

PENGEMBANGAN *LADY FINGER* SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan Tata Boga

Oleh:

Firial Malika Fissilmi

2104288

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNIK DAN INDUSTRI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2025**

PENGEMBANGAN *LADY FINGER* SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG

Oleh:

Firial Malika Fissilmi

2104288

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga

© Firial Malika Fissilmi 2025

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2025

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

FIRIAL MALIKA FISSILMI
PENGEMBANGAN *LADY FINGER* SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG

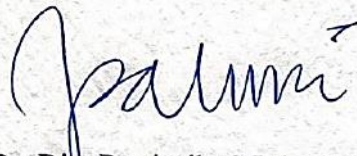
Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si.
NIP. 19630311 199001 2 001

Pembimbing II



Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si.
NIP. 19700811 199802 2 002

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si.
NIP. 19700811 199802 2 002

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Firial Malika Fissilmi

NIM : 2104288

Program Studi : Pendidikan Tata Boga

Judul Karya : Pengembangan *Lady Finger* Substitusi Tepung Jagung

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik sebagian maupun keseluruhan, bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Jika di kemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, Agustus 2025



Firial Malika Fissilmi

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan kehendak-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan *Lady Finger* Substitusi Tepung Jagung” ini dengan baik dan tepat waktu. Shalawat dan salam semoga senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, beserta keluarga, para sahabat, dan seluruh umatnya hingga akhir zaman.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Pendidikan Tata Boga di Universitas Pendidikan Indonesia. Pada proses penyusunan skripsi ini penulis menghadapi berbagai tantangan, baik yang bersumber dari faktor eksternal maupun kendala internal. Namun demikian, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah terlibat mulai dari tahap penyusunan hingga terselesaikannya skripsi ini.

Penulis telah berupaya semaksimal mungkin dalam penyusunan skripsi ini. Meski demikian, penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih terdapat kekurangan, baik dari segi penulisan maupun aspek lainnya. Maka dari itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Segala masukan akan menjadi bahan perbaikan dan pembelajaran bagi penulis dalam menghasilkan karya tulis yang lebih baik di masa mendatang.

Bandung, Agustus 2025

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Tidak ada ungkapan yang lebih indah selain doa yang senantiasa mengiringi setiap langkah menuju tujuan yang diharapkan. Segala bentuk kebaikan dan dukungan tulus telah menjadi sumber semangat bagi penulis dalam menyelesaikan karya tulis ini. Melalui lembar ini, penulis memohon izin untuk menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan hingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Ucapan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya yang telah memudahkan serta melancarkan setiap proses penulisan ini. Rasa terima kasih yang mendalam juga penulis sampaikan kepada kedua orang tua tercinta yang senantiasa memberikan kasih sayang dan dukungan dalam berbagai bentuk. Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si. dan Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si., selaku dosen pembimbing skripsi yang selalu memberi bimbingan, arahan, serta motivasi kepada penulis agar dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik
2. Dr. Ai Nurhayati, M.Si., Dr. Yulia Rahmawati, M.Si, dan Dr. Ai Mahmudatussa'adah, S.Pd., M.Si., selaku dosen penguji yang memberi masukan demi tersusunnya skripsi yang lebih baik
3. Dra. Atat Siti Nurani, M.Si. dan Dra. Tati Setiawati, M.Pd, M.M, selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan dan dukungan selama masa perkuliahan
4. Segenap Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga UPI yang telah membekali penulis dengan ilmu pengetahuan, pengalaman, serta motivasi selama masa perkuliahan
5. Staf Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri yang telah membantu kelancaran administrasi dan memberikan pelayanan selama penulis menempuh perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini
6. Panelis ahli dan panelis tidak terlatih yang telah bersedia meluangkan waktu dan berkontribusi dalam analisis sensoris produk yang dikembangkan peneliti

7. Kedua orang tua penulis, Umi dan Abi yang senantiasa memberikan doa terbaik, dukungan moral, serta fasilitas kepada penulis hingga skripsi ini dapat terselesaikan
8. Ketiga adik penulis, Azzam, Hero dan Fatimah, yang selalu memberikan semangat dan doa dalam menyelesaikan skripsi ini
9. Seluruh anggota keluarga yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan segala dukungan dan doa
10. Sahabat yang menjadi saksi perjalanan penulis sejak bangku SMA, Indah, Zulfa, Dewi, Widi, Amel, dan Fitri
11. Sahabat semasa perkuliahan penulis, Desi, Dhea, Dhifa, Ine, Khadijah, Orivia dan Tasya, yang telah menemani dan mendukung selama masa studi
12. Seluruh mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2021 yang selama ini berjuang bersama dalam menjalani masa studi.

PENGEMBANGAN *LADY FINGER* SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG

Firial Malika Fissilmi, Ellis Endang Nikmawati, Rita Patriasih

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri,
Universitas Pendidikan Indonesia

firial@upi.edu, ellisendangnikmawati@upi.edu, ritapatriasih@upi.edu

ABSTRAK

Lady finger merupakan biskuit berbahan dasar telur dan tepung terigu, namun ketersediaan tepung terigu di Indonesia masih bergantung pada impor. Upaya untuk mengurangi ketergantungan tersebut dapat dilakukan melalui pemanfaatan pangan lokal, salah satunya jagung yang diolah menjadi tepung jagung. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *lady finger* dengan substitusi tepung jagung serta mengetahui tingkat penerimaan konsumen. Metode penelitian menggunakan eksperimen yang meliputi analisis resep, uji coba produk, uji organoleptik dengan *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA), dan uji hedonik. Formula yang digunakan terdiri dari produk acuan (LFA) serta substitusi tepung jagung sebesar 50%, 60%, dan 70% (LFJ 50, LFJ 60, LFJ 70) dengan pengurangan kadar tepung sebesar 13% dari total tepung pada produk acuan. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa sampel LFJ 70 memiliki karakteristik warna kuning kecoklatan, rasa manis, tekstur renyah, ringan, berpori, dan bentuk merata, sedangkan hasil uji hedonik menunjukkan bahwa sampel tersebut termasuk dalam kategori disukai. Dengan demikian, tepung jagung dapat digunakan sebagai substitusi hingga 70% dalam pembuatan *lady finger*.

Kata Kunci: *Lady finger*, Tepung Jagung, QDA, Hedonik.

DEVELOPMENT OF LADY FINGER CORN FLOUR SUBSTITUTE

Firial Malika Fissilmi, Ellis Endang Nikmawati, Rita Patriasih

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri,
Universitas Pendidikan Indonesia

firial@upi.edu, ellisendangnikmawati@upi.edu, ritapatriasih@upi.edu

ABSTRAK

Lady finger is a biscuit made from eggs and wheat flour, but the availability of wheat flour in Indonesia still depends on imports. Efforts to reduce this dependency can be made through the use of local food, one of which is corn which is processed into corn flour. This research aims to develop lady finger products with corn flour substitution and determine the level of consumer acceptance. The research method uses experiments which include recipe analysis, product trials, organoleptic tests with Quantitative Descriptive Analysis (QDA), and hedonic tests. The formula used consists of a reference product (LFA) and corn flour substitution of 50%, 60% and 70% (LFJ 50, LFJ 60, LFJ 70) with a reduction in flour content of 13% of the total flour in the reference product. The organoleptic test results show that the LFJ 70 sample has the characteristics of a brownish yellow color, sweet taste, crunchy texture, lightness, porousness and even shape, while the hedonic test results show that the sample is included in the preferred category. Thus, corn flour can be used as a substitute of up to 70% in making lady fingers.

Keywords: *Lady finger, Corn Flour, QDA, Hedonic*

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iii
ABSTRAK	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 <i>Lady Finger</i>	5
2.1.1 Pengertian dan Sejarah <i>Lady Finger</i>	5
2.1.2 Karakteristik <i>Lady Finger</i>	6
2.1.3 Nilai Gizi <i>Lady Finger</i>	6
2.1.4 Klasifikasi Biskuit	7
2.1.5 Bahan Pembuatan <i>Lady Finger</i>	9
2.1.6 Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan <i>Lady Finger</i>	13
2.1.7 Tahap Pembuatan <i>Lady Finger</i>	17
2.2 Tepung Jagung sebagai Alternatif Substitusi pada Produk Biskuit.....	18
2.2.1 Manfaat Tepung Jagung	19
2.2.2 Kandungan Gizi Tepung Jagung	20
2.2.3 Karakteristik Tepung Jagung.....	20
2.2.4 Perbandingan Tepung Jagung, Pati Jagung dan Tepung Terigu	21
2.2.5 Pemanfaatan Tepung Jagung sebagai Substitusi Produk Biskuit	22
2.3 Pengembangan Produk	23
2.3.1 Analisis Sensori Melalui Uji Organoleptik	23
2.3.2 <i>Quantitative Descriptive Analysis (QDA)</i>	23
2.3.3 Uji Hedonik	24
2.3.4 Panelis.....	24
2.4 Penelitian Terdahulu	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Jenis Penelitian	29
3.2 Populasi dan Sampel.....	29
3.3 Partisipan	30

3.4 Teknik Pengumpulan Data	31
3.5 Instrumen Penelitian	31
3.6 Prosedur Analisis Data	34
3.6.1 Analisis Resep	34
3.6.2 Uji Coba Produk	34
3.6.3 Uji Organoleptik	34
3.6.4 Uji Hedonik	34
3.6.5 Penyajian Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Hasil Pengembangan Produk <i>Lady Finger</i> Tepung Jagung	36
4.1.1 Hasil Formula Resep <i>Lady Finger</i>	36
4.1.2 Hasil Pengembangan Produk <i>Lady Finger</i>	38
4.1.3 Hasil Analisis Sensori <i>Lady Finger</i> Melalui Uji Organoleptik	45
4.1.4 Hasil Uji Hedonik <i>Lady Finger</i> Substitusi Tepung Jagung	49
4.2 Pembahasan Pengembangan Produk <i>Lady Finger</i> Tepung Jagung	52
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	55
5.1 Simpulan	55
5.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi <i>Lady Finger</i>	7
Tabel 2.2 Komposisi Kandungan Gizi Tepung Jagung	20
Tabel 2.3 Perbandingan Komposisi Utama Tepung Jagung, Tepung Pati Jagung dan Tepung Terigu	21
Tabel 2.4 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Jagung, Tepung Pati Jagung dan Tepung Terigu	21
Tabel 2.5 Penelitian Terdahulu	25
Tabel 3.1 Partisipan	30
Tabel 3.2 Panelis Ahli	30
Tabel 3.3 Alat Pembuatan <i>Lady Finger</i>	32
Tabel 3.4 Bahan Pembuatan <i>Lady Finger</i> Substitusi Tepung Jagung	32
Tabel 3.5 Rentang Penilaian Uji Organoleptik	33
Tabel 3.6 Aspek Penilaian Uji Hedonik	33
Tabel 3.7 Rentang Penilaian Uji Hedonik	33
Tabel 4.1 Analisis Bahan Pembuatan <i>Lady Finger</i>	36
Tabel 4.2 Analisis Proses Pembuatan <i>Lady Finger</i>	37
Tabel 4.3 Formula <i>Starting Recipe</i>	37
Tabel 4.4 Langkah Pengolahan <i>Lady Finger</i>	39
Tabel 4.5 Hasil Uji Coba 1	41
Tabel 4.6 Hasil Uji Coba 2	42
Tabel 4.7 Hasil Uji Coba Tahap 3	43
Tabel 4.8 Formula Resep Standar	44
Tabel 4.9 Perbandingan Intensitas Hasil Penilaian Uji QDA 1	45
Tabel 4.10 Rata-Rata Nilai Hasil Uji QDA 1	46
Tabel 4.11 Perbandingan Intensitas Hasil Penilaian Uji QDA 2	47
Tabel 4.12 Rata-Rata Nilai Hasil Uji QDA 2	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Lady Finger</i>	5
Gambar 2.2 <i>Lady Finger</i> pada Berbagai Hidangan	6
Gambar 2.3 Karakteristik <i>Lady Finger</i>	6
Gambar 2.4 Biskuit Keras	8
Gambar 2.5 Kreker	8
Gambar 2.6 <i>Cookies</i>	9
Gambar 2.7 Wafer	9
Gambar 2.8 Tepung Terigu	10
Gambar 2.9 Jenis Gula	10
Gambar 2.10 Telur	11
Gambar 2.11 Tepung Maizena	12
Gambar 2.12 <i>Vanilla Essence</i>	12
Gambar 2.13 Garam	13
Gambar 2.14 <i>Bowl</i>	13
Gambar 2.15 <i>Mixer</i>	14
Gambar 2.16 <i>Spatula</i>	14
Gambar 2.17 <i>Piping Bag</i>	14
Gambar 2.18 <i>Nozzle</i>	15
Gambar 2.19 <i>Sieve</i>	15
Gambar 2.20 Cetakan <i>Lady Finger</i>	16
Gambar 2.21 Oven	16
Gambar 2.22 Tepung Jagung	18
Gambar 2.23 Biskuit	22
Gambar 4.1 Tahap Pembuatan <i>Lady Finger</i> Berdasarkan Analisis	38
Gambar 4.2 Tahap Pembuatan <i>Lady Finger</i> Setelah Penyesuaian	44
Gambar 4.3 Spider Web Hasil Uji QDA 1	46
Gambar 4.4 Spider Web Hasil Uji QDA 2	48
Gambar 4.5 Grafik Uji Hedonik Indikator Warna	49
Gambar 4.6 Grafik Uji Hedonik Indikator Aroma	50
Gambar 4.7 Grafik Uji Hedonik Indikator Rasa	50
Gambar 4.8 Grafik Uji Hedonik Indikator Tekstur	51
Gambar 4.9 Grafik Uji Hedonik Indikator Bentuk	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. SK Pembimbing.....	60
Lampiran 2. Surat Pengantar Penelitian.....	61
Lampiran 3. Instrumen Uji Organoleptik.....	62
Lampiran 4. Instrumen Uji Hedonik	65
Lampiran 5. Analisis Resep	66
Lampiran 6. Tabulasi Data Uji Organoleptik.....	68
Lampiran 7. Tabulasi Data Uji Hedonik	70
Lampiran 8. Dokumentasi.....	71
Lampiran 9. Daftar Riwayat Hidup.....	72

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianti, Rosalima, P., Tri Handayani, L., Perdana, A. C., Mappamasing, F., Anggraeni, D., Sari, D. M., Thamrin, E., Handayani, Y., Aminah, D., Yulianda, H., Safitri, A. D., Wulandari, R., & Kardono. (2022). *Handbook Registrasi Pangan Olahan Biskuit, Kukis, Wafer, & Krekers*. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Allais, I., Edoura-Gaena, R. B., Gros, J. B., & Trystram, G. (2006). Influence of Egg Type, Pressure and Mode of Incorporation on Density and Bubble Distribution of a Lady Finger Batter. *Journal of Food Engineering*, 74(2), 198–210. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2005.03.014>
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya*. BPTP Jawa Tengah.
- Aprilia, A., Harianto, A., & Josephine. (2021). *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*. Rajawali Pers.
- Azky, W. (2020, Juli 16). *Ketergantungan Indonesia terhadap Gandum Impor Australia*. Unair News. <https://news.unair.ac.id/id/2020/07/16/ketergantungan-indonesia-terhadap-gandum-impor-australia/>
- Badan Pangan Nasional. (2018, Februari 16). *Pengembangan Pangan Lokal*. <https://badanpangan.go.id/blog/post/pengembangan-pangan-lokal>
- Badan Pusat Statistik. (2025). *Luas Panen dan Produksi Jagung di Indonesia 2024*. <https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2025/02/03/2412/pada-2024--luas-panen-jagung-pipilan-mencapai-2-55-juta-hektare--produksi-jagung-pipilan-kering-dengan-kadar-air-14-persen-pada-2024-sebanyak-15-14-juta-ton-.html>
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Standar Industri Hijau untuk Industri Biskuit dan Produk Roti Kering Lainnya*. Regulasip.
- Caliva, A. (2024, Januari 13). *Ladyfingers*. Pastry Living. <https://pastryliving.com/ladyfingers/>
- Cannas, M., Pulina, S., Conte, P., Del Caro, A., Urgeghe, P. P., Piga, A., & Fadda, C. (2020). Effect of Substitution of Rice Flour with Quinoa Flour on The Chemical-Physical, Nutritional, Volatile and Sensory Parameters of Gluten-Free Ladyfinger Biscuits. *Foods*, 9(6). <https://doi.org/10.3390/foods9060808>
- David, W., & Djamaris, A. R. A. (2018). *Metode Statistik untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Bakrie Press.
- Djazuli, R. A., Jumadi, R., & Febrianto, B. (2024). *Pengembangan Produk Pangan*. UMG Press.
- Fariroh, I., Harsanti, R. S., Munandar, D. E., Sundahri, S., & Usyadi, U. (2024). Pengolahan dan Pengemasan Cookies dari Tepung Jagung Lokal di Jubung Sukorambi Jember. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 88. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v7i1.50849>
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (7 ed.). John Wiley & Sons.
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, K. I., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, N., Fayyadh, N. Z.,

- Nurhayati, N., Naufal, Z., & Pangan, F. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan* (1 ed.). Hei Publishing Indonesia.
- Hasanah, C. T., Hidayat, L., Marniza, M., & Susanti, L. (2023). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bay Tat Berbasis Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.). *Edufortech*, 8(2), 132–150. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v8i2>
- Ire. (2024, November 26). *Vanilla Essence: Pengertian, Proses Produksi dan Kegunaanya*. PT. Industri Roti Enak. <https://rotienak.com/vanilla-essence/>
- Irferamuna, A., Yulastri, A., & Yuliana. (2019). Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(2), 221–226. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v8i2.21999>
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83–93. <https://doi.org/10.23917/jk.v10i2.5537>
- Kementerian Kesehatan Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. <https://panganku.org>
- Kementerian Pertanian. (2023). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Larasati, R., Mariani, & Ridawati. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays*) pada Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Daya Terima Konsumen dan Karakteristik Fisik. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(24), 544–555. <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/9749>
- Mailoa, M., Gracia, C., Lopulalan, C., & Tulalessy, A. H. (2023). Pelatihan Pembuatan Tepung Berbahan Dasar Pangan Lokal dan Pengoperasian Mesin Pengereng Tepung pada Kader PKK Negeri Kuralele dan Trana, Kecamatan TNS, Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2). <https://doi.org/10.58300/abdiwina.v3i2.633>
- Medho, M. S., Muhammad, E. V., & Salli, K. M. (2022). Perbedaan Penambahan Bahan Penunjang Cookies pada Metode Creaming Terhadap Penerimaan Sensorik Cookies Tepung Komposit Jagung Putih Lokal Timor dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Partner*, 27(1), 1747–1761. <https://doi.org/10.3390/foods10102393>
- Muhandri, T., Zulkhaiar, H., Subarna, & Nurtama, B. (2012). Komposisi Kimia Tepung Jagung Varietas Unggul Lokal dan Potensinya untuk Pembuatan Mi Jagung menggunakan Ekstruder Pencetak. *Jurnal Sains Terapan*, 2(1), 11–18. <https://doi.org/10.29244/jstsv.2.1.11-18>
- Muliani, D., Sartono, & Yulianto. (2023). Daya Terima Flakes Tepung Jagung Sebagai Makanan Seligan Tinggi Serat. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 3(1), 1–11. <https://doi.org/10.36086/jgk.v3i1>
- Nofrida, R., Shafira, N. A., & Alamsyah, A. (2024). Formulasi Penambahan Pati Jagung Pada Kukis Mocaf (Modified Cassava Flour) Vegan dengan Fortifikasi Tepung Kelor. *Pro Food*, 10(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.29303/profood.v10i1.389>

- Novianti, S. (2017). Penggunaan Air Rebusan Kacang Merah Sebagai Substitusi Putih Telur (Aquafaba) Dalam Pembuatan French Meringue: Pendekatan Organoleptik. *BARISTA*, 4(2). <https://journal.poltekpar-nhi.ac.id/index.php/barista/article/view/151>
- Nutritionix. (2025). *Grams Lady Finger*. <https://www.nutritionix.com/food/lady-finger/grams>
- Pramudito, Rachim, F., & Andito, P. (2024). Uji Coba Pembuatan Oatmeal Cookies dengan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2), 71–78. <https://doi.org/10.52352/jgi.v12i2.1386>
- Putri, E. D. H. (2017). *Buku Bahan Ajar Pastry and Bakery*. Deepublish.
- Rizqi, A. H., & Darsono, A. (2024). Analisis Trend Impor Gandum dan Faktor yang Memengaruhi Impor Gandum Indonesia. *AGRISTA*, 12(3), 14–24. <https://jurnal.uns.ac.id/agrista/article/view/94070>
- Rochliana, J. T. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung dan Jenis Tepung Jagung pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau dari Sifat Organoleptik. *e-journal Boga*, 7(2), 168–177. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/23510>
- Rumenser, D. C., Langi, T. M., & Koapaha, T. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Journal of Food Research*, 1(1), 27–34. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/srjfr/index>
- Sachriani, & Mariani. (2024). Karakteristik Kimia dan Kualitas Organoleptik Produk Madeleine Cake Substitusi Tepung. *Jurnal Sains Terapan*, 5(1), 55–61. <https://doi.org/10.32487/jst.v10i2.2252>
- Salim, C., Artina, V. S., & Raditya M, Y. (2018). Pembuatan Meringue Pavlova Menggunakan Air Rendaman Kacang Chickpeas Sebagai Pengganti Putih Telur. *Jurnal Pariwisata*, 5(1). <https://doi.org/10.31311/par.v5i1.2449>
- Sartika, N. A., Holinesti, R., Gustina, W., & Anggraini, E. (2024). Kualitas Swiss Roll Cake Substitusi Tepung Jagung. *Journal of Scientech Research and Development*, 7(1), 116–124. <https://doi.org/10.56670/jsrd.v7i1.803>
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (19 ed.). Alfabeta Bandung.
- Syukri, D., & Dina, M. (2022). *Kumpulan Informasi Terkait Penelitian dan Pengembangan Produk Olahan Berbahan Baku Jagung*. Andalas University Press.
- Triyas, S., Anna, C. N. A., Soeyono, R. D., & Astuti, N. (2021). Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 56–66. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Widowati, S. (2023). Prospek Pemanfaatan Pangan Lokal dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan. Dalam *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*. Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.918.c789>