

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, N. M., Aziz, L., Fauziyah, A., Mevera, K., & Salmatyanti, N. O. (2025). Karakteristik Kimia, Sifat Fungsional, dan Prediksi Indeks Glikemik Tepung Komposit Berbasis Hanjeli (*Coix lacryma-Jobi*) Termodifikasi. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 10(1), 97. <https://doi.org/10.36722/sst.v10i1.3290>
- Afandi, F. (2023a). Potensi Sumber Karbohidrat Indonesia Sebagai Ingridien Pangan Fungsional dengan Kadar Pati Resisten dan Aktivitas Antioksidan Tinggi. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(1), 40–57. <https://doi.org/10.33830/fsj.v3i1.4989.2023>
- Afandi, F. (2023b). The Correlation Between Amylopectin Chain-Length and Glycemic Index Value of Carbohydrate Foods: A Review. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(2), 165–180. <https://doi.org/10.33830/fsj.v3i2.6503.2023>
- Agustianingsih, V., Holinesti, R., Faridah, A., & Mustika, S. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Terhadap Kualitas Mie Kering. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(1), 58. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i1.12788>
- Agustinisari, I., Luna, P., & Joni Munarso, S. (2023). Physicochemical and Functional Properties of Starch Extracted from Indonesian Specialty Corn: Efforts to Increase the Value of Biodiversity. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1172(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1172/1/012055>
- Ameliyah, R. Y., Hervidea, R., & Puteri, S. (2025). Formulasi, Evaluasi Sensori Dan Komposisi Gizi Food Bar Berbasis Pisang Dan Tepung Jagung Tinggi Mineral Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Journal of Pharmaceutical and Sciences Electronic*, 8(3), 1625–1639. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com>
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. D. N., & Anjani, G. (2020). *Teori Dan Aplikasi Teknologi Pangan* (Vol. 2).
- Aziza, A. J. N., Indrianti, N., & Budiati, T. (2024). Pembuatan dan Karakterisasi Edible Film dari Pati Jagung (*Zea mays L.*). 3(3), 105–115.
- Bobihu, S., Rahim, Y., & Pembengo, W. (2023). Evaluasi Kesesuaian Lahan untuk Tanaman Jagung Lokal Varietas Motorokiki di Kecamatan Mananggu Kabupaten Boalemo. *Jurnal Lahan Pertanian Tropis (JLPT)*, 2(1), 81–90. <https://doi.org/10.56722/jlpt.v2i1.20602>
- Cahyani, I. D., & Purbowati. (2022). Nilai Indeks Glikemik Sereal Jagung Dengan Penambahan Kacang Hijau Dan Kacang Merah. 1(1), 27–32.

- Damaiyanti, S., Zainal, A., Alaydrus, A., & Saleh, M. (2025). *Respons tiga varietas jagung komposit terhadap pupuk daun naturalplus*. 22, 1–12.
- Fakhrozi, N., Jusuf, R. M., & Nurwati. (2024). Pengaruh jenis pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik tepung jagung ungu (*zea mays var ceratina kulesh*). *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(5), 4017–4026.
- Ferdiansyah, M. K., Dewi, S., Safitri, N., Panulatsih, S. J., & Khasanah, M. M. (2020). Karakteristik Kimia Tepung Jagung P21 Termodifikasi Menggunakan Metode Nikstamal Dengan Perlakuan Lama Perendaman Dan Konsentrasi $\text{Ca}(\text{OH})_2$ The Chemical Properties of Modified P21 Corn Flour Using Nixtamal Method with Soaking Time and $\text{Ca}(\text{OH})_2$ Concen. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 17–29.
- Firdausy, N., Rosida, D. F., & Winarti, S. (2023). Karakteristik Kimia Flakes Dengan Proporsi Tepung Jagung Dan Bunga Matahari Chemical Characteristics Of Flakes With The Proportion Of Corn Flour And Cowpea Flour Enriched With Sunflower Seed Oil. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(1), 21–29.
- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Characteristics and Pasting Profile of Modified Pregelatinization Sago Starch at Different Temperature. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104–115. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/56057>
- Garrido-Balam, M., Chel-Guerrero, L., Rodríguez-Canto, W., Moguel-Ordóñez, Y., Uribe-Calderón, J. A., & Betancur-Ancona, D. (2024). Techno-functional properties of quality protein maize (QPM) (*Zea mays* L.) protein concentrates. *International Food Research Journal*, 31(2), 423–432. <https://doi.org/10.47836/ifrj.31.2.13>
- Giovani, S. (2025). Derajat Keasaman, Densitas Kamba, Dan Warna Tepung Komposit Termodifikasi Dengan Variasi Suhu Dan Waktu Autoklaf. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 20(1), 34–42. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v20i1.10772>
- Giuntini, E. B., Sardá, F. A. H., & de Menezes, E. W. (2022). The Effects of Soluble Dietary Fibers on Glycemic Response: An Overview and Futures Perspectives. *Foods*, 11(23), 1–26. <https://doi.org/10.3390/foods11233934>
- Hamaisa, A., Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Fibrianto, K. (2022). Physicochemical characteristics of jagung bose, an ethnic staple food from East Nusa Tenggara, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00140-9>
- Hartawan, G., Wisaniyasa, N. W., & Sri Wiadnyani, A. A. I. (2021). Pengaruh Lama Perkecambahan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Kecambah Jagung Pulut (*Zea mays ceratina* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 304. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i02.p13>

- Hasan, S., Liputo, S. A., & Kasim, R. (2023). Jambura Journal of Food Technology (JJFT) Volume 5 Nomor 2 Tahun 2023 Karakteristik Fisikokimia Kue Biji Kacang Tanah Hasil Formulasi Tepung Terigu Dan Tepung Jagung Hibrida. *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5, 4–12.
- Hatta, H., Moonti, R. M., Ernikawati, Maesarah, Moito, S. Y., Aripin, N., Bahmid, H., Olii, S. H., Bahu, A. S., Akuba, M., Igrisa, N., Febrianto, Ramli, F., & Setiawan, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Di Desa Tri Rukun Kecamatan Wonosari Kabupaten Boalemo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Gorontalo*, 4(1).
- Herlina, L. (2021). Yield Components and Diversity of Qualitative Characters of Fifty Accessions of Inbred Maize Lines. *E3S Web of Conferences*, 316. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202131603009>
- Hernández-Villaseñor, L. A., Hernández-Estrada, S., Gómez-Rodríguez, V. M., Ramírez-Vega, H., Villagrán, Z., Ortega-Martínez, A., Montalvo-González, E., Ruvalcaba-Gómez, J. M., González-Silva, N., & Anaya-Esparza, L. M. (2025). *Comparison of the Nutritional, Physicochemical, Technological–Functional, and Structural Properties and Antioxidant Compounds of Corn Kernel Flours from Native Mexican Maize Cultivated in Jalisco Highlands*. 5(3). <https://doi.org/10.3390/crops5030026>
- Inayah, I., Metty, M., & Aprilia, Y. (2021). Indeks glikemik dan beban glikemik nasi jagung instan dengan penambahan tepung tempe sebagai alternatif makanan pokok pasien diabetes mellitus Glycemic index and glycemic load of instant corn rice with tempeh flour addition as alternative staple food for . *Ilmu Gizi Indonesia* , 04(02), 179–188.
- Irawan, F., Sumual, M. F., & Pontoh, J. (2022). *Pengaruh Umur Panen Terhadap Sifat Fisik Tepung Jagung Manis*. 36–46.
- Ironi, E. A., Olatoye, K. K., Abdulameed, H. T., Aliyu, O. M., Ajani, E. O., & Ogbor, O. F. (2024). Physicochemical, in vitro starch digestibility and sensory characteristics of biofortified yellow maize-cowpea composite flours and biscuits. *Food Production, Processing and Nutrition*, 6(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-023-00201-9>
- Klau, R., Enawati, L. S., & Amalo, D. (2020). Efek substitusi jagung giling dengan tepung tongkol jagung hasil fermentasi khamir *Saccharomyces cerevisiae* dalam pakan konsentrat terhadap kandungan protein kasar, serat kasar dan lemak. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 2(1), 708–716.
- Latief, M. F., Amal, I., Aini, F. N., Nutrisi, D., Peternakan, F., & Hasanuddin, U. (2023). *Perubahan Nutrisi dan Kualitas Fisik Jagung Akibat Pengeringan pada Vertical Corn Dryer*. 5(2), 135–142.
- Lumbantoruan, A. I. S., Sulardi, & Luta, D. A. (2024). *Uji Beberapa Pupuk Organik dan Sistem Aplikasi Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jagung Hibrida (zea mays)*

- Ma'rifah, B., Rahmawati, Kusumawardani, H. D., Marlina, L., Anwar, K., Uyun, H. S. K., Ekasari, A., Permatasari, O., & Wahyu, Y. I. (2024). *Ilmu Bahan Makanan*.
- Marina, I., Andayani, S. A., Sumantri, K., Wiranti, S. E., Program, D., Agribisnis, S., Pertanian, F., & Majalengka, U. (2023). Tinjauan Komoditas Unggulan Tanaman Pangan: Analisis Lokasi dan Pertumbuhan Ekonomi di Kabupaten Majalengka. *Journal of Innovation and Research in Agriculture*, 2(02), 7–14.
- Marseno, D. W., Marsono, Y., & Pranoto, Y. (2022). *Teknologi Modifikasi Pati*.
- Marta, H., Cahyana, Y., Bintang, S., Soeherman, G. P., & Djali, M. (2022). Physicochemical and pasting properties of corn starch as affected by hydrothermal modification by various methods. *International Journal of Food Properties*, 25(1), 792–812. <https://doi.org/10.1080/10942912.2022.2064490>
- Maulidiansyah, M., & Abdillah, I. (2023). Klasifikasi Jenis Jagung Berdasarkan Bentuk Biji Menggunakan Metode You Only Look Once (YOLO). *Journal of Electrical Engineering and Computer (JEECOM)*, 5(2), 215–226. <https://doi.org/10.33650/jeeecom.v5i2.6802>
- Medho, M. S., Takalapeta, A. A. G. M., Muhamad, E. V., & Lewar, Y. (2025). Characterization of Coating Flour Based on Local Timor Corn Flour Modified with the Addition of Rice Flour, Tapioca Flour, and Glutinous Rice Flour. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 14(5), 1542–1552. <https://doi.org/10.23960/jtepl.v14i5.1542-1552>
- Mejía-Terán, A., Blanco-Lizarazo, C. M., Leiva Mateus, E., & Sotelo-Díaz, I. (2024). Techno-functional and physicochemical properties of corn flours as potential food ingredients. *Applied Food Research*, 4(1). <https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100427>
- Muharam, F., Fizriani, A., Tubagus, R., & Sa'diah, I. (2025). *Karakteristik Kimia Flakes Berbahan Dasar Tepung Biji Hanjeli (Coix Lacryma- Jobi L .) dan Tepung Jagung*. 2(2), 19–29.
- Naisali, H., Witoyo, J. E., Utoro, P. A. R., & Permatasari, N. D. (2023). Kajian Pustaka Karakteristik Fisiko-Kimia Jagung dari Nusa Tenggara Timur, dan Produk Turunan Tradisionalnya. *Agrica*, 16(2), 151–163. <https://doi.org/10.37478/agr.v16i2.3006>
- Nasution, T. S. R., Nazara, L. H., Ajaib Margaretha Harefa, Veniman Gulo, Beril Fernando Zendrato, Weldimen Waruwu, & Natalia Kritiani Lase. (2024). Analisis Pertumbuhan Tanaman Jagung Hibrida sebagai Pakan Ternak di Desa Olora Kota Gunungsitoli. *Habitat: Jurnal Ilmiah Ilmu Hewani Dan Peternakan*, 2(2), 01–11. <https://doi.org/10.62951/habitat.v2i2.50>
- Nazib, A. K. S. (2023). *Peningkatan Produksi Jagung (Zea Mays, L.) Dengan Beberapa Sistem Tanam Di Kebun Percobaan Natar Lampung Selatan*. 1–11.
- Nopiani, Y., Rossi, E., & Arnas, N. (2024). Karakterisasi Arang Aktif dari Tongkol

- Jagung dengan Variasi Konsentrasi Aktivator Natrium Klorida. *Jurnal Teknotan*, 18(2), 149–156. <https://doi.org/10.24198/jt.vol18n2.9>
- Nurhidayati, T., Febriyansah, M., Priyan, S., & Farid, L. A. (2025). *Mengolah Potensi Jagung Lokal : Pelatihan Nugget Jagung untuk Ketahanan Pangan Masyarakat Desa*. 5, 87–102.
- Oktaviani, C. (2022). *Pengaruh Konjugasi Katekin Pada Pati Jagung (Zea Mays L.) Terhadap Sifat Antidiabetes Pati Yang Dihasilkan*.
- Pakerti, A. L., & Purnama, R. C. (2022). *Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung (Zea Mays L.) Yang Dibeli Dengan Merek L Di Daerah Pasar Semuli Jaya Lampung Utara Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl Ageng*. 7(2).
- Pratama & Suprpto. (2022). *Pratama 2021. Modification And Characterization Of Corn Starch (Zea Mays [L]) And Xanthan Gum With Citric Acid Crosslinking Agent, 1, No (2)(2)*, 150–162.
- Purbowati, et al. (2024). Indeks Glikemik Produk Sereal berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), 19–26.
- Puspita, V. A., Mau, M. C., & Reo, G. (2024). *Analisis Faktor Produksi Jagung Varietas Lamuru di Desa Loa, Kecamatan Soa, Kabupaten Ngada, Provinsi NTT Victoria*. 15(1), 72–86. <https://doi.org/10.25130/sc.24.1.6>
- Putri, T. D. A. (2023). *Pengaruh Modifikasi Pati Jagung dengan Metode Free Radical Grafting (Frg) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam Galat Terhadap Sifat Fisik Pati Jagung*. 53(1), 1–19. <http://publications.lib.chalmers.se/records/fulltext/245180/245180.pdf%0Ahttps://hdl.handle.net/20.500.12380/245180%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jsames.2011.03.003%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.gr.2017.08.001%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.precamres.2014.12>
- Rahma, A. A., Antugia, D. F., Marus, C. L., & Mulia, C. D. (2025). Modifikasi Fisik Sumber Pati Melalui Microwave Heat Treatment: Tinjauan Parameter Daya dan Waktu Terhadap Swelling Power dan Solubility Pati. *Botani : Publikasi Ilmu Tanaman Dan Agribisnis*, 2(2), 123–135. <https://doi.org/10.62951/botani.v2i2.332>
- Rahmania, R., Zalfa, D., Suryadi, A. R., & Jumiono, A. (2025). Diversifikasi Pangan Lokal Melalui Inovasi Pengolahan Jagung (Zea mays L.) sebagai Bahan Pangan Darurat. *Karimah Tauhid*, 4(12), 9706–9715. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i12.22219>
- Rofita, R. C. (2024). *Kajian Potensi Stabilizer Kombinasi Tepung Porang dan Tepung Jagung Sebagai Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia Es Krim*.
- Rosida, D. F. (2021). *Modifikasi Pati Dari Umbi-Umbian Lokal*.
- Sahri, R. J., Hidayah, N., Fadhillah, N., Fuadi, A., Abidin, I., Hannifa, W., &

- Wulandari, S. (2022). Tanaman Pangan Sebagai Sumber Pendapatan Petani Di Kabupaten Karo. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(10), 3223–3230.
- Salsabila, Palupi, N. S., & Astawan, M. (2021). *Potensi Rambut Jagung sebagai Minuman Fungsional*. 137–146.
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. widani, Nasution, A. M., Pratiwi, A., Butar, K. A. B., Putri, R. N., Tumangger, S. H., & Sahira, S. (2021). Nutritional Claim in Different Types of High Fiber Snack: Literature Review. *Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klink Dan Masyarakat*, 1(13), 39–45.
- Setiawan, S. C. E., Yuliantara, A., & Murti, P. D. B. (2024). Pangan fungsional dari bahan pangan tradisional: tinjauan pustaka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 552–560. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i3.15464>
- Setyowati, A., & Purwani, T. (2021). Physicochemical properties of local white corn flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 828(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/828/1/012045>
- Shahira, S. F., Subagio, A., & Diniyah, N. (2023). Pengaruh Suhu Pemanasan dan Konsentrasi terhadap Karakteristik Kimia dan Fungsional pada Modifikasi Pregelatinisasi MOCAF. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 11(2), 207–219. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2023.011.02.10>
- Sihombing, D. R. (2021). Karakteristik Fisik dan Kimia Roti Tawar Substitusi Tepung Jagung Lokal Termodifikasi (Characteristics of Physical and Chemical Properties of White Bread Substitution of Local Modified Corn Flour). *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2(1), 110–116.
- Siregar, M. S., Lismadayanti, L., & Ardilla, D. (2023). Pembuatan tortila jagung (*Zea mays* L) dari substitusi tepung ampas tahu dan tepung jagung dengan penambahan natrium bikarbonat. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1), 193–201. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i2.14240>
- Sitohang, M. (2024). Analisis Ketersediaan Jagung Nasional Dalam Perspektif Dinamik. *Jurnal Agriust*, 3(2), 51–59. <https://doi.org/10.54367/agriust.v3i2.3500>
- Suarti, B. (2024). Pati Modifikasi dan Aplikasinya. In *UMSU PRESS*.
- Suleman, D., Bakari, Y., Boekoesoe, Y., Abidin, Z., Lestari, P. F. K., Meisanti, Putri, D. I., Magfiroh, I. S., Kamsurya, M., Amruddin, & Berliana, M. (2021). *Pengantar Agribisnis dan Ketahanan Pangan* (Vol. 32, Issue 3).
- Sulistiadi, S., & Lestari, H. A. (2022). Pengaruh Ukuran Partikel Mocaf pada Karakteristik Fisik Tepung. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 10(2), 161–170. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v10i2.320>
- Syukri, D., & Dina, M. (2022). *Kumpulan Informasi Terkait Penelitian dan Pengembangan Produk Olahan Berbahan Baku Jagung* (Vol. 32, Issue 3).

- Tadidik, U. H., Kandowangko, N. Y., Febriyanti, Retnowati, Y., & Ahmad, A. (2025). Studi Kekerbatan Morfologi Jagung (*Zea mays L.*) Varietas Local Varieties in Gorontalo. *Agrium*, 28(1), 34–46.
- Tene, S. T., Adebo, O. A., Ndinteh, D. T., Olusegun Obilana, A., Foffe, H. A. K., Kenfack, J. O., Kamdem, M. H. K., Klang, J. M., & Womeni, H. M. (2023). Effect of variety and malting conditions on proteolytic activity, free amino nitrogen, and soluble protein contents of two maize varieties (Atp-Y and Coca-sr): amylolytic activity and physico-chemical and functional properties of optimal sample. *Frontiers in Nutrition*, 10. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1163915>
- Une, S., Antuli, Z., Pangan, J. T., Pertanian, F., & Gorontalo, U. N. (2024). *Pemanfaatan Tepung Jagung Nikstamal dan Aplikasinya pada Kue Kering dan Brownies Jagung di Desa Dimito Kecamatan Wonosari Kabupaten Boalemo* (Vol. 3, Issue 1).
- Welly, S. G. (2024). *Karakteristik Sifat Fisik-Kimia dan Sensori Yoghurt dengan Penambahan Tepung Jagung (Zea mays L.)*. 2, 306–312.
- Widowati, S. (2023). *Prospek Pemanfaatan Pangan Lokal dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan*. 2023, 1–13. <https://doi.org/10.55981/brin.918.c789>
- Winarti, S., Rosida, D. F., & Febriana, M. R. (2023). Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Jagung Termodifikasi Secara Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum* FNCC-0027. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6(2), 216–229. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v6i2.14389>
- Wukirsari, T., Saepuddin, E., & Hanafiah, I. P. (2022). Sifat Fisikokimia Pati Tahan Cerna Hasil Hidrolisis Asam dan Heat Moisture Treatment pada Pati Maizena. *Jurnal Agritechno*, 15(01), 37–43. <https://doi.org/10.20956/at.v15i1.587>
- Wuryandari, Y., Triana, N. W., Rosida, D. F., & Pawana, G. (2021). Pengolahan Tepung Jagung Menjadi Berbagaiolahan Makanan di Kabupaten Bangkalan. In *Jurnal Abdimas Bela Negara* (Vol. 2, Issue 1).
- Yuniastri, R., & Putri, R. D. (2023). Karakteristik Fisik Tepung Jagung Pulut. *Prosiding : Seminar Nasional Ekonomi Dan Teknologi*, 153–157. <https://doi.org/10.24929/prosd.v0i0.2381>
- Yusuf, M., Alam, M. N., & Sultan, H. (2022). Analisis Komparatif Pendapatan Usahatani Jagung Hibrida Dan Jagung Komposit Di Desa Labuan Topososo Kecamatan Labuan Kabupaten Donggala. *E-J. Agrotekbis*, 10(1), 211–222.
- Yuwono, P. D., Alsuhendra, & Riska, N. (2025). *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea mays L.) Pada Pembuatan Kulit Kue Sus Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Dhea*. 11, 93–108.
- Zakiyah, T. S., Winarti, S., & Yulistiani, R. (2022). Pengaruh konsentrasi Ca(OH)₂ dan suhu pemasakan pada proses nikstamalisasi tepung jagung. *Teknologi*

Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 13(2), 175–186. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.3079>

Zou, F., Zuo, Y., Tan, C., Yang, M., Wang, L., & Wang, H. (2024). Structural, physicochemical, functional, and digestive properties of corn flour modified by plasma-activated water combined with hydrothermal treatments. *Lwt*, 210(May). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116858>