

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Ardiansyah, R. (2019). *Budidaya Nanas* (Nova, Ed.). JP Books.
- Ardiningtyas, C. S., Romadhoni, I. F., Sutiadiningsih, A., & Dewi, I. H. P. (2023). Inovasi Kue Nastar Dengan Substitusi Tepung Singkong (Manihot Esculenta) Dan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 22.  
<https://doi.org/10.26623/jtphp.v18i2.7179>
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung MOCAF terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 52–61.
- Arum, S., Widiyastuti, E., & Dwiyanita, K. (2016). *Simple Cookies*. PT Gaya Favorit Press.
- Barkatullah, A. H. (2019). *Hak-Hak Konsumen*. Nusamedia.
- Chang, T. (2020). *From Traditional Pastry to Experiential Tourism: Investigating the Development of Business Model of Baking Tourism Factories* (P. Liu, Ed.). Taylor & Francis Group.
- Claeys, W., Verraes, C., Cardoen, S., De Block, J., Huyghebaert, A., Raes, K., Dewentick, K., & Herman, L. (2014). Consumption of raw or heated milk from different species: An evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Food Cont.*, 188–201.
- Dewi, I. K. (2018). *Penggunaan Tepung Komposit Labu Kuning dan Mocaf pada Produk Cookies*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori: Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Edward, J., & Tim Dapur Demedia. (2016). *60 Resep Kue Kering Antigagal* (R. Setyarini, Ed.; Vol. 1). Demedia Pustaka.
- Fadillah, I. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kedelai Kuning (Glycine L. Merril.) Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Butter Cookies*. Universitas Negeri Jakarta.
- Favelle, K. (2018, December 20). *An Authentic Taiwanese Pineapple Cake Recipe*.

- Fitriani, N., & Holinesti, R. (2022). Kualitas Nastar yang Dihasilkan dari Substitusi Tepung Talas. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(1), 56. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i1.292>
- Fitriansari, S., Argadireja, D., & Yuniarti, L. (2015). Gambaran Kandungan Pewarna Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kelurahan Tamansari Tahun 2015. *Prosiding Pendidikan Dokter*, 1(2), 134–140.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb dan Mutu Organoleptik Sponge Cake yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2).
- Hastuti, Y. A. (2012). *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa* (I. Hanifah, Ed.). Dunia Kreasi.
- Herawati, D., Kusnandar, F., & Andarwulan, N. (2011). *Analisis Pangan*.
- Herawati, H. (2009a). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 31–39.
- Herawati, H. (2009b). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. In *Jurnal Litbang Pertanian* (Vol. 30, Issue 1).
- Indonesia Chef Association. (2020, May 28). *Jenis Tepung Terigu Berdasarkan Tingkat Protein*. Indonesian Chef Association.
- Intan, R. N. (2018). *Pemanfaatan Tepung Kacang Tanah Sebagai Produk Variasi Janhagel Peanut With Chocolate Cookies (Hagelnut Cookies)*.
- Isma, E. S. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Melinjo Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Kue Nastar*.
- Kemp, S., Hollowood, T., & Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*.
- Ketaren, S. (2012). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*.
- Krismaningrum, A., & Rahmadia, S. N. (2023). Analisis Mutu Produk Akhir pada Pengolahan Susu Kambing Peranakan Etawa Bubuk di CV PQR D.I. Yogyakarta. *Agrokompleks*, 23, 70–77.
- Law, T. (2020). *Classy Classic Cake*. PT Kawan Pustaka.
- Lee, C. (2021, February 17). *A Tale of Two Pineapple Pastries: Malaysian VS Taiwanese*. Food For Thought.
- Murtadlo, T. (2005). *Kue Kering Tepung Beras* (I. A. Maruti, Ed.; Vol. 1). Kawan Pustaka.

- Nurhadi, B., & Nurhasanah, S. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran.
- Pradana, D. O., Pangesthi, L. T., Purwidiani, N., & Astuti, N. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Istan dan Penambahan Bubuk Kelor terhadap Sifat Organoleptik Nastar*. *11(2)*, 44–53.
- Raharja, S., Suparno, O., & Udin, F. (2019). *Mocafren (Mocaf-Gluten)* (D. M. Nastiti, Ed.; Vol. 1). IPB Press.
- Rahman, M. H. R., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) pada Butter Cookies Kelapa. *Jurnal Kuliner Undiksha*, *1(2)*.
- Rahmayuni, Pato, U., Setiaries Johan, V., & Atep Solihin, M. (2012). Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Sagu dalam Proses Pembuatan Cake. *Agricultural Science and Technology Journal*, *11(2)*.
- Rizal, S., Rahmatika, R., Studi Biologi, P., & Sains dan Teknologi, F. (2023). Jenis Jenis Nanas (*Ananas comosus L.*) yang Ditanam di Kabupaten/Kota Prabumulih Sumatera Selatan. *Jurnal Indobiosains*, *5(1)*.
- Rohadi. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya dalam Industri Pangan: Vol. I*. Semarang University Press.
- Sidi, N., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. *Indonesian Food Technologist*.
- Subagio, A. (2008). Modified Cassava Flour (MOCAL): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pangan*, *17(1)*.
- Subagio, A., Windrati, W. S., & Witono, Y. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknol. Dan Industri Pangan*, *XIV(2)*.
- Subagio, A., Windrawati, S. W., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi MOCAL Berbasis Klaster*.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). *Memfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo*.
- Sunyoto, D. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. PT Buku Seru.
- Té Company. (2023, September 1). *Taiwanese Pineapple Cake: History, Symbolism, and Ingredients*.
- Toledo, M. (2023). *Moisture and Water Content Analysis*.

- Wahyuningtyas, Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2019). Pukis Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Sebagai Cemilan Bernutrisi Tinggi Untuk Ibu Menyusui. *Home Economics Journal*, 3(2), 38–61.
- Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146.
- Widyadhari, A. P., Rusandi, F. S., Kristanael, K., Liemantara, M., Caroko, R. D., Chen, S., & Thin, T. (2021, May 24). *Mengenal Lebih Dalam Tepung Mocaf Pengganti Tepung Terigu*. Himfoodtech Binus.
- Widyawati, M. (2021). *Kajian Pembuatan Stik Keju Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Hati Ayam Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri*.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2023). *Garam Nusantara: Garam Meja dan Garam Gurih*. Gramedia Pustaka Utama.

