

## DAFTAR PUSTAKA

- Ainuri. (1992). *Optimasi Teknik Industri Tepung Singkong Dikabupaten Gunung Kidul Yogyakarta*. Proyek Penelitian OPF/FTP/UGM/91-92: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Amanu, F. N., dan W. H., Susanto, 2014. "Pembuatan tepung *mocaf* di Madura (Kajian varietas dan lokasi penanaman) terhadap mutu dan rendemen". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.2 No.3. Hal. 161-169.
- Artati, N., Sutarno, dan N. R., Prabowo. 2013. "Perancangan Alat Perajang Umbi-Umbian dengan Metode Quality Function Development (QFD)". Prosiding SNST ke-4, Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim, Semarang.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. *Produksi Ubi Kayu 2018*. Jakarta. Kementerian Pertanian RI.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. SNI 7622:2011. *Tepung mocaf*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Cahyonugroho, O. H. 2010. Pengaruh Intensitas Sinar Ultraviolet dan Pengadukan terhadap Reduksi Jumlah Bakteri *E.coli*. Skripsi. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
- Cohen, L. 1995. *Quality function deployment: how to make QFD work for you*. New York: Addison-Wasley Publishing Company.
- Damayanti, R., D. F. Al-Riza, dan M. B. Hermanto. 2016. Penerapan Mesin Pengereng Mekanik Konveksi Paksa pada Proses Pengerengan Chip Singkong. *Journal Of Innovation And Applied Technology*, Vol. 2, No. 2. Hal. 319-327.
- Drawin, E, T. Wahyudi, dan I. Sujana. 2020. Rancang Bangun Mesin Perontok Lada dengan Metode Quality Fynction Deployment (QFD). *Jurnal TIN Universitas Tanjungpura*, Vol. 4, No. 2.
- Dudung, A. 2012. *Merancang Produk*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Falatehan, A. Faraby. 2016. *Analytical Hierarchy Process (AHP) Teknik Pengambilan Keputusan Untuk Pembangunan Daerah*. Yogyakarta: Indomedia Pustaka.

- Gaman, P. M., and K. B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: UGM-Press
- Gasparz, V. 2001. *Total Quality Management*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ginting, R. 2009. *Perancangan Produk*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Harahap, K. 2018. *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Usahatani Ubi Kayu (Mannihot Esculenta)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Medan.
- Hermanuadi, D. A. Brilliantina, and E. N. K. Sari, 2022. *Design of Flash Dryer Cum-UV for Improving the Quality of Drying Cassava Chip*. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 980 (2022) 012003.
- Kurniati, L. I., N. Aida, S. Gunawan, dan T. Wijaya. 2013. "Pembuatan mocaf (*modified cassava flour*) dengan proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryza*". *Jurnal Teknik Pomits*. 1(1): 1-6.
- Koswara. 2013. *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com.
- Metclaf and Eddy. 2003. *Wastewater Engineering Treatment and Reuse*. McGraw-Hill. New York.
- Moorthy, S. N. 2002. "*Physicochemical and Functional Properties of Tropical Tuber Starches*". *Starch/ Starke*, Vol.54 Hal. 559-592.
- Muchtadi, T. R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- O'hair. 1995. *Botani Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz)*. Jakarta: Dinas Pertanian.
- Purnama, P. Z., N. Budiharti, dan T. Priyasmanu. 2020. Rancang Bangun Mesin Oven dengan Prinsip QFD dan Ergonomi. *Jurnal Valtech (Jurnal Mahasiswa Teknik Industri)*, Vol. 3 No. 2. Hal. 25-31.
- Rasulu, H., S. S. Yuwono, dan J. Kusnadi. 2012. "Karakteristik tepung ubi kayu terfermentasi sebagai bahan pembuat sagukasbi". *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.13 No.3. Hal. 1-7.

- Rukmana. 1997. *Budidaya dan Pasca Panen Ubi Kayu*. Yogyakarta: Kanisius
- Sarinaningsih. 2018. "Pengaruh Intensitas, Lama Waktu Penyinaran dan Posisi Sumber Sinar Ultraviolet terhadap Reduksi Jumlah Bakteri *E.coli* pada Air Sumur". Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram
- Sadjilah. N, 2011. *Mengolah Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu*, Surabaya: Jawa Timur.
- Siboro, B. A. H., R. H. M. Sinaga, dan D. W. S. Simanjutak. 2019. "Rancang Bangun Alat Andaliman dengan Menggunakan Metode *Quality Function Deployment (QFD)*". *Jurnal Sains dan Teknologi*, Vol. 19 No. 2. Hal. 133-140. <http://dx.doi.org/10.36275/stsp.v19i2.210>
- Subagio, A. 2006. "Ubi Kayu substitusi berbagai tepung-tepungan". *Food Review*, Vol.1 No.3. Hal. 18-22.
- Subagio, A. W. Siti, Y. Witono, dan F. Fahmi. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS): Produksi mocaf Berbasis Klaster*. Southeast Asian Food and Agriculture Science and Technology (SEAFST) Center, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sugiyono. 2013. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sushanti, G. dan Sriwanti. 2018. "Laju Pengeringan Chips Mocaf Menggunakan Cabinet Dryer". *Jurnal Galung Tropika*, Vol. 7 No.3. <https://doi.org/10.31850/jgt.v7i3.372>
- Suismono. 2001. "Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Umbi-Umbian Untuk Menjujung Ketahanan Pangan". *Majalah Pangan Media Komunikasi dan Informasi*, Vol.37 No.10. Hal 37-94.
- Sulaiman, F. 2017. Desain Produk: Rancangan Tempat Lilin Multifungsi dengan Pendekatan 7 langkah *Nigel Cros*. *Jurnal Teknovasi*, Vol. 04 No. 01. Hal 32-41.
- Susilawati, S. Nurdjanah, dan S. Putri. 2008. "Karakteristik sifat fisik dan kimia ubi kayu (*Manihot esculenta*) berdasarkan lokasi penanaman dan umur panen berbeda". *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, Vol.13 No.2. Hal. 59- 72.

- Tandrianto, J. D. K. Mintoko, dan S Gunawan. 2014. "Pengaruh Fermentasi pada pembuatan *mocaf* (modified cassava flour) dengan menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap kandungan protein". *Jurnal Teknik Pomits*, Vol.3 No.2. Hal. 143-145.
- Yusup, F. 2018. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, Vol. 7 No. 1. Hal. 17-23.