

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC Int, Washington D.C.
- Apriliyanti, T. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Anggraeni, Y. P., & Yuwono, S. S. (2013). Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (Ipomoea Batatas) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 59-69.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widhyantara, A. B. (2018). Karakteristik fisik, kandungan gizi tepung kulit pisang dan perbandingannya terhadap syarat mutu tepung terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 2(2), 45-50.
- Avianti, M. L., Lucia, T.P., Niken, P., & Veni, I. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan dan Jumlah Margarin Terhadap Sifat Organoleptik Martabak Manis. *Jurnal Tata Boga*. 9 (1): 30-43.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2011). *SNI 7622:2011*. Tepung Mocaf. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). Standar Nasional Indonesia no. 01-4309- 1996: Mutu Kue Basah. Jakarta.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. (2017). Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150.
- Bharat, A. (2021). Handbook of Ready To Eat Extruded Snacks. *Indian Institute of Food Processing Technology, Ministry of Food Processing Industries, Goverment of India, Pudukkottai Road, Thanjavur, Tamil Nadu*.
- Budi, Bima P. 2014. Skripsi Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Sifat Organoleptik Martabak Manis. Skripsi Tidak Diterbitkan. Surabaya
- Charles, A.L., Chang, Y.H., Ko, W.C., Sriroth, K. & Huang, T.C (2005). Influence of amylopectin structure and amylose content on gelling properties of five cultivars of cassava starches. *Journal of Food Chemistry and Toxicology* 68: 1584-1589.

- Darmawan, J. & Baharsjah J.S., (2015). *Dasar-dasar Fisiologi Tanaman*. SITC.85. Jakarta. 85 hlm.
- Departemen Kesehatan RI, (1997). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Djumarti, & Wiwik Siti W. 2012. *Pengaruh Penggunaan Mocaf dan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kue Pukis Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Sensoris*. Jember
- Estiningtyas & rustanti, (2014). Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe Dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut (*Euchuma cottonii*) Untuk PMT Ibu Hamil. *Journal of Nutrition College*. Vol 3 (2)
- Hadisutrisno, B. (2012). Taktik dan Strategi Perlindungan Tanaman Menghadapi Gangguan Penyakit Layu Fusarium. Simposium Nasional I. Purwokerto.
- Harwinto, F. (2019). Pengaruh substitusi tepung kedelai dan pemanis sukralosa terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori kulit martabak manis. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata . *Repository Unika*, 22.
- Helmi, R. L & Yuniar, K. (2021). *Modified Cassava Flour* (Mocaf). Jakarta : LIPI Press.
- Hidayat, A. Y. & Hariyadi. (2015). Respon Pertumbuhan Bibit Panili (*Vanilla planifolia* Andrews) terhadap Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh dan Pupuk Cair NPK. *Bul. Agrohorti*. 3(1): 39-46.
- Hidayat, H. (2015). *Estimasi Kemasakan Buah Pisang Menggunakan Sensor Kapasitansi*. Skripsi. Univ. Jember.
- Ibrahim, Yacob. (2009). *Studi kelayakan bisnis*. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Irmawati, Ansharullah, Baco, A.R. (2018). Pengaruh formulasi roti tawar berbasis mocaf dan ubi jalar ungu (*ipomoea batatas*. L) terhadap nilai proksimat dan aktivitas antioksidan. *Jurnal. Sains dan Teknologi Pangan* 3(2)
- Jianshe Chen & Andrew Rosenthal. (2015). *Modifying Food Texture : Novel Ingredients and Processing Technique*. Woodhead Publishing. UK.
- Kalukiningrum, S. (2012). *Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Mocaf*. Skripsi. Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kemp S E., Hollowood T and Hort J. (2009). *Sensory Evaluation A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S, S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Food bars (Kajian Penggunaan Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi Cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, (1), 67- 78.

- Lesmana, D. S. 2018. Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (*Avicennia alba*) terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggenangan. [skripsi]. IPB. Bogor
- Ling, M. T., & Chiron, F. N. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3 (1): 237-247.
- Muchtadi, T.R, Ayustaningwarno, F., Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: *Penerbit Alfabeta*.
- Mulyadi. (2013). *Sistem Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat
- Maerunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Vol 4 No 3*: 26-30
- Nasution, S., Kusumaningtyas, E., Faridah, D. N., & Kusumaningrum, H. D. (2018). *Lisozim dari Putih Telur Ayam sebagai Agen Antibakterial*. Malang.
- Nurchayani, E. (2022). Varietas Unggul Vanili Tahan Busuk Batang; Berbasis Teknik Molekuler dan Induced Resistance. *Plantaxia*. 68 hlm.
- Nuron, F. A & Hadi, W. S. (2014). Pembuatan Tepung Mocaf Di Madura (Kajian Varietas Dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu Dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2 (3): 161-169.
- Pradesy, S. L. (2019). *Pengaruh Perbedaan Jenis Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Kamaboko Ikan Kembung (Rastrelliger Spp.)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Purwandi, A. (2020). Tinjauan Hukum Undang-Undang No 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen Terhadap Pengguna Air Mineral Isi Ulang Tanpa Ijin. *Jurnal YUSTITIA*, 21(1).
- Putri, N. A. (2015). *Sifat Rheology MOCAF (Modified Cassava Flour) dan tapioka dengan variasi Ph*. Skripsi. Jember: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian fakultas pertanian teknologi pertanian Universitas Jember.
- Rosmeri, Vinsensie I. *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (Dioscorea Hispida Dennst) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Subtitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan*. Semarang
- Sanjaya, N. (2020). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Donat dari Tepung Komposit (Sukun Termodifikasi, Ubi Jalar Ungu, dan Biji Saga)*.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, & Maya Puspita Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. *IPB Press*.

- Silaban, A. (2019). *Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Jalar Oranye, Tempe, dan Wortel*.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. SNI Mie Kering No. 01-2974-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Suprpti, M.L. (2005). *Kerupuk Udang Sidoarjo. Kansius*. Yogyakarta
- Sulaswati. (2008). *Pengukuran Status Gizi Dengan Antropometri Gizi*.
- Syirril *et al.* (2018). Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek*, 5(1).
- Ubadillah, A. dan W. Hersoelistyorini. (2010). Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*.2(1).
- Ulfah, D. M. (2015). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau*. Doctoral dissertation. Universitas Negeri Semarang.
- Widya, D. (2012). Pembuatan Starter Kering Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan *Saccharomyces cerevicene* Untuk Peoses Fermentasi Produk Sereal Instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4 (1): 56-69.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulan, T. (2018). Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Fortifikasi Terigu dalam Pembuatan Roti Manis. Skripsi. Program Studi Agroindustri. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Negeri Pangkep.
- Yasa, I. W. S., Mohammad, A. Z., & Taufikul, H. (2016). Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf : Formulasi dan Metode Pembuatan Adonan. *Pro Food Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2), 120-126. Semarang.
- Yustisia, R. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Journal of Nutrition College*. 2 (4): 697-703.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press.

- Yuyun. (2011). *Aneka Resep dan Kilat Usaha Martabak dan Terang Bulan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Zuhra, C. F. (2006). *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.