

DAFTAR RUJUKAN

- Adinda, Athayanya. 2017. *Studi Pembuatan Tortilla Chips Berbahan Dasar Homini Dari Jagung Lokal Sebagai Olahan Snack food*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Agusman. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ariani, Risa Panti., Ekayani, I.A.P., Hemi dan Masdarini, Luh. 2016. *Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake*. Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora, Vol. 5, No. 1.
- Batancut, Tadjuddin. Akbar, Maummar Tawaruddin dan Firdaus, Yasser Redin 2015. *Pengembangan Jagung Untuk Ketahanan Pangan Industri dan Ekonomi*. Jurnal Pangan, Volume 24, Nomer 2.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI 01-6630-2002 Makanan Ringan. Web: <http://www.bsn.or.id>. (Diakses pada tanggal 10 Juni 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 Petunjuk pengujian organoleftik dan atau sensori. Tersedia pada : <https://www.slideshare.net/arbydjactpartii/sni-01-23462006-petunjuk-pengujian-organoleptik-dan-atau-sensori>. (Diakses pada tanggal 19 November 2020).
- Balai Penelitian Tanaman Serealia. 2020. *Jagung Ungu*. Tersedia pada: <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/jagung-ungu/>. (Diakses pada tanggal 19 November 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4300-1996. *Jagung Marning*. Tersedia Pada : <https://fdokumen.com/document/marning.html> (Diakses pada tanggal 18 Maret 2021)
- Cahyaningtyas, Fanny Intan. 2011. *Kajian Terhadap Mutu Dan Haccp(Hazard Analysis Critical Control Point) Proses Produksi Tortilla Jagung Pada Industri Kelompok Usaha Wanita Tani Makmur Asri*. Tugas Akhir. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.

- Ford, R.H. 2000. *Inheritance of Kernel Color in Corn: Explanation and Investigation*. The American Biology Teacher, Volume 62, No. 3
- Fransiska, Wahyu Manik. 2019. *Studi Eksperimen Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Menjadi Brownies Kukus*. Jurnal Bosaparis, Volume 10, Nomor 1.
- Fadli, Muhammad. 2020. *Pengantar Ekonomi*. Makalah Universitas Muhammadiyah Makasar
- Handayani, Widi Hera., Utama, Agung., dan Nugraheni., Mutiara. 2015. *Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan Dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi*. Inotek, Volume 19, Nomor 1, Februari 2015. Universitas Negeri Yogyakarta
- Iriany. 2007. *Asal, Sejarah, Evolusi, dan Taksonomi Tanaman Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Serealia: Maros.
- Kumalaningsih, Sri. 2015. *Perancangan Unit Pengolahan Keripik Tortilla Jagung (Corn Tortilla Chips) Dalam Skala Industri Kecil*. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 6 No. 1.
- Koyan, Wayan. 2007. *Asesmen dalam pendidikan*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha.
- Karneta, Raili., Kahfi., Aluyah, Cik. 2018. *Fortifikasi dari Kedelai (Glicine max L Merr)*. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal, Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Sriwigama, Palembang
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2021. *Produksi Jagung dan Kualitas Jagung Indonesia Tidak Kalah Saing Dengan Impor*. Tersedia pada : <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=3932>. (Diakses pada tanggal 10 Oktober 2020).
- Malawat, Saleh. 2015. *Beberapa Varietas Jagung Lokal Dan Prospek Pengembangan Produk Olahannya Di Kabupaten Maluku Tenggara Barat*. Prosiding Seminar Nasional Serealia,
- Mufidah, Nuratiqoh Novi. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Sifat Organoleptik Choux Paste*. e-journal Boga, Volume 5, No. 1, Edisi Yudisium Periode Februari 2016.

- Mustinda. 2019. Seputar tepung tapioka, dari nama lain sampe kegunaanya. Tersedia pada : <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4640897/seputar-tepung-tapioka-dari-nama-lain-sampai-kegunaannya>. (Diakses pada tanggal 10 Juni 2020).
- Novia, Cahyuni. 2017. *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Jagung Afkir Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Sidodadi*. Laporan Akhir, Sekolah Tinggi Teknologi Nurul Jadid. (Diakses pada tanggal 07 Juni 2020).
- Nursa, Ika., Basuki, Nur., Sugiharto, Arifin. 2017. *Keragaman Galur Inbrida Generasi S3 Jagung Ungu (Zea Mays Var Ceratina Kulesh)*. Jurnal Produksi Tanaman Vol. 5 No. 3.
- Nusa, M. Iqbal., B. Suarti, dan Alfiah. 2012. *Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter Dan Lama Fermentasi (Modified Cassava Flour)*. Agrium, Volume 17 No 3
- Nugraheni, Mutia. 2013. *Teknologi Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flou) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan Dan Ekonomi*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurfitriana, Diah dan Andri, Alfian. 2019. *Kelebihan Jagung Ungi Dibanding Jagung Biasa*. Tersedia pada : <https://sumberplastik.co.id/blog/kelebihan-jagung-ungu-dibanding-jagung-biasa/> (diakses pada tanggal 30 Maret 2021)
- Okfrianti, Yenni., Kamsiah., Veli, Dirga Gusti. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Sidat (Anguilla Spp) Pada Pembuatan Tortilla Chips Terhadap Nilai Gizi, Kadar Air Dan Daya Terima Organoleptik*. Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 8, No 2.
- Pangestu, Duani. 2020. *Pembuatan Tortilla Chips Komposit Kulit Malinjo Kerikil Dengan Jagung Terhadap Kualitas Inderawi, Tingkat Kesukaan Masyarakat, Kandungan Protein Dan Kapasitas Antioksidan*. Skripsi Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Semarang.
- Pemandungan, Yefta. Ogie, Tommy B. 2017. *Respons Pertumbuhan Dan Hasil Jagung Ungu Berdasarkan Letak Sumber Benih Pada Tongkol*. Eugenia Volume 23 No 2 Juni 2017.
- Priska, Melania., Veni, Natalia., Carvallo, Ludovicus., Ngapa, Dala Yulius. 2018. *Antosianin Dan Pemanfaatannya*. *Cakra Kimia*. Indonesian E-Journal of Applied Chemistry Volume 6 Nomor 2, Desember 2018.

- Rohmayanti, Titi. 2019. *Karakteristik Tortilla Chips dengan Penambahan Tepung Ampas*. Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 Volume 5 Nomor 1.
- Riyantika, Dwi. 2011. Devinisi Ovaresional Variabel. Tersedia pada <http://dwiriyantikasyabaniyah.blogspot.com/p/definisi-operasional-variable.html>. (Diakses pada tanggal 10 Oktober 2020).
- Risti, Yustia. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit*. Universitas Diponegoro
- Subekti, N.A. Syafruddin, R. Efendi, dan S. Sunarti. 2007. *Morfologi dan Fase Pertumbuhan Jagung*.
- Siyoto, Sandu dan Ali Sodik. 2015. *Dasar metodologi penelitian*. Yogyakarta: Literasi media publishing
- Setiavani, G. 2013. *Teknologi Pembuatan Makanan Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Tepung Terigu*
- Subagio, Achmad. 2008. "Modified Cassava Flour (Mocaf): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal". Jurnal Pangan, Volume 17, Nomor 1
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Siagian, Tigor dan Fachruddin, Iman. 2020. *Optimalisasi Kinerja Divisi Chartering Dan Marketing Terhadap Pencapaian Target Management PT. Humpuss Transportasi Kimia*. Meteor Stip Marunda, Volume 13, No 1
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wiraswasti, Arinta. 2013. "Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Of Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi". *E-Journal Boga*, Volume 02, Nomor 03, Oktober 2013.
- Wulandari, Erna. 2016. *Perbedaan Kualitas Tortilla Chips Tepung Maizena Komposit Tepung Mocaf (Modified Casava Flour)*. Skripsi, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

Widasari, Mia. 2014. *Pengaruh Proporsi Terigu – Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake*. e-journal Boga, Volume 3, Nomor 3.

Yulia, Eva. 2017. *Kualitas Minyak Goreng Curah Yang Berada Di Pasar Tradisional Di Daerah Jabotabek Pada Berbagai Penyimpanan*. Jurnal Ekologia, Vol. 17 No.2, Oktober 2017.

Yulifianti, Rahmi., Erlan, Ginting., Utomo, Susilo. 2012. *Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan*. Jurnal Buletin Palawija No. 23

Zakky. 2015. *Beberapa Teknik Dalam Statistik*. Tersedia pada: <http://www.zakymedia.com/2015/03/beberapa-teknik-dalam-statistik.html>. Diakses pada tanggal 20 Juni 2020.

