

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2018). Prinsip Analisis Zat Gizi & Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. UNJ Press.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI No.01-2346- 2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Khairani, M., 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.
- Khairani, Muthia, et al. "Organoleptic Evaluation Of Kue Semprong Substitution Of *Mocaf* Flour (Modified Cassava Flour)." *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 4.3 (2023): 339-343.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*.
- Khasanah, Y., Nurhayati, R., Ariani, D., Kurniadi, M. (2019). Characteristics and consumer acceptance of product based on modified cassava flour (*mocaf*) produced by SME in Gunungkidul. International conference on Natural Product and Bioresource Science, 23–24 Oktober 2019.
- Luh De, A. S. (2023). Uji kualitas kue semprong substitusi tepung *mocaf* (modified cassava flour) (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha).
- Miftahendrawati. 2014. Efek antibakteri ekstrak daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) terhadap bakteri *Streptococcus mutans*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Morissan, M. (2017). Metode Penelitian Survei. Kencana.
- Murtias, I. K., Marsiti, C. R., & Suriani, N. M. (2021). Substitusi Tepung *Mocaf* (modified Cassava Flour) dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.,). Pada pembuatan kue Klepon, *Jurnal Kuliner*, 1(2), 74-88
- Pramudjo, & Rachmi, F. (2022), Uji Coba Pembuatan Kue semprong dengan tepung Sorgum sebagai Substitusi Tepung Beras, *Pariwisata*, 9(2), 144-150
- 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*.
- Setiadi dan Parmin. 2004. Jeruk Asam. Penebar Swadaya, Jakarta
- Setiawan, D. 2000. Atlas Tumbuhan Organik Indonesia. Persi.co.id. 29 April 2015.

Subagio, A. (2007). Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocal) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Jurnal Agritepa Vol No 2.

