

Asiani, B. dan Rony, P., 1993. Sweet Corn Baby Corn. Penebar Swadaya. Jakarta.

Bandung: Penerbit Alfabeta.

Chairunnisa, H., 2009. Penambahan Susu Bubuk Full Cream pada Pembuatan Produk Minuman Fermentasi dari Bahan Baku Ekstrak Jagung Manis. Jurnal Teknologi Industri Pangan 20 (2): 96 – 101.

Emawati DE, Laksono AS, Khasanah T. 2010. Kue Kering G-JAJ (Gamblong, Jahe, dan Ampas Jagung) Sebagai Produk Pangan Alternatif dalam Upaya Pemanfaatan Gamblong dan Ampas Jagung. Laporan PKMK. Malang (ID): Universitas Negeri Malang.

Epriliati, I., Haryadi P., dan Apriantoro A. 2002. Komposisi Kimia Biji dan Sifat Fungsional Pati Gayam (*Inocarpus edulis* Forst.), Seminar Nasional PATPI, Semarang, 9-10 Oktober 2001.

Gustiar, H. 2009. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea* L.) Termodifikasi. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor.

Halid, H., Rawung, H. dan Longdong, I. A., 2015. Kajian penyimpanan dingin terhadap mutu jagung manis (*Zea mays saccharata*). Ejournal Unsrat [online], 6(16), 1-8.

Hartomo, A.J dan M.C Widiatmoko. 1992. Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin. Andi Offset, Yogyakarta. Hal: 1-25.

Intan, A. N. T. 2007. Pembuatan Minuman Instan Secang. Tinjauan Proporsi Putih Telur dan Maltodekstrin terhadap Sifat Fisiko-Organoleptik. Jurnal. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 5(2):61-71.

Irawan, F., Sumual, M. F. dan Pontoh, J., 2017. Pengaruh umur panen terhadap sifat fisik tepung jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt). Jurnal Teknologi Pertanian [online], 8(1), 36-46.



Cilegon, Banten). (Skripsi). Program Sarjana Penyelenggara Khusus Agribisnis. Institut Pertanian Bogor.

Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Kumalaningsih, dan Suprayogi. 2006. *Taramillo (Terung Belanda)*. Trubus Agrisarana: Surabaya.

Marsono, Y. 1998. Resistant starch: Pembentukan, Metabolisme dan Aspek Gizinya (Review).

Agritech. 18 (4): 29-35

Muchtadi, T, Ayustaningwarno, F. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*.

Offset. Yogyakarta.

Rahmi, A., dan Jumiati. 2007. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Penyemprotan Pupuk Organik

Cair Super ACI terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jagung Manis. *Jurnal Agritrop*, 26 (3). Hal :

105 – 109

Reyes, F.G.R. et al. 1982. Sugar Composition and Flavor Quality of High Sugar (Shrunken) and

Normal Sweet Corn. *J. Food Sci.* 48 (5) : 490 – 492.

Riansyah Angga., Agus Supriadi., dan Rodiana Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan

Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trihogaster pectoralis*)

dengan Menggunakan Oven. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir.

Universitas Sriwijaya: Indralaya.

Said, N. 2005. Pembuatan Tablet Effervecent Susu Kambing dengan Metode Granulasi Basah.

[Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian: Bogor.

Setyati, S. 1983. Pengantar Agronomi. Gramedia. Jakarta. Hal.168-169



terhadap Pemberian Nitrogen dan Zat Tumbuh Hidrasil. Penelitian Mandiri. Fakultas Pertanian. UNTAD. Palu.

Spicer, A. 1974. Effects of latest developments of spray drying. Advances in preconcentration and dehydration of foods pp. 337-340. New York: JohnWiley and Sons Inc.

Suarni, Yasin M. 2011. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. Iptek Tanaman Pangan. 6(1): 41–56. Surtinah. 2008. Waktu Panen yang Tepat Menentukan Kandungan Gula Biji Jagung Manis (*Zea mays saccharata*). Jurnal Ilmiah Pertanian. 4(2): 1–7.

Sudarmadji, S. Haryono, B., dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta.

Surtinah, 2008. Umur Panen yang tepat menentukan kandungan gula biji jagung manis (*zea mays saccharata*, Sturt). Jurnal Ilmiah Pertanian Vol.4 (2):1-6

Yuniarti, N., D. Syamsuwida dan A. Aminah. 2007. Pengaruh penurunan kadar air terhadap perubahan fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni (*Diospyrus celebica* Bahk.) Jurnal Penelitian Hutan Tanaman edisi agustus Vol. 5 No. 3 Hal 191-198. Balai Pembenuhan. Teknologi Pembenuhan Bogor. Bogor.