

DAFTAR PUSTAKA

- Agatha (2016). Kadar Air, Tebal, Berat, Dan Tekstur Biskuit Cokelat Akibat Perbedaan Transfer Panas. Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang.
- Akbar, A. A., Hasan, S. A., (2022) novasi Sintesis Polyethylene sebagai Bahan Bakar Berbantuan Karbon Aktif Kulit Singkong dalam Upaya Mewujudkan SDG's. Journal for energetic youngsters.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists. *In American Journal of Public Health and the Nations Health* (Vol. 46, Issue 7). Association of Official Analytical Chemist, Inc. <https://doi.org/10.2105/ajph.46.7.916-a>
- Arifin, H., Anggraini, N., Handayani, D., Rasyid, R. (2006). Standarisasi Ekstrak Etanol Daun Eugenia Cumini Merr. Jurnal Sains Teknologi Farmasi. Univeristas Andalas.
- Arsyad (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biscuit. Universita Ichsan Gorontalo.
- Astuti, S., Harimbi, S., (2016). Peningkatan nilai gizi umbi talas melalui proses fermentasi menggunakan starter bimo cf dan pegagan (*centella asiatica linn urban*). Artikel. Seminar nasional inovasi dan aplikasi. Teknologi industry. (seniati).
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan Teori Praktis Dan Aplikasi. Buku Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik. (2018). Luas Produktifitas dan Produksi Tanaman Ubi Kayu di Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional, (2011). Tepung mokaf. SNI 7622-2011.
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 2973:2022: (2022) Mutu dan Cara Uji Biskuit . Jakarta: BSN. 2022
- Damayanti, S.S, Wibisono Y. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptic Pancake Menggunakan Tepung Premiks Ampas Kelapa Dan Tepung Mocaf. *Journal Of Food Engineering*.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Djoussou, L. (2017) "Microbial Diversity And Dynamics During Cassava Fermentation For Traditional Starter Production." *International Journal of Food Microbiology*, vol. 251, pp. 66-74.
- Fatkurahman R., Windi .a., Basito (2012). Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Subtitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 1 No 1.
- Febrianto, A., Buchari (2024). Studi Cemaran Logam Berat (Fe, Pb, Cd, Cu dan Zn) dalam Umbi Singkong di Sekitar Area Eks Tempat Pemrosesan Akhir Leuwi Gajah. *Jurnal serambi engineering*.
- Feliana, F., Laenggeng, A.H., Dhafir, F. (2014). Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot Esculenta*) Berdasarkan Umur Panen Di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal E-Jipbiol* Volume 2 No 3.

- Fitria, D.W, Yosephin, B., Sari, A.P. (2021). Pengaruh Umur Simpan Cookies Pelangi Ikan Gaguk (Arius Thalassinus) Terhadap Perubahan Kadar Protein, Lemak, Kalsium Dan Air. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. Kemenkes Bengkulu Program Studi Sarjana.
- Gracia, C. Sugiyono, Haryanto B. (2009) kajian formulasi biskuit jagung dalam rangka substitusi tepung terigu J. teknol dan Industri Pangan.
- Gunawan, A. (2013). Manfaat tepung maizena untuk kue kering. <https://goasiana.blogspot.com/2013/07/manfaat-tepung-maizena-untuk-kue-kering.html> Diakses pada 14 januari 2025.
- Hadistio, A., Jumiono, A., Fitri, S. (2019). Tepung mocaf (modified cassava flour) untuk ketahanan pangan Indonesia. *Jurnal pangan halal*, Universitas Djuanda Bogor.
- Hanggara, H., Sussi, A., Sri, S., (2016) Pengaruh formulasi pasta labu kuning dan tepung beras ketan putih terhadap sifat kimia dan sensori dodol. *Jurnal teknologi hasil pertanian*.
- Hartati, L.Kurniasari, M.E Yulianto (2008). Inaktivasi Enzimatis Pada Produksi Linamarin Dari Daun Singkong Sebagai Senyawa Anti Neoplastic. *Jurnal. Fakultas Teknik*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Henny J. M., 2016 Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi Dengan Heat Moisture Treatment Sebagai Bahan Substitusi Untuk Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 8 No. 1
- Hersoelistyorini, W., Dewi, S.S., dan Kumoro A.C. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. The 2nd University Research Coloquium. Hal 10-17.
- Ihromi. S, Marianah, Susandi. Y.A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*. Mataram.
- Ikham, A., Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi pangan Masyarakat Melalui Inovasi pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*.
- Julianti, O. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf Dengan Tepung Uwi Ungu (Dioscorea Alata L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
- Kementerian PPN, (2023). Fortifikasi Tepung Terigu di Indonesia.
- Khairi, A. U. (2022). Analisis Kualitas Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan Mille Crepes. Skripsi. Sekolah tinggi pariwisata AMPTA. Yogyakarta.
- Khasanah, Yuniar. (2023). Antioxidant, Total Phenolic Content And Physicochemical Properties Of Modified Cassava Flour. *Jurnal Universitas Gadjah Mada*.
- Kristiandi K., Rozana, Junardi, Andi M. (2021). Analisis kadar air, abu, serat dan lemak pada minuman sirup jeruk siam (Citrus nobilis var. macrocarpa). *Jurnal Keteknik Pertanian tropis dan Biosistem*.
- Kurniati, L.I., Aida, N., Gunawan, s. widjaya, T. (2012) Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cerevisiae, dan Rhizopus oryzae. *Jurnal Teknik Pomits*.
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi . 2000. Dasar-DasarPengolahan Hasil Pertanian I.. Central Grafika. Jakarta.

- Kusnandar, F., Danniswara, H., Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal mutu pangan*. Vol. 9(2):67-75, 2022.
- Lamusu D., (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batata* L) sebagai Upaya diversifikasi pangan. *Jurnal pengolahan pangan*. Universitas Muhammadiyah.
- Mahirdini. S, & Diana, N. A.,(2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit . *Jurnal Gizi Indonesia*. Vol.5, No. 1. Semarang.
- Manfaati, R., Hibah, B., Muhammad, M.R., (2019). Pengaruh waktu dan suhu terhadap proses pengeringan bawang merah menggunakan *Tray dryer*. *Jurnal Fluida*.
- Mayasari, R. (2015). Kajian Karakteristik Biscuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomen Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Ndumuye, E., Tineke, M.L., Mercy, I.R.T (2022). Karakteristik Kimia Tepung Muate (*Pteridophyta Filicinae*) Sebagai Pangan Tradisional Masyarakat Pulau Kimaam. *Jurnal Agroteknologi terapan*.
- Nurud, D (2018). *Effect Of Fermentation Time And Cassava Varieties On Water Content And The Yield Of Starch From Modified Cassava Flour (Mocaf)*. *Indonesian Journal Of Pharmaceutical Science And Technology*.
- Oktaviani, R. (2023). Strategi pengembangan usaha tepung mocaf (*modified cassava flour*). *Skripsi*.
- Parker, R. (2003) '*Introduction to Food Science*. *Delmar Thomson Learning*', Inc. New York.
- Polnaya, F. J, dan Breemer, R. (2016). Karakteristik Sifat-Sifat Kimia dan Organoleptik Biskuit Berbahan Dasar Pati Sagu, Ubi Kayu, Ubi Jalar dan Keladi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Pattimur.
- Prasetya, M., Purwidiani, N. (2014). Pengaruh Proporsi Pati Garut (*Maranta Arundinacea* L) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Terhadap Sifat Organoleptik Biskuit . *Jurnal Boga*. Universitas Negeri Surabaya.
- Priyati, A., abdullah S.H., Putra, G.M.D., (2016) Pengaruh Kecepatan Putar adonan Terhadap Sifat Fisik Roti. *Jurnal ilmiah rekayasa pertanian dan biosystem*. Universitas Mataram.
- Purnamasari P., susilawati, Sussi.a., suharyono A.S (2022) pengaruh penambahan puree labu kuning (*cucurbita Moschtae duch*) terhadap sifat sensori dan fisikokimia cookies berbahan dasar campuran tepung mocaf dna tepung terigu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. Universitas Lampung.
- Puspa, J. T. (2019). Analisa pengaruh perbedaan konsentrasi pada filtrasi limbah tepung kering tapioca dengan menggunakan *plate and frame filter press*. Tugas akhir. Program studi diploma iii Teknik kimia. Semarang.
- Putri, A.E.V.T., Pratjojo, W., Susatyo, E. B. (2015). Uji Proksimat Dan Organoleptik Brownies Dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Indonesian Journal Of Chemical Science*. Semarang.

- Putri, C. W. E (2023). Produksi Pemasaran Biskuit Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Laporan Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Rahmah, S., Mustika, N.H., (2018). Pengaruh tepung mocaf dalam pembuatan nugget nabati. *Jurnal EDUFORTECH*.
- Ratnasari, D., Dewi, Y., Purniasih, L. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan*. Brebes.
- Ratnawati L, Desnilasari D, Kumalasari R, & Surahman DN. (2020). Characterization of Modified Cassava Flour (Mocaf)-Based Biscuits Substituted with Soybean Flour at Varying Concentrations and Particle Sizes. *Food Res* 4(3) : 645–651.
- Rizky, B. A. H., Nanik, S., Yannie, A.W., (2018) Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) – Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3 (1): 33–4
- Salim, E. (2011). Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Buku Perpustakaan Nasional.
- Sayangbati, F., Erny, J.N.N., Lucia, M.L.M., Magrietje, B.L (2013). Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Gorocho (*Musa acuminata*, sp). *Jurnal Unsrat*. Fakultas Pertanian Unsrat.
- Shauma, A. R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Pada Pembuatan Biskuit . *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
- Silvia, S.D., Yossi, W., (2024). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik pancake menggunakan tepung premix ampas kelapa dan tepung mocaf. *Journal of food engineering*.
- Standar Nasional Indonesia, 2022. Biskuit.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Biskuit (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(2):63-71.
- Subagio, A. 2007. Industrialisasi Modified cassava flour sebagai bahan baku industri pangan untuk menunjang diversifikasi pangan pokok nasional. Jember fakultas teknologi pertanian. Universitas Jember.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. “Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster”. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember
- Sudarmadji, S. Haryono dan Surnadi, 1997. *Prosedur Analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Buku. Liberty., Yogyakarta.
- Sudarta, A. N. 2018. Pengembangan Cookies dari Tepung Labu Kuning, Tepung Biji Labu Kuning, Tepung Beras, dan Tepung Oncom Hitam yang Mengandung Omega-3. *[Skripsi]*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sulaswati. 2008. Pengukuran Status Gizi Dengan Antropometri Gizi. [http://www.eurekaindonesia.org/ antropometri- gizi.pdf](http://www.eurekaindonesia.org/antropometri-gizi.pdf) . diakses 10 November 2010.

- Sunarsi S. M Sugeng, S Wahyuni, dan W Ratnaningsih. 2011. Manfaat Singkong menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. Laporan Penelitian. Universitas Veteran Bangun Nusantara. Sukoharjo.
- Suryani, N., Christina, M. E., Shella, A. (2018) Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah. *Jurnal kedokteran dan kesehatan*.
- Sweca, W. Y., Zainuri, Mohammad A.Z., Taufikul, H., (2016). Mutu roti berbahan dasar mocaf “formulasi dan metode pembuatan adonan”. *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*.
- Purnamasari P., susilawati, Sussi.a., suharyono A.S (2022) pengaruh penambahan puree labu kuning (*cucurbita Moschatae* Duch) terhadap sifat sensori dan fisikokimia cookies berbahan dasar campuran tepung mocaf dan tepung terigu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. Universitas Lampung.
- Thumury., Helen. C. D., La Ega, dan Nuram keliobas (2018). Pengaruh Substitusi tepung ubi jalar terhadap karakteristik kue kering. *Jurnal teknologi pertanian*. Universitas Pattimura.
- Utomo, J. S. 2011. Teknologi Pengolahan Ubikayu dan Ubijalar Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian Tahun 2011*. Hal 42-46. Malang.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., dan Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum Utuh. *Jurnal Binus Business Review*, 05 (01). ISSN 2087-1228
- Weaver, C. M., (2019) "Milk and dairy products as part of the diet." *Advances in Nutrition*, vol. 10, no. 3, , pp. 564-579.
- Widiarsi, umami, C. (2024). Kajian Pembuatan Nastar Tepung Kacang Merah Dengan Selai Bit Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Zat Besi Bagi Wanita Usia Subur. *Jurnal Politeknik Kesehatan Tanjungkarang*.
- Wijayanti, I. (2015). Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah. In Universitas Negeri Semarang.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia. Jakarta
- Yani, A.V, M. Akbar (2018). Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*.
- Yaniie (2015). Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemanggangan. Surakarta.
- Yasa boga (2012). Terampil Membuat Kue Kering. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Yuliatun, S., Mufidatul, I., Arinta, R.P., Mirwa, A. a., (2023). Pengaruh aplikasi pupuk silika pada pertumbuhan agronomi serapan silika dan ketahanan terhadap serangan hama dan penyakit tanaman tebu varietas PJSK 922. *Indonesian Sugar Research Journal*.
- Yulifianti, R., Ginting, E., & Utomo, J. S. (2012). Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija*, (23), 225861.
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (*Flavor*). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan