

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan Liviawaty, E. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Yogyakarta, 125 hlm.
- Anonym, 2011a. *Jagung*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Jagung>. Diakses Pada Tanggal 23 September 2015.
- Anonym, 2011b. *Karakteristik Biji Jagung*. <http://www.plantamor.com/index.php?plant=1301> . Diakses Pada Tanggal 30 Oktober 2015.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember (BPS Jember). 2014. *Data statistik produksi tanaman sayuran jagung (ton)*. <http://jemberkab.bps.go.id/index.php>. Diakses tanggal 29 Oktober 2015.
- Baye, T.M., T.C. Pearson and A. M. settles, 2006. *Development of a calibration to predict maize seed composition using single kernel near infrared spectroscopy*. Journal of Cereal Science vol. 43 (2), pp. 236-243.
- Deptan RI, 2007. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Departemen Pertanian. Bogor.
- Departemen Perindustrian. 2000. *Syarat Mutu Cake*. Departemen Perindustrian.
- Direktorat. 1990. *Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Elveira, G. 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso Sapi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Faridah, A, dkk. 2008. *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Johnson LA. 1991. *Corn: Production, Processing and atilitation*. Di dalam Lorenzo KJ, Kulp K, editor. *Handboojk of Cereal Science and Technology*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Juniawati. 2003. *Optimasi proses pengolahan mi jagung instan berdasarkan kajian preferensi konsumen*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Kusmiati, 2005. *Membuat Aneka Roti*. PT. Musi Perkasa Utama. Jakarta.

- Kusnandar, F. 2011. *Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Librianti, D. 2011. Evaluasi mutu roti manis yang dibuat melalui substitusi tepung terigu dengan pati sagu. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Purnomo, A.E. 1994. Pengaruh Penambahan Gliseril Monostearat Pada Pembuatan Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Selain Terigu. Laporan Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian – IPB. Bogor.
- Rosmisari, A. 2006. *Tepung jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. BPPPT, Bogor.
- Singh, J., 1987. *Field Manual of Maize Breeding Procedures*. Indian Agricultural Research Institute New Delhi, India.
- SNI 01-3727-1995. *Standar Nasional Indonesia. Peraturan Teknis Tepung Jagung*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.
- SNI 01-3751-1995. *Standar Nasional Indonesia, Peraturan Teknis Tepung Terigu*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.
- Soekarto, Soewarno, T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sukarti, Tati. Dkk. 2008. *Teknologi dan Pengembangan Bahan Pewarna dari Kulit Buah Manggis*. Jurnal disampaikan pada Workshop “Roadmap dan Teknologi Pengembangan Agroindustri Buah Manggis dalam Upaya Akselerasi Ekspor”.
- Suarni. 2001. Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah (cake). *Risalah Penelitian Jagung dan Serealia Lain*. Balai Penelitian Tanaman Jagung dan Serealia, Maros. Vol 6. hlm 55-60.
- Suarni dan S. Widowati. 2008. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Tim Dosen Aspek Gizi Pengolahan Pangan, 2014. *BKPM Aspek Gizi Pengolahan Pangan*. Politeknik Negeri Jember.

- Tim Dosen Teknologi Roti dan Kue, 2014. *BKPM Teknologi Roti dan Kue*. Politeknik negeri jember.
- Tjitrosoepomo, C., 1991. *Taksonomi Tumbuhan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Watson, S. A. 2003. Description, Development, Structure, and Composition of the Corn Kernel. Di dalam: White, P. J. dan L. A. Johnson (eds.). *Corn: Chemistry and Technology*, 2nd edition. American Association of Cereal Chemistry Inc., St. Paul, Minnesota, USA.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.