

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia (Firm). (2009). *Budi daya tanaman buah unggul Indonesia*. Agromedia Pustaka.
- Arbi, A. S. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*.
<http://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG4427-M1.pdf>
- Bagian Protokol & Komunikasi Pimpinan Kabupaten Bojonegoro*. (n.d.). Retrieved August 5, 2022, from <https://baghumas.bojonegorokab.go.id/berita/baca/11>
- Boga, Y. (2015). *Kue-kue Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Hanief, Y. N., & Himawanto, W. (2017). *Statistik Pendidikan*. Deepublish.
- Hersoelistyorini, W., Dewi, S. S., & Kumoro, A. C. (2015). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *The 2nd University Research Coloquium*, 10–17.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile of Several Flour Formulations for Estimating Cooking Behaviour). *Penel Gizi Makanan*, 35(1), 13–22.
- Kementerian Pertanian, B. (2014). *Mengenal Vanili*.
<http://cybex.pertanian.go.id/artikel/16901/mengenal-vanili/>
- Kementerian Pertanian RI. (2017). *Potensi Ubi Kayu (Singkong)*.
[http://pangannusantara.bkp.pertanian.go.id/?show=page&act=view&id=1&title=Ubi Kayu \(Singkong\)](http://pangannusantara.bkp.pertanian.go.id/?show=page&act=view&id=1&title=Ubi%20Kayu%20(Singkong))
- Lin, J.-H., Singh, H., Chang, Y.-T., & Chang, Y.-H. (2011). Factor analysis of the functional properties of rice flours from mutant genotypes. *Food Chemistry*, 126(3), 1108–1114.
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan dan Institusi Jasa Boga*. Bharata.
- Murtiningrum, Bosawe., E. F., P. Istalaksana, & Jading, A. (2012). *Karakterisasi Ubi Dan Pati Kultivar Ubi Kayu (Manihot esculents)*. 1–10.
- Murtiningsih, & BSc, S. (2011). *Membuat Tepung Ubi dan Variasi Olahannya*. PT. AgroMedia Pustaka.
- Mustafa, A. (2015). Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek*, 9(2), 127–133.

- Oboh, G., & Elusiyan, C. . (2007). Changes in the nutrient and anti-nutrient content of micro-fungi fermented cassava flour produced from low- and medium-cyanide variety of cassava tubers. *African Journal of Biotechnology*, 6 (18), 2150–2157.
- Pranata, A. I., Muhajir, & Aryanto, H. (2015). *Analisis Elemen Desain Pada Kemasan Ledre Super di Bojonegoro*.
<https://media.neliti.com/media/publications/249926-analisis-elemen-desain-pada-kemasan-ledr-4b8d185b.pdf>
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). KARAKTERISTIK MOCAF (Modified Cassava Flour) BERDASARKAN METODE PENGGILINGAN DAN LAMA FERMENTASI. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79.
<https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8252>
- Setyo, G., Aida, N., & Kurniati, L. I. (2012). Pembuatan Mocaf (Modified Casava Flour) dengan proses fermentasi menggunakan *Rhyzops Orizae* dan *Saccharomyces Cereisae*. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Soebardjo Brotohardjono IX*, 1–5.
- Soekopitojo, S. (2010). *Fungsionalitas Santan*.
<Http://Ilmupangan.Blogspot.Com/2010/09/Fungsionalitas-Santan.Html>.
- Subagio, A. (2008). Modified cassava flour (mocaf): sebuah masa depan ketahanan pangan nasional berbasis potensi lokal. *Jurnal Pangan*, 17(50), 92–103.
<http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/231>
- Sudarminto, S. Y. (2015). *Tepung Mocaf*. Universitas Brawijaya.