

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Vera Yani, & Akbar, M. (2018). Pembuatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 7(1), 40–48.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Pembuatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu Dan Lama Fermentasi. *Jurnal AGROTEK*, 7(1), 43–49.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2019). Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Kapasitas 91000 ton / tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), 170–175.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis. 18th Edition, Association of Official Analytical Chemists. 18th Edition, Washington DC.*
- Arshad, H., Ali, T. M., & Hasnain, A. (2019). *Physical and Functional Properties of Fried Donuts Incorporated With Nutmeg Microcapsules Composed of Gum-Arabic and Sorghum Starch as wall Materials. Journal of Food Measurement and Characterization*, 13(4), 3060–3068.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40.
- Asmaq, N., & Marisa, J. (2020). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Susu Segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22(2), 168–175.
- Asmoro, N. W. (2021). Review Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34–43.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *SNI 3751:2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.*
- Durig, T., & Karan, K. (2019). *Binders in Wet Granulation*. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-810460-6.00010-5>
- Ekawati, E. R., & Martanda, F. D. (2019). Identifikasi Salmonella sp . Dan *Staphylococcus aureus* Serta Hitung Jumlah Total Bakteri Pada Margarin. *Jurnal Sain Health*, 3(2), 17–21.
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Konsumen Pada Roti Soft Roll (Studi Tentang Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Berbasis Umbi-Umbian). *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 9(1), 61–69.
- Fadilah, A. N., Widodo, W., & Slamet Widodo, A. (2015). Sikap Konsumen terhadap Produk Donat Berbahan Mocaf sebagai Pengganti Tepung Terigu (Studi Eksperimen Pada Konsumen Donat di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta). *AGRARIS: Journal of Agribusiness and Rural Development Research*, 1(2), 149–156.

- Ferdiansyah, M. K. (2018). Pengaruh Hidrokoloid Pada Mutu Produk Bakeri. *Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(2), 101–107.
- Hasmi, I. T., Nurlena, & Gusnadi, D. (2021). Penggunaan Mocaf Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Donat Singkong 2020. *E-Proceeding of Applied Science*, 7(5), 1697–1703.
- Hasna, L. Z. (2020). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (*Arenga pinnata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1–11.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17–25. <https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>
- Hidayati, R. N., Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2019). Jurnal Sains Boga Pengaruh Berbagai Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Donat. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 9–20.
- Hildayanti, T. M., & Pangesthi, L. T. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Journal Boga*, 5(1), 30–39.
- Hussain, S., Alamri, M. S., Mohamed, A. A., & Ibraheem, M. A. (2022). *Exploring the Role of Acacia (Acacia seyal) and Cactus (Opuntia ficus-indica) Gums on the Dough Performance and Quality Attributes of Breads and Cakes*. *Foods*, 11(9), 1–20.
- Khulaida, A., Astuti, N., Sutiadiningsih, A., & Romadhoni, I. F. (2021). Uji Kesukaan dan Kandungan Gizi Donat Subtitusi Pure Biji Durian. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 204–212.
- Kim, J., Choi, I., Shin, W., & Kim, Y. (2014). *Effects of HPMC (Hydroxypropyl methylcellulose) On Oil Uptake And Texture Of Gluten-Free Soy Donut*. *LWT - Food Science and Technology*, 30, 1–8.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67–75.
- Leko, N. F., Lawalata, V. N., & Tetelepta, G. (2022). Kajian Daya Terima Food Bar Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) dengan Penambahan Kenari. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 1(2), 37–43.
- Maharani, M. M., Bakrie, M., & Nurlela. (2021). Pengaruh jenis ragi, massa ragi dan waktu fermentasi pada pembuatan bioetanol dari limbah biji durian. *Jurnal Redoks*, 6(1), 57–65.
- Maulida, Z., Aini, N., Sustriawan, B., & Sumarmono, J. (2019). Formulasi Roti Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum Dengan Penambahan Pati Garut Dan Gum Arab. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(2), 90–98.

- Minah, F. N., Astuti, S., & Jimmy. (2015). Optimalisasi proses pembuatan substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi. *Industri Inovatif*, 5(2), 1–8.
- Musa, H. H., Ahmed, A. A., & Musa, T. H. (2019). *Chemistry , Biological , and Pharmacological Properties of Gum Arabic*. 1–17. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-78030-6>
- Pitriani, P. E. (2022). Pelatihan Pembuatan Donat Secara Fermentasi. *BARAKATI : Journal of Community Service*, 01(1), 15–19.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. R. (2016). Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 71–83.
- Prilanti, I. A. M., Suhartiningsih, Kristiastuti, D., & Lutfiati, D. (2020). Sifat Organoleptik Apem Selong Durian. *Jurnal Tata Boga*, 9(1), 14–22.
- Purwatti, N. P., Masliha, E., Pratiwi, L., Muflihati, I., Suhendriani, S., & Ujianti, R. M. D. (2022). Perbandingan Karakteristik Donat Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan. *Agroindustrial Technology Journal*, 6(2), 58–77.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79–89.
- Ramadhani, N., Herlina, & Pratiwi, A. C. (2020). Perbandingan Kadar Protein Pada Telur Ayam Dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53–56.
- Rizta, A. R., & Zukryandry. (2021). Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 37–48.
- Sari, S. I. (2019). Daya Terima Donat Dengan Penambahan Jumlah Tepung Biji Alpukat Yang Berbeda. Politeknik Kesehatan Medan.
- Sidqi, A. A., & Kumalasari, I. D. (2022). Pengendalian Mutu *Modified Cassava Flour* (Mocaf) di PT . Rumah Mocaf. *Jurnal Teknologi Indusrtri Pertanian*, 16(3), 413–421.
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 71–77.
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103–110.
- Suwarno, Ratnani, R. D., & Hartati, I. (2015). Proses Pembuatan Gula Invert Dari Sukrosa Dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat Dan Asam Klorida. 11(2), 99–103.

- Umam, F., Basuki, A., & Adiputra, F. (2019). Pemurnian Garam dengan Metode Rekristalisasi di Desa Bunder Pamekasan untuk Mencapai SNI Garam Dapur. *Jurnal Ilmiah Pangapdhi*, 5(1), 24–27.
- Wijaya, P. P., Yogha, S., & Mahmudatussa, A. (2019). Daya Terima Donat Buah Naga Merah Sebagai Produk Yeast Dough. *Jurnal Gizi Dan Kuliner*, 8(1), 48–56.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi , Nilai Energi , dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 107–112.
- Yasa, I. W. S., Zainuri, Zaini, M. A., & Had, T. (2016). Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf: “Formulasi Dan Metode Pembuatan Adonan.” *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(2), 120–126.
- Yentisna, Mulyati, Y., Nini, & Idwar. (2018). Cutover Adonan Donat Tradisional Dengan Teknologi Mesin Pada Usaha Susi Donat Dan Era Donat Di Tabing Kota Padang. *Prosiding PKM-CSR*, 1, 245–256.