

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standar Nasional. 1998. *Standar Nasional Indonesia Tepung Ketan*. SNI 01-4447-1998. Standar Nasional. Jakarta. <https://www.bsn.go.id/>.
- Badan Standar Nasional. 2009. *Standar Nasional Indonesia Tepung Beras*. SNI 3549-2009. Standar Nasional. Jakarta. <https://www.bsn.go.id/>.
- Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi makanan tradisional kue kolombeng sebagai daya tarik wisata di daerah istimewa yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40-47. <https://journal.uny.ac.id/index.php/hej/article/view/23291/11686>.
- Basrin, F. (2020). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap mutu kimia kue semprong. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 7-14. <https://pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/view/31/29>.
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut Study Of The Physical Properties Of Wet Noodles With Addition Of Sea Weed. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol, 4(2), 109-116. <https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=770058&val=12572&title=STUDY%20OF%20THE%20PHYSICAL%20PROPERTIES%20OF%20WET%20NOODLES%20WITH%20ADDITION%20OF%20SEA%20WEED>.
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh Pengeringan terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L). *Fluida*, 14(2), 73-79. <https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/kimia/article/view/2638/2411>.
- Candra, F. T. G. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Jali (*Coix Lacryma-Jobi* L.) Dan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine Max* L.) Terhadap Kualitas Fisikokimia Biskuit. The Effect Of Substitution Of Jali Flour (*Coix lacryma jobi* L.) And The Addition Of Soybean Flour (*Glycine max* L.) On The Physicochemical Quality Of Biscuit (*Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang*). <http://repository.unika.ac.id/29891/>.
- Chaisiricharoenkul, J., Tongta, S., & Intarapichet, K. O. (2011). Structure and chemical and physicochemical properties of Job's tear (*Coix lacryma-jobi* L.) kernels and flours. *Suranaree J. Sci. Technol*, 18(2), 109-122. <https://www.thaiscience.info/journals/Article/SJST/10890484.pdf>.
- Costa, W. Y., & Manihuruk, F. M. (2021). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Daging Dengan Penambahan Tepung Tapioka Dan Waktu Pengukusan

Berbeda. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 5(1), 9-14. <https://epublikasi.pertanian.go.id/berkala/ags/article/view/66/58>.

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. *Jurnal Tata Boga*, 5(1), 11-16. <https://core.ac.uk/download/pdf/230742611.pdf>.

Elsi Camp. (2022, 23 Februari). Jali Pangan Lokal Indonesia: Nyaris Terlupakan. <https://laudatosicamp.com/jali-pangan-lokal-indonesia/>.

Fidelia, T., & Salsabila, N. (2020). Penyelesaian Sengketa Lingkungan Hidup Perspektif Kearifan Lokal Indonesia. *Law Review*, 19(3), 305. <https://scholar.archive.org/work/fcoktzmb75bqhaduzmunfypwvm/access/wayback> <https://ojs.uph.edu/index.php/LR/article/download/1809/pdf>.

Hakiki, N. N., & Afifah, C. A. N. (2019). Penganekaragaman kue basah tradisional berbasis tepung premix. *Jurnal Tata Boga*, 8(1), 99-109. <https://scholar.archive.org/work/fcoktzmb75bqhaduzmunfypwvm/access/wayback> <https://ojs.uph.edu/index.php/LR/article/download/1809/pdf>.

Handayani, F., Sumarmiyati, S., & Rahayu, S. P. (2019). Morphological characteristic of local accessions job's tears (*Coix lacryma-jobi*) of East Kalimantan. *In Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia (Vol. 5, No. 2, pp. 228-233)*. <https://www.smujo.id/psnmbi/article/view/3737/2894>.

Handayani, R. (2018). Fermentasi Jali Menggunakan Bakteri Selulolitik dan Bakteri Asam Laktat untuk Pembuatan Tepung. *Jurnal Biologi Indonesia*, 81-89. https://e-journal.biologi.lipi.go.id/index.php/jurnal_biologi_indonesia/article/view/3666/2994.

Henggu, K. U., Takanjanji, P., Yohanes, E., Nalu, N. T., Amah, A. B., & Benu, M. J. R. (2021). Pengaruh Lama Waktu Pengukusan Suhu Suwari Terhadap Karakteristik Kamaboko Ikan *Euthynnus affinis*, Cantor 1849. *Journal of Marine Research*, 10(3), 403-412. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jmr/article/view/31344/25759>.

Hidayah, A., Lestari, S., & Nopianti, R. (2014). Karakteristik Fisik Dan Kimia Pempek Kijing (*Pilsbryconcha* sp.). *Jurnal Fishtech*, 3(1), 49-60. <https://core.ac.uk/download/pdf/267822593.pdf>.

Juhaeti, T. (2015). Jali (*Coix lacryma-jobi* L.; Poaceae) untuk Diversifikasi Pangan: Produktivitas pada Berbagai Taraf Pemupukan [Jali (*Coix lacryma-jobi* L.; Poaceae) for food diversification: Its productivity under various doses of fertilization]. *Berita Biologi*, 14(2), 163-168. https://e-journal.biologi.lipi.go.id/index.php/berita_biologi/article/view/1850/1735.

- 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), 6-17. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/vivabio/article/view/34113>.
- Khomsatin, S., & Haryanto, B. (2012). KAJIAN PENGARUH PENGUKUSAN BERTEKANAN (STEAM PRESSURE TREATMENT) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA TEPUNG JAGUNG [Study of The Effects of Steam Pressure Treatment on The Physicochemical Properties of Corn Flour]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 86-86. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/5300>.
- Kusumaningrum, D. A., Wachyuni, S. S., & Sahid, P. (2019). ES KRIM BIJI JALI SEBAGAI IKON KULINER JAWA BARAT. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 4(2), 374-386. https://www.academia.edu/download/60956005/jstp_biji_jali20191019-71249-3k7fz5.pdf.
- Lailiyati, S. N., Rahmawanti, D., & Andriani, M. (2014). Formulasi dan Kajian Karakteristik Nasi Jagung (*Zea mays L.*) Instan dengan Penambahan Tepung Tempe. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 3 (1): 155-163. [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/77981980/4016-libre.pdf?1641266188=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DFORMULASI DAN KAJIAN KARAKTERISTIK NASI.pdf&Expires=1705897635&Signature=VylWuYikg5OW7Ec3SiOZV6~RcaWo6Okbmq-L9mE~rUUdr3P8dt45s4A47fyUfmN6pOJK~cPyyBKO~QZHyyKZN4SsFn5NIHuofCIBEF51MPZqLO6Fdy-iTZDyF-HsweH7G6DjsXJ4xizXY6yKffpb1VfjsMmKM-cooodd3t5CiRzSzms2WzctFD8tdiribgStu8~pauh90q-B0hKx8FWuVlgj7bUKgIQwZMBBGSTsA9koIYjBAZaiR3PiKPDDP1vHDZGUck7Dp3Cdebaa6hqQqY4PR~gsc2Ho-o2ONhIOk6VxYGY8de6BGJtYJAYyKGKLVx4xy2HcLFFEgneMFxQ_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/77981980/4016-libre.pdf?1641266188=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DFORMULASI%20DAN%20KAJIAN%20KARAKTERISTIK%20NASI.pdf&Expires=1705897635&Signature=VylWuYikg5OW7Ec3SiOZV6~RcaWo6Okbmq-L9mE~rUUdr3P8dt45s4A47fyUfmN6pOJK~cPyyBKO~QZHyyKZN4SsFn5NIHuofCIBEF51MPZqLO6Fdy-iTZDyF-HsweH7G6DjsXJ4xizXY6yKffpb1VfjsMmKM-cooodd3t5CiRzSzms2WzctFD8tdiribgStu8~pauh90q-B0hKx8FWuVlgj7bUKgIQwZMBBGSTsA9koIYjBAZaiR3PiKPDDP1vHDZGUck7Dp3Cdebaa6hqQqY4PR~gsc2Ho-o2ONhIOk6VxYGY8de6BGJtYJAYyKGKLVx4xy2HcLFFEgneMFxQ_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA).
- Liaotrakoon, W., Liaotrakoon, V., Wongsangtham, W., dan Rodsiri, S. 2014. Influence of dry-and wet-milling processes on physicochemical properties, syneresis, pasting profile and microbial count of job's tear flour. *International Food Research Journal*, 21(5): 1745-1749. [http://www.ifrj.upm.edu.my/21%20\(05\)%202014/6%20IFRJ%2021%20\(05\)%202014%20Liaotrakoon%20666.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/21%20(05)%202014/6%20IFRJ%2021%20(05)%202014%20Liaotrakoon%20666.pdf).
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. (2017). Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea*

- batatas L). *ZOOTEC*, 32(5).
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/zootek/article/view/986/799>.
- Mutiaraningtyas, E. (2018). Pembuatan susu nabati berbahan dasar biji jali (*Coix Lacryma-jobi* L. Var. *Ma-yuen*) dengan penambahan kacang kedelai (*Glycine Max* L.) sebagai alternatif sumber antioksidan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(2), 37-45. <https://journal.unnes.ac.id/nju/JKT/article/view/17744/8925>.
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17-23.
<https://ejournal.undana.ac.id/index.php/nukleus/article/view/831/733>.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
<https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/37848265/3. KARAKTERISASI SIFAT FISIK DAN KIMIA Hesti-libre.pdf?1433682125=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DPembuatan Cookies dari Tepung Kacang Mer.pdf&Expires=1705899138&Signature=WFXs-enuQAd5Zrt543AmdyvEFmTEIzC8cULHzHWrE8-BLyof91a1ObHMgbG0EwrpwT0BSCR9-yEWhpuNBzI59ej6Id7W6D~S4cAs6aEvgaRmB-7ULfOMoXUENqtX6-tX0~4Y66dCSjF~LBRVSquNFNoBgxvcIel4IX~xCfT5QyEQBoVcyi8BW5p6gr5ZqSJZiNIQaGsmlybHOeHqAopLx9P0ROMQlavpLb1u8yK6NRX7VNMq3zXkO~sYBILAEAkRGmnzDRw6f54aqBb0MLQVHuP9IYdfWtI02evv20xW9Hu7Nsp99mCUcsHfvT2byFopnR2u~Nlvyq4I0OrIKM~N~O &Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA>.
- Paramita, A. H., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh penambahan tepung benguang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1071-1082.
<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=309287&val=7350&title=PENGARUH%20PENAMBAHAN%20TEPUNG%20BENGKUANG%20DAN%20LAMA%20PENGUKUSAN%20TERHADAP%20KARAKTERISTIK%20FISIK%20KIMIA%20DAN%20ORGANOLEPTIK%20FLAKE%20TALAS%20IN%20PRESS%20JULI%202015>.
- Pramitha, A. R., & Wulan, S. N. (2017). Detoksifikasi sianida umbi gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) dengan kombinasi perendaman dalam abu sekam dan perebusan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/530/387>.
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., & Istianah, N. (2021). Karakteristik fisikokimia cookies dengan variasi tepung sorgum dan pati jagung serta variasi margarin dan whey.

Jurnal Pangan dan Agroindustri, 9(2), 89-99.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/741/544>.

- Rahman, M., & Mardesci, H. (2015). Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18-28. <http://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/76/49>.
- Rohman, A. T., Alfani, I. H. D., AB, M. Y., Yonita, M., & Nursyahidah, N. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Bojong dengan Membuat Produk Olahan Ranggings Hanjeli dan Kicimpring Singkong. *PROCEEDINGS UIN SUNAN GUNUNG DJATI BANDUNG*, 1(87), 29-40. <https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/proceedings/article/view/1125/1021>.
- Rosiani, N., Basito, B., & 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*, 8(2), 84-98. https://www.researchgate.net/profile/Esti-Widowati-2/publication/334570815_KAJIAN_KARAKTERISTIK_SENSORIS_FISIK_DAN_KIMIA_KERUPUK_FORTIFIKASI_DAGING_LIDAH_BUAYA_Aloe_vera_DENGAN_METODE_PEMANGGANGAN_MENGGUNAKAN_MICROWAVE/links/5e8dfd40299bf13079860d0f/KAJIAN-KARAKTERISTIK-SENSORIS-FISIK-DAN-KIMIA-KERUPUK-FORTIFIKASI-DAGING-LIDAH-BUAYA-Aloe-vera-DENGAN-METODE-PEMANGGANGAN-MENGGUNAKAN-MICROWAVE.pdf?_sg%5B0%5D=started_experiment_milestone&origin=journalDetail.
- Santosa, R. S. S., & Santosa, A. P. (2021, June). Rendemen, Daya Buih, Waktu Rehidrasi dan Warna Tepung Putih Telur yang Dibuat Menggunakan Metode Freeze Drying dengan Lama Fermentasi Berbeda. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL TEKNOLOGI AGRIBISNIS PETERNAKAN (STAP)* (Vol. 8, pp. 509-514). <https://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/1200/535>.
- Sari, N. P., & Putri, W. D. R. (2018). Pengaruh lama penyimpanan dan metode pemasakan terhadap karakteristik fisikokimia labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1). <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/3079/2235>.
- Saskiawan, I., Sally, S., El Kiyati, W., & Widhyastuti, N. (2019). Karakterisasi Kwetiau Beras dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram. *Jurnal Biologi Indonesia*, 14(2). https://ejournal.biologi.lipi.go.id/index.php/jurnal_biologi_indonesia/article/view/3742/3059.
- Seftiono, H., & Asmaradika, I. (2020). Pengembangan produk bubur ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) sebagai alternatif produk pangan darurat. *JURNAL*

BIOINDUSTRI (JOURNAL OF BIOINDUSTRY), 3(1), 529-543.
<http://trilogi.ac.id/journal/ks/index.php/jbi/article/view/821/pdf>.

Sipayung, M. Y., Suparmi, S., & Dahlia, D. (2015). Pengaruh suhu pengukusan terhadap sifat fisika kimia tepung ikan rucah (*Doctoral dissertation, Riau University*). <https://media.neliti.com/media/publications/200809-none.pdf>.

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 Vol. 3 No. 3*, 984-995. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/221/228>.

Syarpin, S., & Harianto, B. (2021). Pengolahan Air Sungai Kahayan Kalimantan Tengah Menggunakan Biji Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L) Sebagai Koagulan Alami. *RAFFLESIA JOURNAL OF NATURAL AND APPLIED SCIENCES*, 1(1), 20-28. <https://ejournal.unib.ac.id/rjna/article/view/15590/7586>.

Tamrin, R., & Pujilestari, S. (2016). Karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung garut dan tepung kacang merah. *Jurnal Konversi*, 5(2), 49-58. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi/article/view/1090/997>.

Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya indonesia untuk mempromosikan wisata kuliner sebagai warisan budaya dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1), 36. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/tourismjournal/article/view/21108/9269>.

Yanuartono, A. N., Indarjulianto, S., Purnamaningsih, H., & Raharjo, S. (2019). Metode tradisional pengolahan bahan pakan untuk menurunkan kandungan faktor antinutrisi: review singkat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 19(2), 97-107. <https://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/23974/12196>.

Yu, F., Zhang, J., Li, Y. Z., Zhao, Z. Y., & Liu, C. X. (2017). Research and application of adlay in medicinal field. *Chinese Herbal Medicines*, 9(2), 126-133. <https://scihub.se/https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1674638417600868>.

Yudhistira, B., Sari, T. R., & Affandi, D. R. (2019). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik cookies bayam hijau (*Amaranthus tricolor*) dengan penambahan tomat (*Solanum lycopersicum*) sebagai upaya pemenuhan defisiensi zat besi pada anak-anak. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 83-95. <https://core.ac.uk/download/pdf/276549569.pdf>.

Zainuddin, A. (2016). Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Agropolitan*, 3(3), 1-8. <https://faperta.unisan.ac.id/jurnal/index.php/Agropol/article/view/42/30>.