

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, J., Widyawati, N., & Suprihati. (2016). Pengaruh Dosis Ragi dan Penambahan Gula Terhadap Kualitas Gizi dan Organoleptik Tape Biji Gandum. *Agric*, 26(1). <https://doi.org/10.24246/agric.2014.v26.i1.p75-84>
- Adeola, A. A., & Ohizua, E. R. (2018). Physical, chemical, and sensory properties of biscuits prepared from flour blends of unripe cooking banana, pigeon pea, and sweet potato. *Food Science and Nutrition*, 6(3). <https://doi.org/10.1002/fsn3.590>
- Aini, N. Q., & Wirawani, Y. (2013). Kontribusi Mp-Asi Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium, dan Zink Pada Bayi. *Journal of Nutrition College*, 2(4). <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3727>
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. (2019). Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.1.1>
- Anggraini V. P., Silvia A., Yohanes M., Sri H., Sylvia Y. S., Angga D. K. P., Harry S. S. (2014). Pengaruh Fortifikasi Konsentrat protein Kedelai Terhadap Kadar Gizi Tepung Jali (*Coix Lacryma-Jobi* L.). Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IX, Fakultas Sains dan Matematika, UKSW Salatiga, 21 Juni 2014, Vol 5, No.1, ISSN : 2087-0922 http://repository.uksw.edu/bitstream/123456789/4579/2/PROS_VP%20Anggraini%2C%20S%20Andini%2C%20Y%20Martono%2C%20S%20Hartini%2C%20SY%20Setiawan%2C%20ADK%20Putra%2C%20HS%20Saputra_Pengaruh%20Fortifikasi_fulltext.pdf
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International (18 Edition, Second revision). In *Association of Official Analysis Chemists International*.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasar, N.L., Sedarnawati., & Budiyanto, S. (1989). Analisa pangan. PAU Pangan Dan Gizi-IPB. Bogor.
- APTINDO. (2021). Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. Diakses pada Senin, 15 November 2021. <http://aptindo.or.id>. Jakarta.
- Asih, L. D., & Widyastiti, M. (2016). Meminimumkan Jumlah Kalori di Dalam Tubuh dengan Memperhitungkan Asupan Makanan dan Aktivitas Menggunakan Linear

- Progamming. *Ekologia*, 16(1).
<https://journal.unpak.ac.id/index.php/ekologia/article/download/61/40>
- Badan Pusat Statistik. Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2020. <https://www.bps.go.id/>
- Damayanti E. D. & Indrawati V. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Jali (*Coix Lacryma-Jobi L.*), dan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong. *e-journal Boga* 5(1):11-16.
<http://portalgaruda.fti.unissula.ac.id/index.php?ref=browse&mod=viewarticle&article=368200>
- Dewana M. A. (2019). Pengaruh Fermentasi Ragi Tape Terhadap Kualitas Fisik *Flakes* Jali. Unika Soegijapranata. Semarang. [Skripsi].
<http://repository.unika.ac.id/19593/>
- Departemen Kesehatan RI. (2017). Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). Bathara. Jakarta.
- Faijah, R. F., & Nurmila. (2020). Perbandingan Tepung Tapioka dan Sagu Pada Pembuatan Briket Kulit Buah Nipah (*Nypafruticans*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2). <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/10922/0>
- Hairunnisa, Suherman & Supriadi. Analisis Zat Gizi Makro Dari Tepung Kombinasi Kakao (*Theobroma Cacao L.*) dan Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Sebagai Bahan Dasar Biskuit. *Jurnal Akademika Kimia*. 2017;6(4):200-207.
<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/9449>
- Handa, C., Goomer, S., & Siddhu, A. (2012). Physicochemical properties and sensory evaluation of fructoligosaccharide enriched cookies. *Journal of Food Science and Technology*, 49(2). <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0277-4>
- Handayani, F., Sumarmiyati, & Rahayu, S. P. (2019). Karakterisasi morfologi jelai (*Coix lacryma-jobi*) lokal Kalimantan Timur. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 5(2), 228–233. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m050215>
- Hersoelityorini, W.; Sri, S.D.; Andri C.K. (2015). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *Prosiding URECOL*. ISSN 2407-9189.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/1476>
- Indiarto R., Bambang N., Edy S. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. V, No. 2, Agustus 2012. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13562>

- Irawanto, R.; Lestari D.A.; Hendrian R. (2017). *Jali (Coix lacryma-jobi L.): Biji, perkecambahannya, dan potensinya*. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m030124>
- Izza N.K., Nanik H., Dr Yahmi Ira. (2019). Kadar Lemak dan Air Pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi Volume 8 No 2 Tahun 2019*.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/download/5115/4575>
- Juhaeti, T. (2015). *Jali (Coix Lacryma-Jobi L.; Poaceae) Untuk Diversifikasi Pangan: Produktivitas Pada Berbagai Taraf Pemupukan*. *Berita Biologi* 14(2): 163-168.
https://e-journal.biologi.lipi.go.id/index.php/berita_biologi/article/view/1850
- Juhaeti, T., Setyowati, N., & Gunawan, I. (2021). Pemanfaatan dan Prospek Serealia Minor Jali (*Coix Lacryma-Jobi L.*) dalam Pembuatan Kuliner untuk Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(2).
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/vivabio/article/view/34113>
- Kartini, A.Z., dan Putri, W.D. (2018). Pengaruh Konsentrasi Telur dan Carboxymethyl Selulose terhadap Karakteristik Fisik, Kima dan Organoleptik Mi Kering Tepung Jali Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 6 No. 2.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/587>
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Krisnawati, A. (2017). Kedelai Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1).
<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/download/7591/6635>
- Lestari, T. I., Nurhidajah, & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/3361>
- Misto, Mulyono, T., & Alex. (2016). Sistem Pengukuran Kadar Gula dalam Cairan menggunakan Sensor Fotodiode Terkomputerisasi. *Jurnal Ilmu Dasar*, 17(1).
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JID/article/download/2664/4211/>
- Mubin, M. F., & Zubaidah, E. (2016). Studi pembuatan kefir nira siwalan (*Borassus flabellifer L.*) (pengaruh pengenceran nira siwalan dan metode inkubasi). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 4(1).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/330>

- Mujdalipah, S. (2016). Pengaruh Ragi Tradisional Indonesia dalam Proses Fermentasi Santan terhadap Karakteristik Rendemen, Kadar Air, dan Kadar Asam Lemak Bebas Virgin Coconut Oil (VCO). *EDUFORTECH*, 1(1). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v1i1.3969>
- Murtius, W. S. (2016). Aktivitas Amilolitik Pada Parutan Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) Yang Diperam Dengan Waktu Yang Berbeda. *Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1410–1920), 27–34. <http://tpa.fateta.unand.ac.id/index.php/JTPA/article/view/29>
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air dan Kadar Abu pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2). <https://ejournal.stikesmukla.ac.id/index.php/cerata/article/view/77/58>
- Oktaviana, A. Y., Suherman, D., & Sulistyowati, E. (2015). Pengaruh Ragi Tape terhadap pH, Bakteri Asam Laktat dan Laktosa Yogurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(1). <https://doi.org/10.31186/jspi.id.10.1.22-31>
- Passos, M.E.A., Moreira, C.F.F., Pacheco, M.T.B., Takase, I., Lopes, M.L.M., Valente-Mesquita, V.L. (2013). Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits. *Food Science and Technology*. Campinas. 33(2):323-331 https://www.researchgate.net/publication/259943678_Rodrigues_M_Passos_P_2013_Patterns_of_Interpersonal_Coordination_in_Rugby_Union_Analysis_of_Collective_Behaviours_in_a_Match_Situation_Advances_in_Physical_Education_3_4_209-214
- Pratama, R.I., I. Rostini dan E. Liviawaty. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal Akuatik.*, 5 (1): 30-39. <https://jurnal.unpad.ac.id/akuatika/article/view/3702>
- Pratiwi, Alberta Rika. (2022). Potensi Jali sebagai Pangan Fungsional Mengandung Asam Lemak Omega 6. In: *Pangan untuk Sistem Imun*. Universitas Katolik Soegijapranata. ISBN 978-623-7635-19-2. <http://repository.unika.ac.id/id/eprint/28068>
- Rakhmawati N., Bambang S.A., Danar P. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No 1 Januari 2014. <https://media.neliti.com/media/publications/144506-ID-none.pdf>
- Sabir, N. C., Lahming, L., & Sukainah, A. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1). <https://doi.org/10.26858/jptp.v6i1.11178>

- Sariani A., Suranadi L., Sofiyatin R. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) Terhadap Sifat Organoleptik *Soybeans Cookies*. *Jurnal Gizi Prima* 4(1):1-7.
<http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/view/122>
- Sasmita, S., Jamaluddin P, J. P., & Syam, H. (2018). Laju Pindah Panas Secara Konduksi dan Penguapan Air Selama Proses Pengeringan Gabah Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1).
<https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.6221>
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/71>
- SIDA (Swedish International Development Authority). (1986). Manual Of Food Quality Control. Food And Agriculture Organization Of The United Nations.
- Sine, Y., & Soetarto, E. S. (2018). Perubahan Kadar Vitamin Dan Mineral Pada Fermentasi Tempe Gude (*Cajanus cajan L.*). *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 1(1).
<https://doi.org/10.32938/slk.v1i1.414>
- SNI 2973:2011. (2011). Tentang biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Diakses dari <https://adoc.pub/biskuit-sni-29732011.html>
- Sugiyono, Palguna Adi, I, G., Hariyanto, B. (2014). Karakteristik Pati Sagu Yang Dimodifikasi dengan Perlakuan Gelatinisasi dan Retrogradasi Berulang. *Jurnal Pangan* Vol.23 No.2
<https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/59/54>
- Suhartini T., Zakaria, Asmarudin P., Mustamin. (2018). Kandungan Protein dan Kalsium Pada Biskuit Formula Tempe Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Pangan*, Vol. 25, Edisi 1, 2018.
<https://media.neliti.com/media/publications/265333-kandungan-protein-dan-kalsium-pada-bisku-bfdfe105.pdf>
- Suryani, F. S., Homsah, O. F., & Basuki, M. (2018). Analisis pH dan Pengadukan Terhadap Produksi Biogas dari Limbah Cair Kelapa Sawit. *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 2(1). <https://doi.org/10.30595/jrst.v2i1.1855>
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2). <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26234>

- Syahputri, D. A., & 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*, 3(3). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/221>
- Thomas EB., Nurali E.J.N., dan Tuju Thelma D.J. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata L.*). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/viewFile/16912/16437>
- USDA. (2019). Pearl barley. United States: Food Data Central. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/447923/nutrients>
- USDA, NRCS. (2020). The PLANTS Database. National Plant Data Team, Greensboro, NC 27401-4901 USA. (<http://plants.usda.gov> , 16 September 2019).
- Wulandari F, Bhakti S, Siti S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4) 2016. <http://library.binus.ac.id/eColls/eArticle/Content/Jurnal%20Aplikasi%20Teknologi%20Pangan%20Vol%205%20No%204%202016.pdf>
- Wulandari, G., Hodijah, S., & Vyn Amzar, Y. (2019). Impor Gandum Indonesia dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya. *E-Journal Perdagangan Industri Dan Moneter*, 7(2). <https://doi.org/10.22437/pim.v7i2.8887>