

DAFTAR PUSTAKA

- Adikhairani. 2012. Pemanfaatan Limbah Nangka (Biji: *Artocarpus heterophyllus*, Lmk dan Dami Nangka) untuk Pembuatan Berbagai Jenis Pangan dalam Rangka Penganekaragaman Penyediaan Pangan. Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Fakultas Teknik Unimed Vol.14 No.1
- Anwar, Muhammad, Rini Endang Prasteyo, Idiatul Fitri Danasari, and Dan Dwi Haryati Ningsih. 2021. "Identifikasi Peluang Usaha Pemanfaatan Limbah Tanaman Jagung (*Zea Mays* L) Di Kabupaten Lombok Timur Identification Of Business Opportunities With The Utilization Of Corn Plant Waste (*Zea Mays* L) In East Lombok District." Jurnal Agri Rinjani 1 (1): 41-51
- Aptindo, 2012. "Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional". Jakarta
- Aylianawaty dan E. Susiani. 1985. Pengaruh berbagai pre-treatment pada limbah tongkol jagung terhadap aktivitas enzim selulase hasil fermentasi substrat padat dengan bantuan *Aspergillus niger*. <http://www.lppm.wima.ac.id/ailin.pdf>. Diakses pada tanggal 25 Juli 2013.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca panen Pertanian. Bogor.
- Bogasari. 2011. Cake Makin. Major Program Bogasari Baking Centre.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. Jurnal Ilmu dan Tehnologi Hasil Ternak Vol. 4, No. 2 : 17 – 29.
- Hanafi, A., 1999. Potensi Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau. (Skripsi) Sarjana Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Jayanti, Widya, Suraedah Alimuddin², and Edy. 2020. "Tanggap Tanaman Jagung Terhadap agronomi Sumber Benih Dari Panjang Tongkol Berbeda Dan Pemangkasan Daun Di Bawah Tongkol." Agroteknologi 2019: 76-85
- Mirawati, Ida Ifdaliah. 2021. "Uji Kualitas Tepung Jagung Alternatif Dari Limbah Tongkol Jagung Dengan Menggunakan *Lactobacillus Casei*." Al Kimia 9 (1): 16-22
- of Hybrid Corn from UNP" Agrohita 6(2):185-90.
- Purti, Dian Asmaraningtyas, 2014. kekerasan, warna dan daya terima bisjuit yang di substitusi tepung labu kuning. Fakultas ilmu kesehatan universitas muahmadiyah surakarta.
- Rakhmah. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.).

- Richana, N., P. Lestina, dan T.T. Irawadi. (2004). Karakterisasi lignoselulosa dari limbah tanaman pangan dan pemanfaatannya untuk pertumbuhan bakteri RXAIII-5 penghasil xilanase. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 23(3):171-176.
- Rohani, Rohani, Dedi Ruswandi, Muhammad Syafi'i, and Nurcahyo Widyodaru Saputro. 2021. "33. Identifikasi Karakteristik Morfologi Jagung Hibrida UNPAD Dengan agronomi Sistem Tumpangsari Tanaman Jagung (*Zea Mays L.*) Dengan Kedelai (*Glycine Max L.*) Dan Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) Identification of Morphological Characteristics
- Rosmisari, A. 2006. Review: Tepung jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian*:
- T. Astuti, S.A. Akbar, A.P. Putri. 2020. "Evaluasi Kecernaan Bahan Kering, Bahan Organik, Dan Protein Kasar Tongkol Jagung Fermentasi Dengan Penambahan Sumber Karbohidrat Yang Berbeda Secara in -Vitro." *Jurnal Peternakan* 17 (1): <https://doi.org/10.24014/jupet.v17i1.8707>.
- Tangendjaja, A., dan Elizabuh Wina. 2006. *Limbah Tanaman dan Produk Samping Industri Jagung untuk Pakan*. Balai Penelitian Ternak, Bogor. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Viani, D. H. (2017). *Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang*. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Diponegoro, Semarang.