

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed M, S Akter, J.C Lee, and J.B Eun. 2010. *Encapsulation by spray drying of bioactive components, physicochemical and morphological properties from purple sweet potato*. LWT-Food Science and Technology 43: 1307-1312.
- Amini, H.W., Masruri, dan Siti, M.U. 2014. *Modifikasi Pati Umbi Ketela Pohon (Manihot Esculenta) dengan Cara Esterifikasi Menggunakan Asam Asetat dengan Bantuan Ultrasonikasi*. Diss. Brawijaya University.
- Apriliyanti, T. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Ipomoea batatas blackie*.
- Atmadja, G. 2006. *Pengembangan Produk Pangan Berbahan Dasar Jagung Quality Protein Maize dengan Menggunakan Teknologi Ekstruksi*. Skripsi Institut Pertanian Bogor
- Ayuni, R.D., 2020. *Tekstur, Warna dan Sifat Sensoris Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Kombinasi Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L)* (Doctoral dissertation, Faculty of Nursing and Health).
- Azhar, A.S., 2014. *Pemanasan pada Fosforilasi Pati Maizena Termodifikasi Ikatan Silang dan Pengaruhnya pada Sifat Fisikokimia* (Doctoral Dissertation, Universitas Hassanuddin).
- Budi, F.S., Hariyadi, P., Budijanto, S. and Syah, D., 2017. Kristalinitas dan kekerasan beras analog yang dihasilkan dari proses ekstrusi panas tepung jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1), pp.46-54.
- Destalika, F.A., 2020. *Keanekaragaman Jenis Umbi-Umbian Sebagai Sumber Karbohidrat Bahan Pangan Di Desa Sukorambi, Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember*. Undergraduate thesis, Universitas Muhammadiyah Jember
- Engelen, A., 2018. *Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensoris pada pembuatan keripik daun kelor*. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), pp.10-10.
- Fellows, P. 2000. *Principles and practice*. Food processing technology, 2nd ed., ed. Ellis Horwood, Chichester, UK, 369-380.

- Fiqtinovri, S.M., 2019. *Karakteristik Organoleptik Beras Analog 'Mosinggaja' dari Mocaf (Modified Cassava Flour) Singkong Gajah (Manihot utilissima) dan Tepung Jagung Manis*. Foodtech: Jurnal Teknologi Pangan, 2(2),
- Guy, R. 2001. *Extrusion cooking: technologies and applications*. Woodhead publishing.
- Gunaratne, A. and Hoover, R., 2002. *Effect of heat–moisture treatment on the structure and physicochemical properties of tuber and root starches*. Carbohydrate polymers, 49(4), pp.425-437.
- Handayani, N.A., Cahyono, H., Arum, W., Sumantri, I., Purwanto, P. and Soetrisnanto, D., 2016. *Kajian Karakteristik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung dan Pati Ubi Ungu (Ipomea batatas)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(1).
- Hapsari, A. and Putri, W.D.R., 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang Dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Flake Talas [IN PRESS JULI 2015]*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3).
- Harper, J.M., 1981. *Extrusion of Foods*. CRC Press, Boca Raton
- Hatmi, R.U., dan Djaafar, T.F., 2014. *Keberagaman Umbi-umbian sebagai pangan fungsional*. In Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 2014 (Vol. 22)
- Herawati, H., 2011. *Peluang Pemanfaatan Tapioka termodifikasi sebagai fat replacer pada keju rendah lemak*, in: Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. pp 411-419
- Hildayanti. 2012. *Studi Pembuatan Flakes Jewawut (Setaria Italica)*. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin Makasar
- Istinganah, M., Rauf, R. and Widyaningsih, E.N., 2017. *Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air yang proporsional*. Jurnal Kesehatan, 10(2), pp.83-93.
- Kaslam, K., Salengke, S. and Koto, H.A., 2020. *Sorpsi Isotermi dan Daya Patah Pada Emping Jagung Pulut*. Jurnal Agritechno, pp.16-23.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi pengolahan umbi-umbian*. Bogor: Research and Community Service Institution IPB.

- Kristiyani, M.W.A., 2012. *Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Produk Patiseri*. Proyek Akhir Universitas Negeri Yogyakarta
- Larrisa. 2021. Keterangan Kemasan Produk Meisis. <https://www.google.com/search?q=kandungan+nutrisi+meses&tbm=isch&ved=2ahUKEwjN9LOVqYr5AhXLYKACHY1SAsMQ2cCegQIABAA#imgrc=A9e9GkkAJyvR5M>
- Lewicki, P. P. 2004. *Extrusion Technology*. Dalam: W. K. Jensen, C. Devine, dan M. Dikeman (Editor). *Encyclopedia of Meat Science*. Elsevier Ltd., New York
- Manaois, R.V., 2009. *Modification of Rice Starch Properties by Addition of Amino Acids at Various pH Levels*. Faculty of the Louisiana State University and Agriculture and Mechanical College.
- Mariyanto, A. E., 2016. *Pemanfaatan Grits Gapek dan Grits Kedelai dalam Pembuatan Snack Ekstrudat*. Fakultas Teknologi Pertanian.
- Marti., 2020. *Ini Bahan dan Cara Pembuatan Meises*. <https://www.cookin.id/read/026313/ternyata-ini-bahan-dan-cara-membuat-meises>
- Matarneh, S.K., England, E.M., Scheffler, T.L. and Gerrard, D.E., 2017. The conversion of muscle to meat. In *Lawrie s Meat Science* (pp. 159-185). Woodhead Publishing.
- Putri, N.A., Herlina, H. and Subagio, A., 2018. Karakteristik mocaf (modified cassava flour) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), pp.79-89.
- Rachmaleta, D.A., 2020. *Modifikasi Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Pragelatinisasi parsial*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Riaz, M.N. 2001. *Selecting the right extruder*. Dalam: Guy,R (Editor). *Extrusion cooking Technologist and application*. CRC Press. Boca Raton, USA.
- Richana, N., 2012. Ubi Kayu dan Ubi Jalar. *Nuansa. Bandung*, 124.
- Rosmisari, A., 2006. Review: Tepung jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.

- Rossen, J.L dan Miller, R.C. 1973. *Food Extrusion*. Food Technology. 27 (8)
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Saragih, B., Nisyawati, H., Sitohang, B., Singalingging, C.N. and Marwati, M., 2020. Formulasi Mocaf, Tepung Ubi Jalar Ungu dan Jelai Terhadap Sifat Sensoris, Antioksidan, Nilai Gizi, Profil FTIR dan Indeks Glikemik Beras Analog. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), pp.297-308.
- Sari, M.J. and Bahar, A., 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Mocav (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Sifat Organoleptik Stick. *Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya. Surabaya*.
- Schuttyser, M.A.I., Pelgrom, P.J.M., Van der Goot, A.J. and Boom, R.M., 2015. Dry fractionation for sustainable production of functional legume protein concentrates. *Trends in Food Science & Technology*, 45(2), pp.327-335.
- Septianingrum, E.R., Faradilla, R.H., Ekafitri, R., Murtin, S. and Perwatasari, D.D., 2009. Kadar fenol dan aktivitas antioksidan pada teh hijau dan teh hitam komersial.
- Sholihah, N., 2015. *Meises*. <https://www.kerjanya.net/faq/18132-meises.html>
- Sholihatul, N. H. 2015. *Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong*. Fakultas Teknik. Jurusan Pendidikan Keluarga. Universitas Semarang, 11. <https://lib.unnes.ac.id/20293/1/5401410102-S.pdf>
- Soetanto, E., 2001. *Membuat Patilo dan Kerupuk Ketela*. Yogyakarta: Kanisius.
- Subagio, A. dan Rofiq, A., 2009. *Pengembangan Potensi Lokal untuk Bahan Baku Pangan dan Industri sebagai Usaha meningkatkan Ketahanan Pangan Nasional*. *Jurnal Pangan*, 18(2)
- Subagio, A., 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. *Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember*.
- Susilowati, E. (2010). *Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa Pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) sebagai Bahan Makanan Pokok*.

- Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017 dalam Asmoro, N, W. 2021. *Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan*. Jurnal of Food and Agriculture Product
- Triastuti, D., 2021. Sifat Fisikokimia dan Sensori Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu. *Scientific Timeline*, 1(2), pp.070-085.
- Tuhumury, H. C., Ega, L., & Keliobas, N. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering*. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian,
- Widhaswari, V. A., & Putri, W. D. R. 2014. *Pengaruh Modifikasi Kimia dengan Sttp terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(3)