

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adiyastiti, B. E. T., & Suryanto, E. (2014). Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas Sensoris dan Kadar Benzo (a) Piren Sate Daging Kambing. *Buletin Peternakan*, 38(3), 189-196.
<https://jurnal.ugm.ac.id/buletinpeternakan/article/view/5255/4296>
- Bridha, R. L., Ahman, E., & Priatini, W. (2019). Marketing Research Efforts to Develop Products of Kerupuk Sanjai Bumbu Rendang. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 70-79.
<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2448356&val=23379&title=Marketing%20Research%20Efforts%20To%20Develop%20Products%20of%20Kerupuk%20Sanjai%20Bumbu%20Rendang>
- Civille, G. V., & Carr, B. T. (2015). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.
https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=IGjdCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Sensory+Evaluation+Techniques&ots=FSFgYCGER8&sig=cuQK_UjZL49_uttT6v752_NGg8so&redir_esc=y#v=onepage&q=Sensory%20Evaluation%20Techniques&f=false
- Didit Setiawan, S. (2021). *Rancang Bangun Alat Penanam Jagung Manual Sistem Tugal Empat Titik Keluaran (Four Outputs) Benih* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
<https://repository.ummat.ac.id/id/eprint/2410>
- Dewi, B. P., Muchlis, D., Ike, I. I., & Lesik, M. M. N. N. (2018). Pengaruh Metode Lama Waktu Pemasakan Sagu Sep Daging Rusa (*Cervus timorensis*) dengan Cara Pengukusan dan Pengovenan Terhadap Susut Masak dan Sifat Organoleptik. *Journal of Livestock Science*, 1(1), 1-9.
<https://core.ac.uk/download/pdf/268214482.pdf>
- Fuazen, F., Elandi, E., & Gunarto, G. (2019). Analisa Efisiensi Kalor Pada Alat Penetas Telur. *Suara Teknik: Jurnal Ilmiah*, 10(1).
<http://123.231.151.250/index.php/STek/article/view/1541/1080>
- Hayati, R., Marliah, A., & Rosita, F. (2012). Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*, 7(1), 66-75.
<http://www.e-repository.unsyiah.ac.id/floratek/article/view/520/440>
- Hidayat, R. R. (2021). Pengering Gabah Tenaga Listrik dengan Modifikasi Plat Besi dan Aluminium Foil. *Jurnal Teknik Mesin*, 9(1), 27-40.

<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jtm/article/view/34333/27185>

Irianto, H. & Giyatmi. (2021). *Pengembangan Produk Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada: Depok.

<http://repository.usahid.ac.id/1027/1/buku%20pengembangan%20produk%20pangan.pdf>

Ivan, B. (2022). *Penerimaan Sensoris Olesan Jagung Bakar dengan Penambahan Bubuk Rasa Berdasarkan Uji Penerimaan Konsumen di Kota Semarang*. [Skripsi].

Jackson, J., Johnson, J., Vijay Barathraj, G., & Karthikeyan, S. (2019). Implementing the Concept of IOT in Combined Grill and Smoker Machine. *Internasional Journal of Engineering Research and Technology*, vol 8(3).

<https://www.academia.edu/download/59325461/implementing-the-concept-of-iot-in-combined-grill-and-smoker-machine-IJERTV8IS03008320190520-26633-n7x7es.pdf>

Muhid, A. (2012). *Analisis Statistik 5 Langkah Praktis Analisis Statistik Dengan SPSS for Windows*. Zifatama Jawaara.

https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=K3IDEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=Analisis+Statistik+5+Langkah+Praktis+Analisis+Statistik+Dengan+SPSS+for+Windows&ots=nK7KICCOsS&sig=W8KUF8T126oafG8_NRJ10Ye0p_0&redir_esc=y#v=onepage&q=Analisis%20Statistik%205%20Langkah%20Praktis%20Analisis%20Statistik%20Dengan%20SPSS%20for%20Windows&f=false

Mukti, K. S., Rohmawati, N., & Sulistiyani, S. (2018). Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, dan Uji Daya Terima Pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, dan Nasi Biasa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 90-99.

<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/8333/5765>

Setyaningsih, D., Anton, A., Maya, P. (2018). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.

https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=xzP4DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=ambang+mutlak+garam+0,25%25&ots=slnRNzUq-C&sig=QnJhisAh6W5-M3Pa3jf1ISdwshA&redir_esc=y#v=onepage&q=ambang%20mutlak%20garam%200%2C25%25&f=false

- Sihombing, Andre Parulian. (2018). Makalah Jagung Manis. Universitas Lancang Kuning: Pekanbaru.
<https://osf.io/ktj3a/download>
- Sitanggang, I. A. B. (2021). *Pengantar Teknologi Pangan* (Vol. 1). PT Penerbit IPB Press: Bogor.
https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Teknologi_Pangan/zGdKEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1
- Solekah, N. (2019). *Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas*. [Skripsi].
http://lib.unnes.ac.id/37743/1/5401415033_Optimized.pdf
- Suarni, S., & Yasin, M. (2015). Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
<http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/6770>
- Surtinah, S., Susi, S., & Lestari, S. U. (2016). Komparasi Tampilan dan Hasil Lima Varietas Jagung Manis (*Zea mays saccharata*, Sturt) di Kota Pekanbaru. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 13(1), 31-37.
<http://journal.unilak.ac.id/index.php/jip/article/view/974/699>
- Syukur, M. & Azis., R. (2013). *Jagung Manis*. Penebar Swadaya Group: Jakarta.
https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=SMY-CQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=jagung+manis&ots=v2WCFeLAlb&sig=nQ151b7nPVKO1ztyNeWbJPzRgMg&redir_esc=y#v=onepage&q=jagung%20manis&f=false
- Yaputra, E., Wijaya, H., & Halima, J. M. (2015). Modifikasi Manggulu dengan Substitusi Kacang Tunggak dan Santan Kelapa sebagai Produk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 24(3), 183-194.
<https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/14>
- Yusuf, B. (2018). *Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Keempukan, Kadar Protein, Lemak, dan Kadar Air Sate Daging Kambing*. Fakultas Peternakan Universitas Barwijaya: Malang. [Skripsi].
<http://repository.ub.ac.id/id/eprint/12245/1/Burhanudin%20Yusuf.pdf>