

## DAFTAR PUSTAKA

- Adli, M.Z. 2010. Pemanfaatan Gula Bubuk Aren sebagai Bahan Pembuatan Permen Anti Diabetes. Bogor Agricultural University. Bogor
- Adry, N. 2013. Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Produk Ketahanan Pangan Masa Depan. <http://distan.riau.go.id/index.php/component/content/article/54teknologi/329-tepung-MOCAF-produk-ketahanan-pangan-masa-depan>.
- Aritonang, I.S. 2011. Gula Pasir versus Gula Aren. Fakultas MIPA Universitas Padjajaran. Bandung
- Badan Pusat Statistik. 2014. Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) 2009-2013. Jakarta. Badan Pusat Statistik.
- Damayanti, Dian A, Wiwik W, Made W. 2014. Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf sebagai Alternatif Pengganti Terigu. Jurnal Teknologi dan Kejuruan, Vol.37, No. 1.
- Damiati. 2019. Eksperimen Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Menjadi Brownies Kukus. Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Volume 10, Nomor 1. Universitas Pendidikan Ganesha. Singaraja
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Dina. 2012. Terigu. <http://www.foodreview.biz/login/preview.php/terigu>. Diakses 1 April 2022
- Ebert, G. 2014. Pengantar Bisnis. Jakarta: Erlangga.
- [Fennema, R.O.1996. Food Chemistry Third Edition. Marcel Dekker, inc. New York](#)
- Fhirman, Bhara. 2015. Arti Gandum & Klasifikasinya. <http://serealia.blogspot.co.id/2015/06/arti-gandum-klasifikasinya.html>. Diakses 1 April 2022
- [F. Gray, Clifford. dan W. Larson, Erik. 2007. Manajemen Proyek Proses Manajerial. Edisi Tiga. Penerbit Andi. Yogyakarta.](#)
- Hambali, E. 2007, Teknologi Bioenergi, Agromedia Pustaka, Jakarta.

- Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30 (1): 2011
- Jumingan*. 2009. Analisis Laporan Keuangan. Bumi Aksara, Surakarta.
- Koswara. 2013. Teknologi Modifikasi Pati. EbookPangan.com.
- Lempong, M 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI*, Vol. 9, No. 1, Hal 37-54.
- Martiansyah, I. 2014. Budidaya Pisang asal Kultur In Vitro dengan Teknologi PPBBI. Pusat Penelitian Bioteknologi dan Bioindustri Indonesia.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Noriko, N. 2012. Analisis Penggunaan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan Di Fpod Court UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. Universitas Al-Azhar Indonesia. Jakarta.
- Rizta, A.R. 2021. Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology* 1(1) 2021, 37-48. Universitas Terbuka. Lampung
- Rizqul, A. 2014. Analisa Kelayakan Usaha. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto
- Setyaningsih, Rusli M.S., Melawati, Mariska I. 2006. Optimasi Proses Maserasi Vanili (*Vanilla planifolia* Andrews) Hasil Modifikasi Proses Curing. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, Vol XVII, no. 2
- Siswanto, F. 2019. Produksi dan Pemasaran Ogura Cake Pisang Ambon Kering. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
- SNI-Standar Nasional Indonesia. 2013. Standar Mutu Minyak Goreng, Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. "Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster". Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember
- Suwandi. 2016. Outlook Komoditas Pisang. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kemnertian Pertanian. Jakarta.
- Teixeira MI, Andrade LR, Farina M, Rocha-Lea o, M.H.M. 2004. Characterization of short chain fatty acid microcapsules produced by spray drying. *Materials Sci and Engineering C* 24 : 653–658.

Tjiptono, F. 2014. Strategi Pemasaran . Sleman: ANDI

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.