

DAFTAR PUSTAKA

- Agato, & Narsih. (2011). Pengembangan hasil pertanian (jagung) menjadi produk susu jagung dan kerupuk jagung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Aldillah, R. (2018). Strategi Pengembangan Agribisnis Jagung di Indonesia. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 15(1), 43–66.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2013). Produksi Jagung Indonesia. Diakses dari <http://www.bps.go.id>.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1996). SNI 01-4307-1996, Kerupuk Beras. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1995). SNI 01-3727-1995, Tepung Jagung. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bian, Y., Myers, D. J., Dias, K., & Lihon, M. A. (1984). *Snack Food Technology*. Westport: The AVI Publishing Co.
- Hutajulu, T. F., & Aviana, T. (2013). Pengembangan proses pembuatan kerupuk jagung. *Laporan Penelitian*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat, Kementerian Kesehatan RI.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Kerupuk*. Modul e-Course Pangan dan Gizi.
- Lavlinesia. (1995). *Kajian Aspek Pengembangan Kerupuk*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Matz, S. A., & Matz, T. D. (1978). *Cookie and Cracker Technology*. Westport: AVI Publishing Co. Inc.
- Murtiyanti, M. F., Budiono, I., & Farida, E. (2013). Identifikasi penggunaan zat pewarna pada pembuatan kerupuk dan faktor perilaku produsen. *Unnes Journal of Public Health*, 2(1), 1–7.
- Nur Aini, & Hariyadi, P. (2007). Pasta pati jagung, putih waxy dan non-waxy yang dimodifikasi secara oksidasi dan asetilasi-oksidasi. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 12(2), 108–115.

- Nurhayati. (2007). Prinsip Penggorengan pada Produk Kerupuk. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Rahmah, S. M., Waluyo, D., Rahim, E., Handayani, L., & Maesarah. (2025). Studi Pendahuluan: Uji Proksimat Nugget Ikan Kembung Jagung dan Nugget Ikan Tuna Jagung sebagai Diversifikasi Olahan Pangan Lokal dalam Upaya Pencegahan Stunting. *GEMA Kesehatan*, 17(2), 94–104.
- Richana, N., dkk. (2010). dikutip dalam Sugiyono, Fransisca, Z., & Yulianto, A. (2010). Formulasi tepung penyalut berbasis tepung jagung dan penentuan umur simpannya dengan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 12(2), 95–101.
- Rusmono. (1983). *Teknologi Pengolahan Kerupuk*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Santosa, B. A. S., Sudaryono, & Widowati, S. (2006). Karakteristik ekstrudat beberapa varietas jagung dengan penambahan aquades. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 3(2), 96–108.
- Suarni. (2005). Karakteristik fisikokimia dan amilograf tepung jagung sebagai bahan pangan. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung*. Makassar, 29–30 September 2005, hlm. 440–444.
- Suarni, & Yasin, M. (2011). Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), 41–56.
- Surhadi. (2006). Karakteristik Kerupuk Berbahan Baku Campuran Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Thelen, R. (1949). *Cookie Faults – Their Causes and Helpful Suggestions*. Westport: AVI Publishing Co. Inc.
- Usansa, U., Sompong, N., Wanapu, C., Boonkerd, N., & Teaumroong, N. (2009). The influence of steeping duration and temperature on the alpha and beta amylase activities of six Thai rice malt cultivars (*Oryza sativa*). *Journal of the Institute of Brewing*, 115(2), 140–147.
- Widaningrum, & Purwani, E. Y. (2006). Karakterisasi serta studi pengaruh perlakuan panas terhadap sifat fisikokimia pati jagung. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 3(2), 109–118.

- Widowati, S. (2012). Keunggulan Jagung QPM (Quality Protein Maize) dan Potensi Pemanfaatannya dalam Meningkatkan Status Gizi. *Pangan*, 21(2), 171–184.
- Widyanti, S. M., Ismono, H., & Hidayati, S. (2011). Penentuan agroindustri berbasis jagung terpilih di provinsi Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 16(1), 14–21.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.