

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A. R., & Ferdiansyah, M. K., 2017. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus BI*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 9-16.
- Aminullah, A., 2016. Optimasi Pengolahan Mie Jagung secara Giling Basah Berbahan Baku Jagung Jenis Pioner-21 dengan Metode Ekstrusi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 2(1), 043-050.
- Angelia, I. O., 2016. Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19-23.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S., 2020. Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), F170-F175.
- Apriyantono, A., 2010. Kimia Flavor. Di *dalam*: Dedi F., Laula N., Anton A., Kuswaya W. Kimia Pangan. Bogor: Pusat Penerbitan Universitas Terbuka. Hlm. 7.2-7.49.
- Ariyani, M., & Ayustaningwarno, F., 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Bubur Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) terhadap Kadar Kalsium, Kadar Serat Kasar, dan Kesukaan Kerupuk. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 223-231.
- Arizka, A. A., & Daryatmo, J., 2015. Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4).
- Atmadja, G., M., 2006. Pengembangan Produk Pangan Berbahan Dasar Jagung Quality Protein Maize (*Zea mays L.*) dengan Menggunakan Teknologi Ekstrusi. Skripsi Institu Pertanian Bogor.
- Clara, S. M. K., & Kusharto, M., 1992. Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R., 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Ubi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 4(1), 95-105.
- Fellows, P., 2000. *Food Processing Technology Principles and Practices* (2 ed). Boca Raton: CRC Press. Flavornet
- Fitriyanti, H., 2019. Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan

- Organoleptik Bakpao (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M., 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1).
- Kusnandar, F., 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi aksara.
- Malinda, A. P., Anandito, R. B. K., Affandi, D. R., & Riyadi, N. H., 2013. Kajian Penambahan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas l.*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Flake. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Mattjik, A. A., & Sumertajaya, I. M., 1999. Analisis Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab. 1st ed. Bogor : IPB Press.
- Monica, L., 2017. Pengembangan Mie Kering Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai Pangan Fungsional “Tinggi Serat”.
- Murray R. K., Granner D.K., Rodwell V.W., 2009. Biokimia Harper, (Andri Hartono). Edisi 27. Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S., 2011. Karakteristik Kimia, Fisik, dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas Poiret*) dan produk olahannya. *Agritech*, 31(4).
- Nurdjanah, S., & Yuliana, N., 2019. Ubi Jalar Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi.
- Oktaviana, A. S., Hersoelityorini, W., & Nurhidajah, N., 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 72-81.
- Pertanian, K., 2016. Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Ubi Kayu. *Jakarta: Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian*.
- Rakhmadevi, A. G., & Handayani, A. M., 2021. Karakteristik Kimiawi dan Aktivitas Antioksidan Daun Kersen (*Muntingia Calabura*) pada Ketinggian Wilayah yang Berbeda. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 33-38.
- Rauf, R., & Sarbini, D., 2015. Daya Serap Air sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *Agritech*, 35(3), 324-330.
- Riaz, M. N. (Ed.), 2000. *Extruders in food applications*. CRC press.

- Rosmeri, V. I., Monica, B. N., & Budiyati, C. S., 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 246-256.
- Sanmas, S., 2018. *Analisis Kandungan Zat Gizi pada Tepung Ubi Ungu Berdasarkan Teknik Pengeringan* (Doctoral dissertation, IAIN AMBON).
- Santoso, A., Wibisono, Y., & Warsito, H., 2013. Pengembangan Proses Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Umbi Lokal dengan Memanfaatkan Ekstruder Ulir Tunggal. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 13(2).
- Siregar, N. S., 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(02), 38-44.
- Soputan, D. D., Mamujaja, C. F., & Lolowang, T. F., 2016. Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan.
- Suprpti, L., 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suryani, R., 2016. Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Ubi jalar. *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian*.
- Sutarsi, S., Rhosida, E., & Taruna, I., 2016. Penentuan Tingkat Sangrai Kopi Berdasarkan Sifat Fisik Kimia Menggunakan Mesin Penyangrai Tipe Rotary.
- Tandrianto, J., Mintoko, D. K., & Gunawan, S., 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik ITS*, 3(2), F143-F145.
- Werdhasari, A., 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), 59-68.
- Widasari, M., 2014. Pengaruh Proporsi Terigu–Mocaf (Modified Cassava Flour) can Penambahan Tepung Formula Tempe terhadap Hasil Jadi Flake. *Jurnal Tata Boga*, 3(3).
- Widowati, S., 2009. Tepung Aneka Umbi sebuah Solusi Ketahanan Pangan. *Tabloid Sinar Tani*, 6.