

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustrawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2),160-169.
- Aliza, 2011. *Chiffon Cake Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Damardjati DS, S Widowati, Suismono. 1996. Sistem pengembangan agroindustri tepung kassava di Indonesia. hlm 1212-1221. Dalam M Syam, Hermanto dan A Musaddad (ed). *Kinerja Penelitian Tanaman Pangan*. Buku 4. Puslitbang Tanaman Pangan. Bogor.
- Djalal (2011) dalam Widasari, M dan Handayani. 2014. Pengaruh proporsi terigu-mocaf (*modified cassava flour*) dan penambahan tepung tepung formula tempe terhadap hasil jadi flake. *E-journal Boga*, Volume 3. Nomor 3.
- Funami, T. 2011. Sasaran selanjutnya untuk studi hidrokoloid makanan adalah desain tekstur makanan dengan menggunakan teknologi hidrokoloid. *Hidrokoloid Makanan*. 25: 1904–1914.
- Gisslen, Wayne. 2008. *Profesional Baking*. United State Of America.
- Handayani, R., & Aminah, S. (2014). Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut (*eucheuma cottonii*). *J. Pangan Dan Gizi*, 2(3), 67–74.
- Haliza, W., Kailaku, S. I. Dan Yuliani, S. 2012. Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai alternatif pangan sumber serat. *J. Pascapanen*. 9:2, 96-100
- Matz, S.A. (1992). *Teknologi dan Rekayasa Roti*, edisi ke-3. Van Nostrand Reinhold. Texas.
- Nurli Nabilah, “Pengaruh Lemak Nabati Pada Kualitas Chiffon Cake,” Prodi PKK., Universitas Negeri Padang., Indonesia, 2017.
- Permatasari, K., Ina.P, Yusa.M. (2018). Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) Terhadap Karakteristik *Chiffon Cake* Berbahan Dasar Mocaf. Fakultas Teknologi Pertanian, Unud
- Priliana, Patricia. (2002). Pemanfaatan Maizena sebagai Bahan Substitusi Tepung Beras Ketan pada Pembuatan Dodol. Universitas Widya Mandala, Surabaya

- Ruaida, "Roti dan Kue", Universitas Negeri Padang, 2013.
- Rukmana dan Yuniarsih.2001. *Cara pembuata Roti* .Yogyakarta :KanisiusMc.Gee
- SNI 7622:2011. Tepung Mocaf. Badan Standardisasi Nasional. 2016.
- Salim, E. 2011. Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Suarni dan Widowati, S. 2008. Teknik Produksi Produksi dan Pengembangan Jagung: Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian
- Subagio A. 2008. Mocaf untuk Berbagai Produk Pangan. Food Review III (8): 12-16.
- Subagio, Achmad.2009. Modified Cassava Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional berbasis Lokal. Jember :FTP Universitas Jember.
- Subagio, A. 2006. Ubi kayu substitusi berbagai tepung-tepungan. Food Rev.
- Subejo, N. S. Al Arifa dan Mustafa, M. H. 2014. Lima Pilar Kedaulatan Pangan Nusantara. Gajah Mada Universitas. Cetakan Pertama.
- Sulistyo, J., L. J. Shya, H. Mamat, N.H. Wahab. 2016. Nutritional value of fortified cassava flour prepared from modified cassava flour and fermented protein hydrolysates. AIP Conference Proceedings.
- Sulistining, R. (1995). Pembuatan dan Optimasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sri Harwanti, T. Zubaidi & S.S Antarlina, "Pengkajian Organoleptik terhadap Es Krim pada Berbagai Konsentrasi Daging Buah Durian", 2011, Malang, Universitas Islam Negeri Malang.
- Syarbini, Husin, M. 2014. Cake Preneur, Panduan Meningkatkan Keterampilan Dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tjokrodikoesomo, P. S. 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT Gramedia. Jakarta
- Wayne. Gisslen, "Basic Baking Principles," in Proffesional Baking, 7th ed. NewJersey: John Wiley & Sons. Inc, 2016.