

DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Sapitri, L. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Dengan Tepung Jagung (*Zea Mays*. L) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Mutu Organoleptik Kue Onde-Onde. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 3(2), 7-14.
- Ahmad, L., Limonu, M., Saman, W. R., Mahaling, E. M., Diko, M. H., Pitua, R. S. H., ... & Katili, T. (2023, December). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tempe Dengan Berbahan Dasar Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*). In Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa (Vol. 2, No. 2, Pp. 122-130).
- Aji, H. N., & Wahyuni, E. S. (2021). Pengaruh Konsentrasi Pupuk Kalium Boron Dan Magnesium Phospat Terhadap Produksi Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata* Sturt). *Jurnal Agrolplant*, 4(2), 19-28.
- Ansar, A., Murad, M., Sukmawaty, S., & Wati, S. (2020). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisik Jagung Manis Segar (*Zea Mays* L.). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 8(2), 147-154.
- Antarlina, S. S., Utomo, J. S., Ginting, E., Elisabeth, D. A. A., Khamidah, A., Ambarsari, I., ... & Aziz, H. (2026). Physicochemical Characteristics, Pasting Behaviors And Production Cost Of Pre-Soaked Soybean And Corn Flours From Local And Improved Varieties For Supporting Local Food Utilization. *AIMS Agriculture And Food*, 11(1), 40-71.
- Azizaah, E. N., Supriyanto, & Indarto, C. (2022). Profil Tekstur Snack Bar Tepung Jagung Yang Diperkaya Antioksidan Dari Tepung Kelor (*Moringa Oleifera* L.). *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, 7(2), 100–108. <https://doi.org/10.33061/jitipari.V7i2.7511>
- Bahri, S., Fitriani, F., & Jalaluddin, J. (2021). Pembuatan Biofoam Dari Ampas Tebu Dan Tepung Maizena. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 10(1), 24-32.
- Cahyani, I. D., & Purbowati. (2022). Nilai Indeks Glikemik Sereal Jagung Dengan Penambahan Kacang Hijau Dan Kacang Merah. 1(1), 27–32.
- Domili, I., & Anasiru, M. A. (2024). Cornfood Bar (*Zea Mays* L) And Goroho Banana (*M. Accincanafe*) As Alternative Foods Interlude People With Type 2 Diabetes Mellitus. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 9(2), 230-237.
- Dwi, W. K., & Wulandari, A. (2022). Analisa Proksimat Cookies Dengan Substitusi Tepung Lokal. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 96-103.

- Dwipajati, D., Widajati, E., Ainaya, A. F., & Novanda, R. D. (2022). Potential Of Indonesian Community Food Sources Which Are Rich In Fiber As An Alternative Staple Food For Type 2 Diabetics: A Scoping Review. *Open Access Macedonian Journal Of Medical Sciences*, 10(T8), 47-53.
- Ernikawati, E., Puspaningrum, D., Ibrahim, Y., & Akase, L. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Olahan Jagung Manis (*Zea Mays* L. *Saccharata* Sturt) Menjadi Stik Jagung Balado Desa Bontula Gorontalo. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 774-785.
- Fadli, J. C., Guntarti, A., & Salamah, N. (2024). Autentikasi Minyak Biji Jagung *Zea Mays* L.: Pengaruh Metode Ekstraksi Dan Analisis Komposisi Menggunakan Metode Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS). *JPSCR: Journal Of Pharmaceutical Science And Clinical Research*, 9(2), 256-267.
- Fauzi, M., Herlina, H., & Sholeha, I. M. (2023). Karakteristik Fisik Dan Fungsional Tepung Labu Kuning LA3 Desa Tegalrejo, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 106-114.
- Fiqriansyah, W., Syam, R., & Rahmadani, A. (2021). Teknologi Budidaya Tanaman Jagung (*Zea Mays*) Dan Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench).
- Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1).
- Harimurti, N., Agustinisari, I., Prastama, A., Suryadi, M. I., Asriyana, E., Luna, P., ... & Munarso, S. J. (2026, February). Starch Extraction Optimization Of Special Corn Pulut Uri Based On Soaking Time, Sodium Bisulfite And Sodium Hydroxide Concentration. In *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science* (Vol. 1584, No. 1, P. 012067). IOP Publishing
- Hasanuddin, H., Iskandar, R., & Sutantio, R. A. (2023). Analisis Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Benih Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) Varietas YS 12 Produksi CV. Danau Tondano *Seed Expert Jember: Marketing Strategy Analysis For Uptain The Sale Volume Of Sweet Corn Seeds (Zea Mays Saccharata) YS 12 Variety Producted From CV. Danau Tondano Seed Expert Jember*. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 23(2), 212-217.
- Haslina, I., Si, M., Larasati, I. D., Si, M., & Pt, S. (2022). Buku Ajar Rambut Jagung Sebagai Pangan Fungsional.
- Hidayah, N., Istiani, A. N., & Septiani, A. (2020). Pemanfaatan Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Keripik Jagung Untuk Meningkatkan

- Perekonomian Masyarakat Di Desa Panca Tunggal. *Al-Mu'awanah*, 1(1), 37-43.
- Humam, B. K., Suwarno, W. B., Azrai, M., Makkulawu, A. T., & Efendi, R. (2023). Variability Of Kernel Morphological And Flour Physicochemical Properties In Tropical Dent Corn Hybrids. *Biodiversitas: Journal Of Biological Diversity*, 24(3).
- Husna, N. A. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik *Baby Corn* (*Zea Mays Saccharata* L.) Dengan Jenis Pengemasan Berbeda Selamaifall, I. A., Hasanuddin, A., Rahim, A., & Kadir, S. (2021). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Fungsional Pati Ubi Banggai Asetat Pada Berbagai Variasi Waktu Reaksi. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 40(4), 340-347.
- Ihsan, A. (2021). Aplikasi Mikoriza Arbuskular Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Jagung Manis (*Zea Mays Convar. Saccharata Sturt*) (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- 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.
- 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. *Ilmu Gizi Indonesia*, 4(2), 179-188.
- Ishartati, E., Sufianto, S., Mejaya, M. J., Fadjri, I. A., & Budiono, R. Y. (2021). Keragaan Agronomi Dan Kadar Gula Genotipe Jagung Ungu Dan Jagung Pulut Sebagai Pangan Fungsional. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 23(2), 154-159.
- Junianto, J. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Spirulina Terhadap Komposisi Proksimat Donat. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 3(3), 73-78.
- Kumalasari, R., Desnilasari, D., Wadhesnuriba, S. P., & Sumartini, S. (2022). Pendugaan Umur Simpan Mi Kering Dari Tepung hibrida (Jagung-Singkong) Menggunakan Metode Akselerasi Arrhenius. *Jurnal Litbang Industri*, 12(2), 137-142.
- Lamona, A., Rikandi, M., Saputra, R., & Putri, C. P. (2024). Sosialisasi Pemanfaatan Jagung Manis Dan Kacang Hijau Bergerminasi Sebagai Minuman Sehat Anti Stunting Di Kelurahan Mata Air. *Humanism: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 93-107.

- 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.
- Lauwis, C., Maringka, C. T., Julieta, F., Evangelista, P., Marcellino, V., & Rukmini, E. (2023). Antidiabetic Properties Of Analog Rice From Local Raw Materials: A Systematic Review. *International Journal Of Public Health Science*, 12(2), 621-631.
- Li, S., Liu, H., Zheng, Q., Hu, N., Zheng, M., & Liu, J. (2022). Effects Of Soluble And Insoluble Dietary Fiber From Corn Bran On Pasting, Thermal, And Structural Properties Of Corn Starch. *Starch-Stärke*, 74(5-6), 2100254.
- Lihawa, A., Uloli, H., & Rasyid, A. (2021). Analisis Rantai Nilai (*Value Chain*) Pada Komoditas Jagung. *Jambura Industrial Review (Jirev)*, 1(2), 94-103.
- 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.
- Mirawati, M., & Octavia, R. (2021). Uji Proximate Tepung Jagung Dari Limbah Tongkol Jagung Pulut Secara Fermentasi. *Journal Of Sustainable Research In Management Of Agroindustry (SURIMI)*, 1(1), 1-4.
- Muflihati, I., & Khikmah, N. (2023). Optimasi Modifikasi Cross Linking Pati Ganyong Menggunakan Natrium Asetat Terhadap Kekambaan Bahan, Kemampuan Menyerap Air Dan Minyak. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(3), 644-650.
- Mulmuliana, M., & Rachmawati, R. (2022). Dampak Konsumsi Pangan Tinggi Kandungan Indeks Glikemik Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe-II Di Kabupaten Pidie. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 3(2), 163-167.
- Mumtazah, S., Romadhon, R., & Suharto, S. (2021). Pengaruh Konsentrasi Dan Kombinasi Jenis Tepung Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Mutu Petis Dari Air Rebusan Rajungan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 105-112.
- 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>.

- Nasrullah, N., Novita, A. D., & Yusmanizar, Y. (2020). Peningkatan Keterampilan Pengolahan Pangan Jagung “Pulut” Ibu-Ibu Petani Jagung Di Kelurahan Manongkoki. *Warta LPM*, 23(2), 141-150.
- Nasution, F. A. (2022). Karakteristik Bubur Instan Berbasis Jagung Manis Dan Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 17(2), 1-9.
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa’diah, H. (2021). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldhal. *Amina*, 1 (3), 108–113.
- Nurhadi, P. (2023). Karakterisasi Morfologi Enam Calon Varietas Tanaman Jagung Pakan (*Zea Mays* L.). *Jurnal Produksi Tanaman*, 1-9.
- Nurlaili, E. P., AA, R. Z., & Rosyada, Z. F. (2025). Pengembangan Produk Pangan Melalui Bahan Alternatif Dan Pengayaan Kandungan Gizi. *J@ Ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 20(1), 21-32.
- Nurlela, Azizah, M., & Suwarnata, A. A. E. (2021). Edukasi Tentang Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal: Porang Dan Jagung. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 241. <https://doi.org/10.25077/Logista.5.2.241-248.2021>.
- Okasa, A. M., Riadi, M., Al-Amanah, H., Jumrah, J., & Indarwati, S. (2026). Analisis Komponen Hasil Jagung Pulut (*Zea Mays* Var. Ceratina) Pada Beberapa Daerah Di Sulawesi Selatan: Analysis Of Yield Components Of Waxy Corn (*Zea Mays* Var. Ceratina) In Several Regions Of South Sulawesi. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 14(1), 73-79.
- Pani, M., Sari, R. E., Makmur, A., Ramut, A., Joharsah, J., Akram, H., ... & Assauwab, M. H. (2024). Konsumsi Jagung Manis Sebagai Sumber Pangan Alternatif Syarat Gizi Pencegah Stunting Pada Balita Di Desa Kampung Jawa Blangkejeren Gayo Lues. *Harmoni Sosial: Jurnal Pengabdian Dan Solidaritas Masyarakat*, 1(2), 86-97.
- Park, S. Y., Gautier, J. F., & Chon, S. (2021). Assessment Of Insulin Secretion And Insulin Resistance In Human. *Diabetes & Metabolism Journal*, 45(5), 641-654.
- Pratama, I. G. A. P., Setiasih, N. L. E., Widyastuti, S. K., Suwiti, N. K., Susari, N. N. W., & Suatha, I. K. (2024). Structure And Morphometry Of Bali Duck Pancreas In The Grower Phase.
- Prita, A. W., Mangkurat, R. B., & Mahardika, A. (2021). Potensi Rumput Laut Indonesia Sebagai Sumber Serat Pangan Alami. *Science Technology And Management Journal*, 1(2), 41-46.

- Purbowati, Et Al. (2024). Indeks Glikemik Produk Sereal Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), 19–26.
- Puspa, M. (2023). Karakterisasi Organoleptik Dan Sifat Kimia Minuman Sari Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata* L.) Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.) (*Doctoral Dissertation*, Universitas Hasanuddin).
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79-89.
- Rahmatunisa, A. N., Ali, Y., & Ms, E. M. (2021). Perbandingan Hasil Pemeriksaan Glukosa Darah Pada Serum Segera Dan Ditunda Selama 24 Jam. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 1180-1185.
- Salsabila, S., Palupi, N. S., & Astawan, M. (2021). Potensi Rambut Jagung Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Pangan*, 30(2), 137-146.
- Sharma, K., Kaur, J., & Ahmed, N. (2023). Insights Into Sweet Corn Starch Extraction Methods: A Comparative Analysis.
- Sinaga, H., Aditama, F., & Sebayang, R. (2022). The Differences In The Results Of Postprandial Blood Glucose Level Examination In Students Who Were Given Intake Of Package Rice And Srikaya Jam Bread. *Jurnal Kesehatan*, 15(1), 18-21.
- Sine, J. G. L. (2021). Uji Organoleptik Dan Kandungan Gizi Pada Susu Dengan Bahan Dasar Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiate* L). *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(1), 72-76.
- 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.
- Solang, M., Ismail, Y. N. N., & Uno, W. D. (2020). Komposisi Proksimat Dan Indeks Glikemik Nira Aren. *Biospecies*, 13(2), 1-9.
- Suarni, S., Aqil, M., & Subagio, H. (2020). Potensi Pengembangan Jagung Pulut Mendukung Diversifikasi Pangan/*Potency Of Waxy Corn Development To Support Food Diversification*. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 38(1), 1.
- Sugiarto, R., & Sari, E. E. (2023). Pendekatan Model Analisis Konstanta Laju Perubahan Kadar Gula Dan Kadar Pati Jagung Manis Selama

- Penyimpanan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1), 49-55.
- Supu, N. Z. K., Liputo, S. A., Bait, Y., Saman, W. R., Olomia, Y. K., Paputungan, S. S., ... & Botutihe, D. D. (2023, December). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Spaghetti Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut Gorontalo Dan Tepung Labu Kuning. *In Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 2, No. 2, Pp. 152-161).
- Techniques, E. C. (2023). Teknik *Edible Coating* Dan Konsentrasi Gliserol Dalam Gel Lidah Buaya (Aloe Vera) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Pada Jagung Manis (*Zea Mays Subsp. Saccharata* L .). 118-130.
- Trisna, M., Zhafira, K., Fika, R., Agusfina, M., & Elfasyari, T. Y. (2025). Analisa Indeks Glikemik Biji Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata* Sturt.) Rebus Dan Biji Jagung Lokal (*Zea Mays*) Rebus Terhadap Tikus Putih Jantan (*Rattus Novegicus*). *Journal Pharma Saintika*, 9(1), 231-240.
- Une, S., Killa, R., Ahmad, L., Antuli, Z., & Panggi, H. (2023). Profil Gelatinisasi, Karakteristik Mikrobiologi Dan Sifat Fungsional Pati Jagung Ketan Terfermentasi [Gelatinization Profile, Microbiological Characteristics And Funtional Properties Of Fermented Waxy Corn Starch]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 28(2), 99-109.
- Utami, S., Zikri, K. N., Widiastuty, W., & Panjaitan, K. (2022). Respon Beberapa Varietas Jagung Manis Terhadap Hasil Panen Di Kecamatan Hampanan Perak Kabupaten Deli Serdang. *Agrium: Jurnal Ilmu Pertanian*, 25(1), 79-86.
- Viapita, B., Suzan, R., & Kusdiyah, E. (2021). Studi Literatur: Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial. *Scientific Of Environmental Health And Diseases*, 1(2), 01-09.
- Wahyani, A. D., & Rahmawati, Y. D. (2021). Analisis Kandungan Serat Pangan Dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia. *JKM (Jurnal Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama)*, 8(2), 227-237.
- Wukirsari, T., & Saefudin, E. (2022). Physicochemical Properties Of Resistant Starch From Acid Hydrolysis And Heat Moisture Treatment Of Corn Starch. *Jurnal Agritechno*, 15(1).
- Yosriah, E. (2023). Diversifikasi Tepung Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Sains Nusantara*, 01(01), 76-84. <https://Nusantarascientificjournal.Com/Index.Php/Jiksn/Article/View/45>.

- Yulianti, L. E., Sholechah, H., Widowati, E., Setiaboma, W., & Ekafitri, R. (2022). Karakteristik Jagung Bose Instan Hasil Pengolahan Dengan Berbagai Metode Pemasakan.
- Yuliatmoko, W., Yuliastuti, E., & Hakiki, D. N. Increasing Content Of Local Commodity Resistant Starter For Health.
- Yuniastri, R., & Putri, R. D. (2022). Karakteristik Fisik Tepung Jagung Pulut. *In Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi Dan Teknologi* (Pp. 153-157).
- Yuzairi US, F. (2021). Pengaruh Biochar SP 50 Yang Dimodifikasi Dan *Plant Growth Promoting Rhizobacteria* (PGPR) Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata Sturt*) (*Doctoral Dissertation*, Universitas Medan Area).
- Zaki, I., Wati, T. W., Kurniawati, T. F., Putri, W. P., Khansa, I., & Safira, A. S. Diet Tinggi Serat Menurunkan Berat Badan Pada Obesitas High Fiber Diet Loss Weight In Obesity.
- Zojhi, M. (2024). Karakteristik Mutu Susu Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) Dengan Penambahan Angkak Dan Sukrosa Sebagai Minuman Fungsional (*Doctoral Dissertation*, Universitas Dehasen Bengkulu).