

DAFTAR PUSTAKA

- Almond Crispy. (2018). *Almond Crispy Bon Gout*. Diakses pada tanggal 4 Juli 2023 <https://almondcrispysby.wordpress.com/>.
- Amanu, F. N., & Susanto W. H. (2014). Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 3 hal.161-169.
- Ananda G., & Hamidi. (2019). Analisis *Break Even Point* Sebagai Alat Perencanaan Laba pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan dan Minuman yang Terdaftar Pada Bursa Efek Indonesia Tahun 2014- 2017. *Measurement*, Volume 13 No. 1 hal.
- Anggraini, N. (2017). Pengaruh Struktur Modal Terhadap Kinerja Keuangan pada Perusahaan Farmasi di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Administrasi Bisnis*.
- Aydogan, S. (2015). *Relationships Between Frinograph Parameters and Bread Volume, Physicochemical traits in Bread Wheat Flours*. *J Bahri Dagdas Crop Res* 3(1):14-18.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Data Produksi Komoditas Unggulan Subsektor Tanaman Pangan Provinsi Jambi (Ton) Tahun 2014-2018. Jambi.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Analisis Pola Konsumsi Masyarakat Provinsi Jambi tahun 2022. Jambi.
- Balakireva, AV., & Zamyatnin, AA. (2016). *Review Properties of Gluten Intolerance: Gluten Structure, Evolution,. Pathogenicity and Detoxification Capabilities, Nutrients*. Vol 8, no 644, pp 1– 27.
- Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura dan Perternakan. (2021). Perkembangan Luas Panen, Jumlah Produksi dan Produktivitas Ubi Kayu di Provinsi Jambi Tahun 2015-2020. Provinsi Jambi.
- Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura dan Perternakan. (2021). Data Luas Panen, Jumlah Produksi dan Produktivitas Ubi Kayu Menurut Kabupaten Tahun 2020. Provinsi Jambi.
- Dinas Tenaga Kerja, Koperasi dan Ukm Kota Jambi. (2021). Data Ukm Produksi Olahan Ubi Kayu di Kota Jambi Tahun 2021. Jambi.
- Faridah, anni. (2008). *Bahan Dasar Cake and Cookies*. Yogyakarta: Yudistira.
- FDA. (2014). *FDA Facts: Gluten-Free Labeling. U.S. Department of Health & Human Services; U.S. Food and Drug Administration*.
- Giatman. (2006). *Ekonomi Teknik*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada.
- Gray, C.P., Simanjuntak, L.K., Sabur, P.F.L., Maspaitella & Varley, R.C.G. (2007). *Pengantar Evaluasi Proyek*. Edisi Kedua. Cetakan Ke-6. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hadistio, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) untuk Ketahanan Pangan Indonesia
- Haming, M., & Basalamah, S. (2003). *Studi Kelayakan Investasi*. Jakarta: Penerbit PPM.
- Hanifa, R. (2013). Kadar Protein, Kadar Kalsium dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4 (8): 53-54.
- Herawati, B. (2018). *Cookies Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) – MOCAF (Modified*

- Cassava Flour*) Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanni*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 3 (1): 33–40.
- Husnan, S., & Muhammad, S. (2000). Studi Kelayakan Proyek. Edisi Keempat. Yogyakarta: UPP AMP YKPN.
- Ibrahim, Yacob. (2009). Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Ikatan Akuntansi Indonesia. PSAK No. 2 Tentang Laporan Arus Kas. Edisi Revisi 2015. Penerbit Dewan Standar Akuntansi Keuangan: PT. Raja Grafindo.
- Julianti, Siti. (2022). Analisis Kelayakan Finansial Produksi Pangan Lokal Kue Bolen Berbasis Tepung Kulit Singkongdi Kota Jambi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Kadir. (2007). Pengenalan Sistem Informasi. Andi: Yogyakarta.
- Kasmir., & Jakfar. (2012). Studi Kelayakan Bisnis. Cetakan ke Delapan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Mardhia, D. (2020). Studi Kelayakan Pembangunan Pabrik Air Minum Dalam Kemasan (AMDK). Malang: Literasi Nusantara.
- Masrikhiyah, R. (2021). Retensi Kadar Gluten *Cookies* Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian, 5(1): 20-25.
- Nazir. (2005). Metode Penelitian. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Newschaffer, C. J. (2007). *The Epidemiology of Autism Spectrum Disorders*. Newyork.
- Novrini, S., & Mahyu, D. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega dan Kuning Telur Terhadap Mutu *Cookies* Keladi. Jurnal Wahana Inovasi, 8(1), 186–190.
- Nurali, S. (2013). Pemanfaatan Tepung Kimpul Sebagai Bahan Baku *Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(2), 50.
- Nurmalina, R. (2009). Studi Kelayakan Bisnis. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pasaribu, H. (2012). Perencanaan dan Evaluasi Proyek Agribisnis Konsep dan Aplikasi. Yogyakarta: ANDI.
- Pratiwi. (2013). Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Beberapa Jenis Ragi. Jurnal Pelangi 6(2): 171-179.
- Pridia, H. (2016). Resep Gluten *Free Snack* dan Hitungan Bisnis Agar Untung. Jakarta: Gramedia.
- Rahmi, Anisa. (2023). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Tepung Ampas Kelapa Menjadi *Cookies* Kelapa di Kecamatan Mendahara Ulu. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Rosmisari, A. (2006). Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Salim, Emil. (2011). Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sartika, R.E.A. (2018). Penemuan Yang Mengubah Dunia: Kue Kering Jamuan Untuk Perayaan. <https://sains.kompas.com>. (Diakses pada 7 Agustus 2023).
- Sidik, M. (2011). Penguatan Klaster Pangan Olahan Berbasis Mocaf di Kabupaten Blitar. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia Vol. 13, No. 3 hal. 144-150.

- Soechan, L. (2016). *Crispy Cookies* (I. Hardiman & Y. Asmoro (eds.); 1st ed.). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sofyan, I. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagio, A. (2006). Pengembangan Tepung Ubi Kayu Sebagai Bahan Industri Pangan. Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi Pangan Lokal. Kementrian Riset dan Seafast Center. Bogor. IPB.
- Subagio, A. (2007). Industrialisasi *Modified Cassava Flour* (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Bogor.
- Subagio, A. (2008). *Modified Cassava Flour* (MOCAF): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. *Pangan* 50 (12): 92- 103.
- Subagyo, Ahmad. (2007). *Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Sudarminto, S. Yuwono. (2015). *Tepung Mocaf*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Suliyanto. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Tosi P, He J. (2018). *Gradients in Compositions in The Starchy Endosperm of Wheat Have Implications for Milling and Processing*. *Trends Food Sci Tech-nol* 82: 1-7.
- Umar, H. (2003). *Studi dalam Kelayakan Bisnis Jasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Umar, H. (2007). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi ketiga revisi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wibowo. (2018). Proses Produksi Almond *Crispy* Ubi Jalar. *Jurnal JKB*. Vol 23. No. 11. Hal. 28
- Widya, D. (2012). Pembuatan Starter Kering Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan *Saccharomyces cerevicene* Untuk Proses Fermentasi Produk Sereal Instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 56-69.
- Wijatno, Serian. (2009). *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: Grasindo.
- Yurnita. (2021). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Roti Lembut Pada Kelompok Usaha Bersama Industri Kecil. *Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, Vol 4 No. 1: Juni 2021, pp 84-94.