

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, S. A., Novidahlia, N., & Nurlaela, R. S. (2024). *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Flakes Tepung Biji Jali (Coix Lacryma Jobi L.) Dengan Penambahan Susu Bubuk Skim*. 3.
- Anandito, R. B. K., Nurhartadi, E., & Bukhori, A. (2012). *Pengaruh Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Tepung Jali (Coix lacryma-jobi L.)*. 2.
- Anggraini, T., & Rusmana, I. M. (2022). *Eksplorasi Etnomatematika Pada Jajanan Tradisional Khas Betawi*.
- Arbi, A. S. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4427-M1.pdf>
- Deva, I. G. S., & Juniarta, P. P. (2023). *Kualitas sirup berbahan dasar daun pandan wangi. Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(1), 40–54. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i1.275>
- Ferdiawan, N. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Germinasi terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Tepung Kacang Tolo (Vigna unguiculata L.)*.
- Hidayat, K., & Yaskun, M. (2020). *PKM UMKM Rengginang*. <https://journal.unusida.ac.id/index.php/snts/article/view/101/86>
- Indah Kurniasari, Dwidjono Hadi Darwanto, Dan Sri Widodo, R. (2015). *Permintaan Gula Kristal Mentah Indonesia. Ilmu Pertanian (Agricultural Science)*, 18(1), 24. <https://doi.org/10.22146/ipas.6173>
- Laksmi, R. T. (2012). *Daya Ikat Air, pH dan sifat organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus*.
- Lobo, A. D., Bakoil, J., & Do Carmo, C. J. (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Kerupuk Dari Kulit (Theobroma L.)*. *Partner*, 28(1), 73. <https://doi.org/10.35726/jp.v28i1.6847>
- Maesen, L. J. G. van der, Somaatmadja, S., & ESCAP Regional Co-ordination Centre for Research and Development of Coarse Grains, Pulses, Roots and Tuber Crops in the Humid Tropics of Asia and the Pacific (Ed.). (1990). *Plant resources of South-East Asia*. ESCAP CGPRT Centre.

- Martadjaja, I. G. M. I. D. (2022). Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 68–77. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.912>
- McCormick, K., Salcedo, J., & Poh, A. (2015). *SPSS Statistictics for Dummies*. John Wiley & Sons, Inc. https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=sOcbCQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA3&dq=McCormick,+K.,+Salcedo,+J.,+%26+Poh,+A+sampele+d+t+test&ots=S3LEHE_8D8&sig=cYnWrStPqzTsmqxLQ_k4KBFtkN0&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Mela, E., Fadhillah, N., & Mustaufik, M. (2020). *Gula Kelapa Kristal dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman*. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(1). <https://doi.org/10.30595/agritech.v22i1.7059>
- Molodysky, N. (2019). *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia (Rahasia Resep & KisahdiBaliknya)*. https://books.google.co.id/books?id=TKazDwAAQBAJ&lpg=PA1&ots=oWp_dQieEj&dq=buku%20kuliner%20khas%20tionghoa&lr&pg=PA1#v=onepage&q=buku%20kuliner%20khas%20tionghoa&f=false
- Nurjannah, I., Mustariani, B. A. A., & Suryani, N. (2022). *Phytochemical Screening And Antibacterial Test Combination Of Kaffir Lime Leaves (Moringa oliefera L.) Extracts As Actibe Substances In Antibacterial Soap*.
- Nurmala, T. (2010). *Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (Coix lacryma jobi L) sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri*. 20(1).
- Nurul Fuadi, Muh. Arif, & Sri Zelviani. (2022). *Pengaruh Kebisingan Terhadap Frekuensi Denyut Nadi Dan Kelelahan Kerja Menggunakan Uji Statistik SPSS Pada Uji Paired Sampel T-Test*. *Jurnal INSTEK (Informatika Sains dan Teknologi)*, 7(2), 325–333. <https://doi.org/10.24252/instek.v7i2.32600>
- Permodo, R. A., & Rochwulaningsih, Y. (2022). *Problematika Usaha Garam: Tantangan dan Peluang Petani Garam di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan*. 3(1).
- Romadhon, F. Q., & Mahmudi, H. (2021). *Desain Tabung Pemas Santan Pada Mesin Pamarut Kelapa Sistem Hidraulik*.

- Safitri, E. N., Mustika, S., Faridah, A., & Holinesti, R. (2023). *The Quality of Dry Noodle With Substitution of Suji Leaves Extract (Kualitas Mie Kering dengan Substitusi Ekstrak Daun Suji)*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(2), 293. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i2.4294>
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian organoleptik: Untuk industri pangan dan hasil pertanian*. <https://cir.nii.ac.jp/crid/1130000796349850112>
- Stone, H., & Sidel, Joel. L. (1993). *Sensory Evaluation Practices*. <https://www.sciencedirect.com/book/9780126724820/sensory-evaluation-practices>
- Sukmawati, P. D., Wahyuningtyas, D., & Purwanto, Y. (2023). *Pendampingan Diversifikasi Jali Di Padukuhan Borosuci Kalurahan Banjarsari Kapanewon Kalibawang, Kulon Progo*.
- Suryana, N., & Choeriah, A. (2024). *Hanjeli: Sumber Pangan Masa Depan*. <https://books.google.co.id/books?id=huUTEQAAQBAJ&lpg=PA7&ots=YTe7yEFt30&dq=hanjeli%20merupakan%20pangan%20masa%20depan&lr&pg=PA12#v=onepage&q=hanjeli%20merupakan%20pangan%20masa%20depan&f=false>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Tarwendah, I. P., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merk Produk Pangan*.