

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amy. (2015). *Pastel/Empeda Panggang dan Goreng*. <https://amynayara.wordpress.com/2015/10/07/pastelempanada-panggangdan-goreng/>, diakses tanggal 03 Maret 2024
- APTINDO. (2012). *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012*.
- Asmoro, N. W., Hartati, S., & Handayani, C. B. (2017). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Produk Mocatilla Chips dari Tepung Mocaf dan Jagung. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(1), 64–71. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v1i1.1354>
- Astawan, M. (2004). *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta : Gramedia.
- Auliana, R. (2005). *Pangan Lokal Dalam Makanan Jajanan Tradisional*. UNES Semarang.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009). *SNI 3751:2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Sni, 1(2), 487–503.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2011). *Standar Nasional Indonesia No. SNI 7622-2011 Tentang Tepung Mocaf*. Jakarta.
- BPS. (2023). *Distribusi Perdagangan Komoditas Tepung Terigu Indonesia 2023. Badan Pusat Statistik*. Jakarta. Diakses dari <https://www.bps.go.id/id/publication/2023/11/22/d42329c877beed43b11dc754/distribusi-perdagangan-komoditas-tepung-terigu-indonesia-2023.html>.
- Bonilla, J. C., Schaber, J. A., Bhunia, A. K., & Kokini, J. L. (2019). *Mixing dynamics and molecular interactions of HMW glutenins, LMW glutenins, and gliadins analyzed by fluorescent co-localization and protein network quantification*. *Journal of Cereal Science*. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2019.102792>
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Chendawati. (2017). *Resep Antigagal Kursus Masak Ny.Liem Pastel, Risoles, Kroket*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fauzan, A.(2022). *Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Terhadap Karakteristik Kerupuk Pangsit Berbahan Dasar Terigu, Tapioka Dan Mocaf (Modified Cassava Flour)*.

- Helmi, R. L., Khasanah, Y., Damayanti, E., Kurniadi, M., & Mahelingga, D. E. (2020). *Modified Cassava Flour (Mocaf): Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Industri Berbasis UMKM*. E-Publishing Penerbit BRIN <https://doi.org/10.14203/press.43>
- Koswara, Rani Andriani. (2017). *Panduan Lengkap Berbisnis Kue Kering*. Jakarta: TransMedia.
- Koswara, Sutrisno. (2009). *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com
- Lamusu, D. (2018). *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Organoleptic Test Jalangkote Ubi Jalar Purple (Ipomoea Batatas L) As Food Diversification Effort*. 3(1), 9–15.
- Lidiasari, E., Syafutri, M. I., & Syaiful, F. (2006). *Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik Dan Kimia yang Dihasilkan*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2), 141–146.
- Landa, R. G., Kurniawan, M. A., Hidayati, R., Handayani, T. (2023). Analisis Finansial Pengolahan Singkong menjadi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Unit Pengolahan Hasil (UPH) Kelompok Wanita Tani (KWT) Gemilang II Kota Palembang. *Jjournal of Sciencetech Research and Development Vol.5 (1)*, <https://doi.org/10.56670/jsrd.v5i1.178>
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (2nd ed.). PT. Remaja Rosdakarya.
- Marlina Sembiring. (2014). *Analisis Bahan dan Kebermaknaan Kue Tradisional Khas Karo*. Medan : UNIMED
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta
- Matz, S. (1972). *Bakery Technology and Engineering* (Second Edi). The AVI Publishing Company Inc.
- Muharriati, M. (2014). *Pengolahan Roti*. Universitas Negeri Jakarta.
- Napitupulu, B. P. & Dewiani, S. (2020). Variasi Kue Tradisional Dengan Bahan Dasar Singkong Di Dapur Pastry Hotel Él Royale Bandung. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung vol.7(1)*, 1–9. <http://190.119.145.154/handle/20.500.12773/11756>
- Nurani, D., & Irianto, H. (2013). *Kajian Tingkat Penyerapan Minyak Goreng Oleh Tepung Penyalut Kacang Keriting*. 22, 26–29.
- Pudjihastuti, I., sumardiono, S., Nurhayati, O. D., & Yudanto, Y. A. (2019). Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan

Organoleptik Aneka Camilan Sehat. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Unimus vol.2* <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/viewFile/416/419>

Rahmah, Latifatur dan Kristaistuti, D. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Starch) Dan Penambahan Puree Daun Ginseng (Talimun Triangulare) Terhadap Sifat Organoleptik Stik*. Food Chemistry, 5(1), 1–10. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/16985>

Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Lily Publisher.

Santika, E. F. (2024). *Volume Impor Biji Gandum Indonesia, Bahan Utama Pembuatan Tepung*. Databoks. Tersedia di : <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2024/04/18/tren-impor-gandum-indonesia-bahan-utama-pembuat-tepung-terigu>, diakses tanggal 27 Mei 2024.

Soeparno. (1992). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press.

Subagio, Achmad. (2007). *Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocaf) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.

Subagio, Achmad. 2009. *Modified Cassava Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional berbasis Lokal*. Jember :FTP Universitas Jember

Susanto, T. (2001). *Proyek dan Potensi Makanan Tradisional Dalam Pengembangan Industri Pangan*. Makalah Seminar. PKMT, Lemlit UNESA.

Susiwi. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.

Wellyalina, Azima, F., & Aisman. (2015). *Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna Dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 9–17.

Widianto, B., dkk.(2002). *Tips Pangan Teknologi, Nutrisi Dan Keamanan Pangan*. PT. Grasindo.

Widasari Mia., & Handayani Sri. (2014). *Pengaruh Proporsi Terigu – Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake*. *Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 3(3): 222-228.

Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru (1st ed.)*. M-BRIO PRESS.