

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, J.R., Azni, I.N., Basriman, I., & Prasasti, F.N.W. 2021. Karakteristik Kimia Minuman Sari Tempe – Jahe Dengan Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* Dan Gom Arab Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Universitas Sahid Jakarta*, vol 9 No. 1: 36-44.
- A.A. Anwar Prabu Mangkunegara, 2008. Manajemen Sumber Daya Manusia,. Cetakan kelima, Penerbit PT. Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. 2021. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 172–191. <https://doi.org/10.22219/ftsh.v4i2.16595>
- Badriani, Fadilah, R., & Sukainah, A. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2), 187–200.
- Blackweel & Wiley. 2012. *Food Biochemistry and Food Processing*, 2nd (ed). NewYork.
- Catrien, Surya, Y. S., & Ertanto, T. 2008. *Reaksi Mailard Pada Produk Pangan*. Penulis Ilmiah. Program Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- C. C. Wheatley, G. Chuzel, and N. Zakhia, “CASSAVA | The Nature of the Tuber,” *Encycl. Food Sci. Nutr.*, pp. 964–969, 2003.
- Damayanti, M., & Hersoelistyorini, W. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(1), 24–33.
- Dwipayanti, H., Agustini, N. P., & Antarini, A. A. N. 2022. Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus. *Journal of Nutrition Science*, 11(2), 96–104.
- Fahlevi, M. R. (2016). Pengaruh Variasi Komposisi Bahan Perekat Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik Briket Limbah Organik. Universitas Negeri Semarang.
- Fransiska, & Deglas, W. 2017. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stick. *Teknologi Pangan*, 8(2), 171–179.
- Fransiska. 2019. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Kue Stick. *Jurnal Pertanian Dan Pangan* 1(1): 1-5.

- Fu`adah, D. B., Pratiwi, E., & Putri, A. S. 2021. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa oliefera*) Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Stik Bawang. *Jurnal Mahasiswa, Food Tecnology and Agricultural Products*, 0(July), 2–9.
- Gumelar, H. A., Wahjuningsih, S.B., & Haryati, S. 2019. Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Subtitusi Tepung Mocaf UPTD. Technopark Grobogan Jawa Tengah. *Jurnal Fak. Teknologi Pangan, Univ Semarang*.
- Gusriani, I., Kota Hidayat, & Dany Yusril. 2021. Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1).
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., & Rianingsih, L. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolestrol Belut (Monopterus albus) Asap*. 4(2012), 7–14.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. 2018. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Jayalangkara. 2017. Kualitas Organoleptik Table Telur Pada Suhu Ruang Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin Makasar.
- Kaimudin, M., Sumarsana, S., Radiena, M. S. Y., & Noto, S. H. 2021. Karakteristik Pangan Fungsional Nugget dan Stik dari Tepung Ikan Layang Ekor Merah (*Decapterus kuroides*) dan Ampas Tahu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 370–380. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i3.36967>
- Khotimah, K. 2019. Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. *Buletin Loupe*, 15(01), 8. <https://doi.org/10.51967/buletinloupe.v15i01.28>
- Kurniawan, S., Amanto, B. S., & Utami, R. 2019. Effect of Fermentation Duration and Ca(OH)₂ Concentration for Immersion on the Characteristics of Modified Cassava Flour (Mocaf) of Bitter Cassava Variety (Pandemir L-2). *Asian Journal of Tropical*, 16(2), 53–61.
- Kusuma, A.Y. 2016. Pengaruh Subtitusi Tepung Tempe Terhadap Kadar Beta Karoten, Warna Dan Daya Terima Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Fak. Ilmu Kesehatan, Univ Muhammadiyah Surakarta*.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Lasarudin, D., Harmain, R.M., & Dali, F.A. 2022 Pengaruh Kemasan Berbeda Terhadap Mutu Kimiawi Stik Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii* Fortifikasi Tepung Udon Rebon (*Mysis sp.*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*. Volume 10, Nomor 4, Desember 2022.

- Lestari D. W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang
- Lopulalan, C.G. C., Mailoa, M., & Pelu, H. 2016. Analisa Sifat kimia Dan Fisik Modified Cassava Flour (Mocaf) (Varietas Lokal Sangkola) Asal Desa Waal, Maluku Tengah. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Misbahul, A., Junianto & Lili, W. 2022. Pengaruh Dari Beberapa Jenis Ikan Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kamaboko Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jambura Fish Processing Journal*.
- Mufidah, N.N. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Sifat Organoleptik *Choux Paste*. *E- Journal Boga*. 5(1): 229- 238.
- Musthofa, Z., Achadiyah, S., & Sunardi. 2023. Perbandingan Tepung Mocaf dan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Siomai dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Sumber Protein. *Agrofortech*, 1(2), 1147–1168.
- N. Nuwa and P. Prihanika, “Tepung tapioka sebagai perekat dalam pembuatan arang briket,” *PengabdianMu J. Ilm. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 34–38, 2018.
- Noriko,N., Elfidasari D., Perdana, A,T., Wulandari, N., & Wijayanti, W.2012. Analisa Penggunaan Dan Syarat Mutu Minyak Goreng Pada Penjaja Makanan Di *Food Court* UAI. *Jurnal Al- Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, Vol 1, No.3, Maret 2012.
- Pakerti, A. L., & Purnama, R. C. 2022. Analisis Kadar Protein Jagung (*Zea mays L.*) Yang Dibeli Dengan Merek L Di Daerah Pasar Semuli Jaya Lampung Utara Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(2), 119 - 129
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosc.*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dab Aktivitas Antioksidan. In *Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta* (Vol. 9, Issue 1).
- Prasetyoningtyas, Arini. 2012. Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Organoleptik Roti Kering (Bagelen). Surabaya: PKK FT Unesa.
- Pratama, R. 2024. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu (*Tricium spp*) Dengan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) Terhadap Karakteristik Stik Bawang. *Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jambi, Jambi*, 1-8.
- Pratiwi, Fitriani. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

- Rahmalia, R.R., Murti, S.T.C & Kanetro, B. 2024. Sifat Fisik Kimia Dan Kesukaan Bolu Berbahan Baku Terigu Yang Di Subtitusi Dengan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata L.*) Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Rahmah, L & Kristiastuti, D. 2016. Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Pure Daun Ginseng (*Talinium triangulare*) Terhadap Sifat Organoleptik Stik.
- Ratnawaty, B., Sukainah, A., & Badriani. 2020. *The Effect of Mocaf Flour Substitution In The Making of Kasippi As an Efforts to Improve The Quality of Mandar Typical Traditional Food. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(6), 187–199.
- Rizkhi, F. M., & Holinesti, R. 2022. Kualitas Stik Bawang Substitusi Tepung Tempe Kedelai. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 101.
- Romani S, Bacchiocca M, Rocculi P, Rossa MD., 2009, Influence of Frying Conditions on Acrylamide Content and Other Quality Characteristics of French Fries, *J Food Composition and Analysis* 30. 1-7.
- Rulaini, M. 2022. Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Uwi Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Stik Bawang
- Salim, Emil. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Saputri ,A.J & Srimati, M. 2021. Karakteristik Organoleptik Dan Kadar Kalsium Crackers Yang Disubtitusi Dengan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Ungiculata, L*) Untuk Pencegahan Osteoporosis. *Journal of nutrition and Culinary*, Vol 2 No 1.
- Sari, J. M. 2014. Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Sifat Organoleptik Stick. *UNESA. Surabaya*, 03(02), 26–35.
- Subagio, A. 2007. Industiralisasi *Modified Cassava Flour* (Mocaf) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Jember. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Triandi, I.G.A.A.H., & Wangiyana, I, G. A. S. 2022. Uji Hedonik The Herbal Daun Tanaman Pohon Menggunakan Berbagai Pendekatan Statistik. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, Vol 2.
- T. W. G. Solomons, C. B. Fryhle, and S. A. Synder, *Organic Chemistry*, 11th ed. New York: John Wiley & Sons, Inc., 2014.
- Utomo, N. 2019. Pembuatan Stik Pangsit Dengan Penambahan Tepung Amplas Kelapa. Prosiding Temu Teknis Jabatan Fungsional Non Peneliti, Malang.
- Winneke dan Hapsari. 2001. Kamus Lengkap Bumbu Indonesia. Jakarta. GramediaVeni.