

DAFTAR PUSTAKA

- Ardian, P., Kurniawan, P., Husnayain, N., Kartika, L., Naila, P. E., Larasati, H., Desain, K. P., Tri, G., & Rosemarwati, U. (T.T.). *Inovasi Pangan Lokal: Pembuatan Tepung Mocaf Dari Petani Singkong*.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik Dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) Dan Manfaatnya Pada Produk Pangan [Characteristics And Properties Of Modified Cassava Flour (Mocaf) And Its Benefits In Food Products]. Dalam *Journal Of Food And Agricultural Product* (Vol. 1, Nomor 1). [Http://Journal.Univetbantara.Ac.Id/Index.Php/Jfap](http://Journal.Univetbantara.Ac.Id/Index.Php/Jfap)
- Assalam, S., Asmoro, W., Intan, A., Tari, N., & Hartati, S. (2019). Pengaruh Ketebalan Irisan Chips Singkong Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisiko Kimia Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 3(1).
- Bhandari, R. (2023, Juli). *Indonesia Bakery Market (2025-2029) | Revenue, Trends, Analysis, Growth, Value, Companies, Forecast, Industry, Share, Outlook & Size*. 6wresearch.
- Dameris Sirait, S., Listianti, E., & Pujo Ningsih, D. (2021). *Karakterisasi Dan Uji Keberterimaan Roti Tawar Mocaf (Modified Cassava Flour) Berflavor*. 45(2), 105–111.
- Dewi, I., Khotimah, H., Nasution, R., Hariyati, T., & Rusli, A. (2023). Teori Populasi Dan Pengambilan Sampel. *Jurnal Literasiologi*, 14(2). [Https://Doi.Org/10.47783/Literasiologi.V9i4](https://doi.org/10.47783/Literasiologi.V9i4)
- Dina, R. A., Kamila, R. R., Wassalwa, U. S., Kurniawati, N., Yuniar, R., Dewi, T., Melinia, D. F., Firdaus, R. A., Zuhdi, R. M., & Yudha, P. (T.T.). Pemanfaatan Potensi Hasil Pertanian Singkong Sebagai Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Utilization Of Potential Agricultural Products As Mocaf Flour (Modified Cassava Flour). Dalam *Abdimas Galuh* (Vol. 5, Nomor 1).
- Erin. (2025). *Salt bread (Shiopan)*. Erinczykitchen.Com.
- Hafshah, S. (2023). Analisis Kualitas Fisik Dan Organoleptik Roti Tawar Sandwich Dengan Penggunaan Ragi Alami Dari Jenis Mentimun Yang Berbeda. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 3(8). [Http://Sosains.Greenvest.Co.Id](http://sosains.greenvest.co.id)
- Hasrini, R. F., Aviana, T., & Khoiriyah, A. (2021). Fortification Of Modified Cassava Flour (Mocaf) Cookies With Rich Nutrition Vegetable Powder. *E3s Web Of Conferences*, 232. [Https://Doi.Org/10.1051/E3sconf/202123203009](https://doi.org/10.1051/E3sconf/202123203009)
- Husin, H., Rahmi, S., & Pakpahan, N. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Modified Cassava Flour (Mocaf) Dan Lama Suhu Pemanggangan Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Universitas Samudra*.
- Ifadah, R. A., Putri, D. A., Lukitasari, F., Handajani, S., Nurlaela, L., & Nugraheni, F. (2026). Physical Characteristics Of White Bread With Various Levels Of

- Purple Sweet Potato Flour Substitution. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 10(1), 48–56. <https://doi.org/10.32585/Ags.V10i1.7731>
- Indahsari, I. N., Sutrisno, A., & Ulandari, D. (2024). Evaluasi Karakteristik Roti Komposit Bebas Gluten Dengan Konsentrasi Hidrokoloid Dan Waktu Proofing Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 3(1), 31–41. <https://doi.org/10.30812/Jtmp.V3i1.4207>
- Iqbal, M., Gunawan, F., Riandani, A. P., Rusliana, E., Saleh, M., Rodianawati, I., Ketut, I., Sri, B., Ramadhani, S. S., Santi, N., Astuti, D., Nurhayati, N., Naufal, Z., & Pangan, F. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Cv Hei Publishing Indonesia*. www.heipublishing.id
- Khasanah, Y., & Helmi, R. L. (2020). *Modified Cassava Flour (Mocaf) Optimisasi Proses Dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis Umkm* (Sidik, Muhammad). Lipi Press.
- Kitahara, L. (2025, November 24). *Salt bread (Shio Pan)* 塩パン. www.okonomikitchen.com/shio-pan-salt-bread/.
- Koswara, I. S. M. S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. Ebookpangan.Com.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia Dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Listiaty, T., & Setiawan, A. (2024). Uji Organoleptik Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Kue Kering Choco Chips. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(3), 111–123. <https://doi.org/10.55606/Makreju.V2i3.3216>
- Muslimin, Lesmayani, S., & Qomariah, R. (2016). *Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Diversifikasi Produk Berbasis Pangan Lokal*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (Bptp).
- Nigrum, A. S. (2021). *Pengembangan Mini Roll Jagung Dan Pukis Jagung Dengan Subsitusi Tepung Jagung Tugas Akhir*.
- Nisa, A. M. K., Pangesthi, T. L., Handajani, S., & Bahar, A. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dan Penambahan Puree Bunga Telang Terhadap Sifat Organoleptik Roti Kukus. *Harmoni Pendidikan: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 1(3), 274–289. <https://doi.org/10.62383/Hardik.V1i3.541>
- Nur Shaidah, S., Afriliana, A., Wibowo, Y., Soekarno, S., & Eko Wiyono, A. (2024). Karakterisasi Roti Bolu Manis Berbasis Mocaf (Modified Cassava Flour) Terkomposit Serbuk Daun Kelor Sebagai Sumber Antioksidan Alami Characterization Of Gluten-Free Sweet Sponge Bread Made From Mocaf Composite With Moringa Leaf Powder As A Natural Antioxidant Source. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 25(2), 175–194.
- Nurfiantoro, T., & Dahlia, M. (2023). The Effect Of Mocaf Flour Substitution On The Quality Of Soft Roll Bread With The Taiwanese Bread Method 1*.

Journal Of Engineering, Social And Health, 2(8), 655–669.
<https://Ajesh.Ph/Index.Php/Gp>

- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Sensori Dan Daya Kembang Roti Mocaf (Modified Cassava Flour) The Effect Of Fermentation Time To Sensory And Dough Development Properties In Mocaf (Modified Cassava Flour) Bread. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2).
- Paramitha, I., Saloko, S., & Cicilia, S. (2026). Pengaruh Kombinasi Tepung Terigu, Mocaf, Dan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L.*) Terhadap Mutu Roti Soft Roll The Effect Of The Combination Of Wheat Flour, Mocaf, And Sorghum Flour (*Sorghum Bicolor L.*) On The Quality Of Soft Roll Bread. *Edufood*, 4(1), 104–119.
- Perwira, C., Fitriana, I., & Sani, E. Y. (2020). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pada Pembuatan Fruit Leather Selaput Biji Carica (Carica Pubescens) Differences In Arab Gum Concentration On Physical, Chemical, And Organoleptic Properties In The Making Of Fruit Leather With Carica Seed Membrane (Carica Pubescens)*.
- Purwadiani, S. G. (2024). *Proses Produksi Roti Manis Di Pt Bintang Indo Jaya Surabaya*.
- Putri, D. A., Komalasari, H., & Heldiyanti, R. (2022). *Review: Evaluasi Kualitas Fisik Roti Yang Dipengaruhi Oleh Penambahan Tepung Komposit Bread Physical Quality Evaluation Influenced By Composite Flour Addition: A Review* (Vol. 3, Nomor 1).
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 8(3).
- Tambunan, E. C. (2025). Penggunaan Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu Pada Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran, Volume 8 Nomor 1*(P-2655-710x E-Issn 2655-6022), 3444–3450.
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study Of Sensory Attributes And Brand Awareness In Food Product : A Review* (Vol. 5, Nomor 2).
- Tebben, L., Chen, G., Tilley, M., & Li, Y. (2022). Improvement Of Whole Wheat Dough And Bread Properties By Emulsifiers. *Grain And Oil Science And Technology*, 5(2), 59–69. <https://doi.org/10.1016/J.Gaost.2022.05.001>

- Wulandari, N., Alamsyah, A., & Amaro, M. (2025). Pengaruh Suhu Dan Lama Penggunaan Air Fryer Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram The Effect Of Temperature And Duration Of Air Fryer Use On The Chemical And Organoleptic Properties Of Oyster Mushroom Nuggets. *Edufood*, 3(4), 51–65.
- Yasa, I. W. S., Abbas Zaini, M., & Taufikul Hadi. (2019). *Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf: "Formulasi Dan Metode Pembuatan Adonan"* [The Quality Of Bread Made From Modified Cassava Flour: Dough Formulation And Method]. 2(2). [Http://Jurnal.Unram.Ac.Id/Index.Php/Profood/Index](http://Jurnal.Unram.Ac.Id/Index.Php/Profood/Index)

