-ID-keragaman-mutu-pati-beberapa-varietas-ja.pdf>

- Subagio, Achmad. 200. *Modified Cassava Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional berbasis Lokal*. Jember:FTP Universitas Jember. Diakses dari: <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/231/213>
- Sudarmadji, S., Haryono B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, edisi keempat*, Liberty, Yogyakarta. BUKU
- Suwandi. 2015. Outlook Komoditas Jagung. Pusat Data dan Sistem Informatika Pertanian Kementerian Pertanian. Jakarta. Diakses dari: <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/outlook/2015/Tanaman%20Pangan/Outlook%20Jagung%202015/files/assets/common/downloads/Outlook%20Jagung%202015.pdf>
- Tamtarini, S.Wuyanti. 2005. Pengaruh Penambahan Koro-Koroan Terhadap Sifat Fisik dan Sensorik Flake Ubi Jalar. Universitas Jember. Jember. Diakses dari: <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=309502&val=7353&title=The%20Effects%20of%20Addition%20of%20Non-Oilseed%20Legumes%20on%20Physical%20and%20Sensory%20Properties%20of%20Sweet%20Potato%20Flake>
- USDA. 2002. Estimated Calorie Needs per Day by Age, Gender, and Physical Activity Level. Washington (DC): The National Academies Press. Diakses dari: https://www.cnpp.usda.gov/sites/default/files/usda_food_patterns/EstimatedCalorieNeedsPerDayTable.pdf
- USDA. 2016. Basic Report 28287, Bread, naan, whole wheat, commercially prepared, refrigerated. The National Agricultural Library. Diakses dari: <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:sqfUCjZfw9YJ:https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/8090%3Fformat%3DAbridged%26reportfmt%3Dpdf%26pdfQvs%3D%257B%257D+&cd=1&hl=id&ct=clnk&gl=id>
- Wheat Marketing Centre. (2004). Wheat Flour and Testing Method: A Guide to Understanding Wheat and Flour Quality. Courtesy of Wheat Foods Council. Portland, Oregon, USA. Diakses dari: <https://nebraskawheat.com/wp-content/uploads/2014/01/WheatFlourTestingMethods.pdf>