

DAFTAR PUSTAKA

- Al Husen, M. A. Z. (2016). Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) terhadap Daya Terima Kue Semprong [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Amelia, Putri. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia terhadap Kualitas Fisik & Kualitas Organoleptik Kue Semprong. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Asiah, Nurul & Mohammad Djaeni. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. Malang: AE Publishing.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 7622:2011 Tepung Mokaf. www.bsn.go.id. Diakses 2024.
- Budiningsih, Annayanti & Muhammad Syamsul W.A. (2017). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Jakarta: Yudhistira.
- Damayanti, E. D., & Indrawati, V. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) Dan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong. *E-Jurnal Boga*, 5(1), 11-16.
- Dalimartha, Setiawan. (2005). *Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar*. Jakarta: Puspa Swara.
- Dhavesia, V. (2017). *Uji aktivitas antibakteri ekstrak daun jeruk purut (*Citrus hystrix DC*) terhadap *Pseudomonas aeruginosa* dan *Staphylococcus epidermidis**. [skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Erwin, Lily T. (2002). *Seri Makanan Favorit: Variasi Kue Talam*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fatimah, Siti. (2011). *Kue Tradisional Anti Gagal*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi pemanfaatan tepung *mocaf* (modified cassava flour) pada beberapa produk pangan di madrasah aliyah mambaul ulum kabupaten bengkulu tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1):57-73.
- Hani, Ratu. (2014). *Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu dengan

Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.

Intan, O. N. (2023). *Studi In Vivo: Karakterisasi Tanaman Vanili (Vanilla planifolia Andrews) dalam Keadaan Cekaman Kekeringan Menggunakan PEG 6000*. [Tesis]. Universitas Lampung.

Khairani, Muthia., Endrairanti, H. N., Najah, J. Z., Salsabila, S. M., Normalitasari, S. D., & Palupi, G. E. A. (2023). Organoleptic Evaluation Of Kue Semprong Substitution Of Mocaf Flour (Modified Cassava Flour). *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(3):339-343.

Lestari, Ayu Puji. (2022). Ternyata Ini Fungsi Telur dalam Membuat Kue. <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3722419/ternyata-ini-fungsi-telur-dalam-membuat-kue?page=4>. Diakses Oktober 2024.

Lestari, D. T., Cholifah, N., Purnomo, J., Risnawati, H., Aman, S., & Cholid, W. (2022). Pemanfaatan Mocaf Untuk Penatalaksanaan Diet Yang Ramah Hipertensi Dan Diabetes Mellitus. *Jurnal ABDIMAS Indonesia*, 4(2), 104-107.

Luh De, A.S. (2023). Uji Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). [skripsi]. Bali: Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.

Masruroh, B. F., Kristiastuti, D., Handajani, S., & Miranti, M. G. (2021). Pengaruh proporsi puree biji nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*) dan tepung beras terhadap sifat organoleptik kue semprong nangka. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 529-539.

Mutiati, et al. (2016). *Effect of fortification of fresh cow milk with coconut milk on the proximate composition and yield of warankashi, a traditional cheese*. University of Ilorin, Department of Home Economics & Food Science, Ilorin, Nigeria.

Nimpuno, Diah. (2018). *Buku Lengkap Homemade Pastry*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Nurhadianty Vivi dkk. (2023). *Teknologi Pengolahan Minyak Asiri Jeruk Purut*. Malang: UB Press.

Pramudito, & Rachim, F. (2022). Uji Coba Pembuatan Kue Semprong Dengan Tepung Sorgum Sebagai Substitusi Tepung Beras. *Pariwisata*, 9(2), 144-150

Priantini, S. A., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Tepung Garut pada Pembuatan

Kue Semprong sebagai Pemanfaatan Bahan Lokal. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Busana*, 16(1):1-8.

- Pujilestari, Shanti & Niken Larasati. (2019). Karakteristik Kue Semprong Hasil Formulasi Tepung Ampas Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. Volume 1. Nomor 1. Hal.38-40.
- Raditrini, Ratu Hani. (2015). *165 Resep Kue Kering Klasik & Modern*. Jakarta: DeMedia.
- Raini, Y., & Maimunah. (2022). *Pengembangan UMKM Pangan Lokal Dari Olahan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Desa Bojong Neros Curug Kota Bogor*. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(2), 471-478
- Rahayu, dwi dkk. (2021). *Teknologi Pangan Lokal: Kripik Petos, Tahu Susu, Kerupuk Rambak, Sagon Tungku, Carang Madu, Tiwul, Kue Wajik & Asinan*. Magelang:Pustaka Rumah C1nta.
- Rini, R. O. P., & Malik, M. R. A. (2023). Eksperimen Pembuatan Kue Semprong Substitusi Santan dengan Kopi Espresso sebagai Alternatif Varian Rasa. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 2(2):77-82.
- Riyada, D. (2022). Skripsi. Mempelajari Jangka Waktu Blansing dengan Uap Air Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Telur. (*Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*), 2(2), 136-145.
- Rosyda, Idam. (2024). Cara Menggunakan Santan Bubuk untuk Membuat Santan Kental, Begini Takarannya Agar Rasa Masakan Bisa Pas. <https://sajiansedap.grid.id/read/104043305/cara-menggunakan-santan-bubuk-untuk-membuat-santan-kental-begini-takarannya-agar-rasa-masakan-bisa-pas?page=all>. Diakses pada 16 Februari 2025.
- Sagala, R. M. B., Lalujan, L., & Koapaha, T. (2017, October). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Tingkat Kesukaan Manisan Kering Kulit Jeruk (*Citrus reticulata*). In *COCOS* (Vol. 1, No. 8).
- Sidqi, A. A., & Kumalasari, I. D. (2022). Pengendalian mutu modified cassava flour (*mocaf*) di PT. Rumah *Mocaf* Indonesia, Banjarnegara, Jawa Tengah. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3), 420-428.
- Tezar, Luh Eka Susanti, A.A. Ayu Arun Suwi Arianty dan Moch Nur Efendi. (2023). *Aneka Resep Makanan Berbahan Dasar Tapioka sebagai Alternatif Sagu*. Bali: Nilacakra.
- Tiwi Rahmadona. (2017). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. <https://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/viewFile/7285/5716>, Diakses pada 30 Maret 2024.

Tri, Tjahjono. (2023). *Cara Praktis Mengolah Buah Kelapa yang Menyehatkan*. Yogyakarta: RUMAH BACA.

Ulul, Azmi. (2021). 6 Tips memilih & mengolah tepung tapioca agar sajian jadi lebih nikmat. <https://www.harsindo.co.id/6-tips-memilih-mengolah-tepung-tapioka-agar-sajian-jadi-lebih-nikmat>. Diakses pada 25 Oktober 2024.

Winarno, F.G. (2023). *Garam Nusantara: Garam Meja dan Garam Gurih*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

