

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Vera Yani, M. A. (2018). Pembuatan Tepung MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) dengan berbagai Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi. *Edible*, 7(1), 40-48. Retrieved Februari 5, 2023, from <https://jurnal.um-palembang.ac.id/edible/article/view/1655/1389>
- Afriansyah. (2017). Analisis Kenaikan Dan Kuat Tekan Pada Campuran Beton Non Pasir Dengan Penambahan Baking Powder. *Medan Area University*. Retrieved April 9, 2023, from <https://repositori.uma.ac.id/jspui/handle/123456789/285?mode=full>
- Amaliyah, A. R., Cahyani, R. D., & Paramita, K. Y. (n.d.). Pembuatan Takoyaki "Takosopo-Takoyaki Van Java" Dari Sari Wortel yang kaya Betakaroten. *Fakultas Farmasi, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya*, 1-4. Retrieved Februari 4, 2023, from <https://media.neliti.com/media/publications/170266-ID-none.pdf>
- Arianto, D. Y., Waliansyah, H., Pratiwi, S. H., & Yusra, M. R. (2019). *10 Resep Masakan Buthe*. Yogyakarta: Universitas Ahmad Dahlan. Retrieved Mei 20, 2023
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf terhadap kualitas produk biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 52-61.
- Asmoro, & Afriyanti. (2020). *Teknologi Pengolahan Mocaf*. Penerbit Lakeisha.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34-43. Retrieved April 4, 2023, from <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap/article/view/1755/1107>
- Asmoro, N. W., Hartati, S., & Handayani, C. B. (2021). INTRODUKSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) SEBAGAI PENDUKUNG DIVERSIFIKASI DAN KETAHANAN PANGAN MASYARAKAT DAWIS 1 RT 03/24 JEBRES. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 10(4), 325-329. Retrieved April 4, 2023
- Azanza, & Ortega. (2000). Food Safety knowledge and Pratices of Street Food Vendors in a Phillipines University Campus. *Journal of food science and nutrition*, 51, 235-246. Retrieved juli 27, 2023
- Bayhaqi, A, & Bahar, A. (2016). Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan penambahan puree wortel (*daucus carota L*) terhadap hasil jadi Pizza. *Jurnal Tata Boga*, 5(1). Retrieved from <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/18411>
- Bogasari. (2011). *Bread Making Center*. Jakarta: Bogasari Baking Center.

- Fadiati, A. (2013). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya. Retrieved Mei 28 , 2023
- Ganie, S. N., & Sidharta, M. (2008). *Dapur naga di Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Retrieved Juli 25, 2023
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara*. Jakarta: Jakarta : Kencana, 2013. Retrieved April 5 , 2023
- Harsita, P. A., & Amam. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Produk Olahan Singkong. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*, 3(1), 19-27. Retrieved Maret 27, 2023, from <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/agrisociconomics/article/view/2469/2841>
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 35-42. Retrieved April 9, 2023, from <https://journal.trunojoyo.ac.id/jsmb/article/view/6684/4202#>
- Ide Masak. (2014). *SERI TEKNIK MEMASAK MASAKAN SERBA PANGGANG*. Jakarta, Indonesia: PT Gramedia Pustaka Utama. Retrieved Mei 21, 2023
- Indonesia, K. B. (2023, Mei 23). *KBBI Online*. Retrieved from Kamus Besar Bahasa Indonesia: <https://kbbi.web.id/rasa>
- Kendall, D. G. (1984). Shape Manifolds, Procrustean Metrics, and Complex Projective Spaces. *Bulletin of the London*, 16(2), 81-121.
- Kotler, & Keller. (2009). *Manajemen pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Ladeska, V., Rindita, Amyra, N., & Veranthy, T. D. (2020). Analisis Fisikokimia dan aktivitas antioksidan umbi bawang bombay (*Allium cepa* L.). *Jurnal Jamu Indonesia*, 5(2), 56-67. Retrieved juli 25, 2023, from <https://jambu-journal.ipb.ac.id/index.php/JJI/article/view/170>
- Lasmana, D. (2020). Tren Foodie: Potensi Street Food di Jakarta. *Jurnal Hopitality dan Pariwisata*, 6(1), 38-45. Retrieved Februari 3, 2023, from <https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata>
- Machdi, I. (2022). *STATISTIK INDONESIA 2022*. Jakarta: Badan Pusat Statistik. Retrieved April 4 , 2023
- Marihati, & Muryati. (2008). Pemisahan dan pemanfaatan Bitern sebagai salah satu upaya peningkatan petani garam. *Buletin Penelitian dan Pengembangan Industri*, 11(2).

- Maulana, M. F. (2015). PENAMBAHAN IKAN CAKALANG PADA PEMBUATAN TAKOYAKI. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 1-7. Retrieved Februari 3, 2023, from <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/35950/14665>
- Merinda, M. F. (2015). *Best of Japan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. Retrieved July 20, 2023
- Muaris, H. J. (2013). *KHASIAT LEMON UNTUK KESTABILAN KESEHATAN*. (I. Hardiman, Ed.) Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Retrieved Juli 26, 2023
- Nur'utami, D.A., Fitriana, T., & Oktavia, D. (n.d.). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan daya kembang Roti Mocaf. *Jurnal Argo Industri Halal*, 6(2), 197. Retrieved from <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.3255>
- Purwono. (2009). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rangkuti, F. (2010). *Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Intergrated Marketing Communication*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rostiawati. (2020). *100 Resep Saus Pendamping Hidangan Favorit*. (I. Hardiman, Ed.) Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Retrieved Mei 22, 2023
- S, R. S., Mantau, S. H., & Tahir, M. (2020). *KULINER SAMBAL IKAN*. (T. Yulianti, Ed.) Yogyakarta: Penerbit Deepublish. Retrieved Mei 21, 2023
- Sampul, M. R. (2001). *Variasi Olahan Cumi-Cumi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Retrieved July 20, 2023
- Septian, J., & Rahayu, W. P. (2014). Pengetahuan pelabelan produsen industri rumah tangga pangan di kota bogor. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 145-150. Retrieved mei 5, 2023, from <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/27464>
- Sjarif, S. R., & Apriani, S. W. (2016). Pengaruh Bahan Pengental Pada Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 141-150. Retrieved Mei 21, 2023, from <https://media.neliti.com/media/publications/286033-pengaruh-bahan-pengental-pada-saus-tomat-00b5bc68.pdf>
- Soenardi, T., & Tim Yayasan Gizi Kuliner. (2013). *Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Peminat*. (I. Hardiman, & Y. Lestari, Eds.) Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Retrieved Mei 21, 2023
- Statistik, B. P. (2015). *STATISTIK INDONESIA 2015*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Supriati, Y., & Herliana, E. (2010). *Bertanam 15 Sayuran Organik dalam Pot*. (D. Saraswati, & S. Prayugo, Eds.) Jakarta, Indonesia: Penebar Swadaya. Retrieved Mei 21, 2023

- Syahputra, A., Mus, S., & Leksono, T. (2018). Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Mutu Katsuobushi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). 3-4.
- Syamsiah, I. S. (2003). *Khasiat & manfaat bawang putih*. Agromedia Pustaka. Retrieved Juli 25 , 2023
- Thohari, I. (2018). *Teknologi pengawetan dan pengolahan telur*. Malang: UB Press, 2018.
- Utama, Y. A., & Rukismono, M. (2018). *Singkong-Man Vs Gadung-Man*. (Tamaji, & E. L. Talakua, Eds.) Papua: Penerbit Arseni. Retrieved Maret 28 , 2023
- W, R. A., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. (2013). Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot Esculenta*) Dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (1), 56-65. Retrieved Februari 4, 2023
- Widarta, I. W. (2017). Teknologi Telur. *PS. Ilmu dan Teknologi Pangan Unud*. Retrieved Mei 20 , 2023, from https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_1_dir/4abc345c15d977663cfde17db0d4c169.pdf
- Wulandari, R. (2022). *MANFAAT DAN KHASIAT TEH, KOPI, SUSU, DAN GULA untuk kesehatan dan kecantikan*. (R. P. Utami, Ed.) Yogyakarta: Rapha Publishing. Retrieved Juli 26, 2023
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68. Retrieved April 9 , 2023
- Yuwono, S. S., & Waziiroh, E. (2019). *TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEPUNG TERIGU DAN OLAHANNYA DI INDUSTRI*. Malang: UB Press. Retrieved Mei 20, 2023
- Zaddana, C., Iryani, L. D., Wahyuni, Y., Sadiyah, H. T., Awaliyah, T., & Sari, B. L. (2022). *KACANG KORO PEDANG: PENGEMBANGANNYA SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia. Retrieved Juli 20, 2023