

DAFTAR PUSTAKA

- Abrary, A. M. (2023). *Analisis Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Pada Kelompok Kerja Sub Assy Side Up untuk Meminimasi Biaya Material Handling (Studi Kasus: PT. Yamaha Indonesia)*. Universitas Islam Indonesia.
- Amaliani, R. (2018). *Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Tahu untuk Meminimalkan Biaya Material Handling Menggunakan Algoritma BLOCPLAN di UMKM Duta Malang*.
- Anindita, P. B., Antari, T. A., & Gunawan, S. (2019). Pembuatan MOCAF kapasitas 900thn. *Jurnal Teknik ITS*.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. CV BUDI UTAMA.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *SNI 7622:2011*. Tepung Mocaf.
- Cereda, M. P., & Mattos, M. C. Y. (1996). Linamarin - The toxic compound of cassava. In *Journal of Venomous Animals and Toxins* (Vol. 2, Issue 1, pp. 6–12). CEVAP-UNESP. <https://doi.org/10.1590/s0104-79301996000100002>
- Dewi, R. L., Oesman, I. T., & Wisnubrata, P. (2015). Studi Kelayakan Bisnis MOCAF (Modified Cassava Flour) Guna Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Di Kabupaten Wonogiri Propinsi Jawa Tengah. *REKAVASI*, 3(1).
- Gunawan, S., Widjaja, T., Zulaikah, S., Istianah, N., & Ernawati, L. (2015). Effect of fermenting cassava with *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, and *Rhizopus oryzae* on the chemical composition of their flour.

In Article in *International Food Research Journal*.
<http://www.ifrj.upm.edu.my>

Hardiyanti, R., Rusmarilin, H., & Karo-Karo, T. (2013). Karakteristik Mutu Mie Instan dari Tepung Komposit Pati Kentang Termodifikasi, Tepung MOCAF, dan Tepung Terigu dengan Penambahan Garam Fosfat. In *Ilmu dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan dan Pert: Vol. I* (Issue 3).

Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, S. E. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. UB Press.

Kalukiningrum, S. (2012). *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Mocaf*.

Novi Ariani, L., Estiasih, T., Martati Jurusan Teknologi Hasil Pertanian -Fakultas Teknologi Pertanian -Universitas Brawijaya Jalan Veteran, E., & Korespondensi, P. (2017). Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida. In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 18, Issue 2).

Nugroho, D., Alexandro, R., Shinta, A., Ferial, D., Jurusan, R., & Pertanian, K. (2015). *“Mocafindo Perkasa.”*

Nur’utami, D. A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 197–204.
<https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.3255>

Oktarinasawi, N. (2019). *Pra-rancangan Pabrik Pati Singkong Termodifikasi dengan Kapasitas Produksi 150.000 Ton/Tahun*. Institut Teknologi Indonesia.

- Paul Singh, R., & Heldman, D. R. (2001). *Introduction to Food Engineering, Fourth Edition*.
- Pertanian, K. (2022). *Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Tanaman Pangan*.
- Peters, M. S. , and T. K. D. (1991). *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* (4th ed.). Mc Graw Hill Book.
- Prabawati, sulusi, Richana, N., & Suismono. (2011). *Agro inovasi*.
www.litbang.deptan.go.id
- Putra, I. B., & Jakaria, B. R. (2020). *Perancangan Sistem Kerja* (S. A. Cahyana, Ed.).
- Putri, P. S. (2021). *Analisis Kelayakan Finansial dan Perizinan Pendirian Pabrik Kelapa Sawit Skala Miniplant*. Institut Pertanian Bogor.
- Rahafiantara, A. (2015). *Pengaruh Pencampuran Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisik dan Uji Organoleptik pada Kue Donat*.
- Rahmanda, B. (2015). *Analisis Proses dan Perancangan Tata Letak di UPT. Aneka Pangan Politeknik Negeri Jember*.
- Rasulu, H., Yuwono, S. S., & Kusnadi, J. (2012). Characteristics of Fermented Cassava Flour as Material for Producing Sagukasbi. In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 13, Issue 1).
- Subagio, A. (2006). Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. *Food Review*, 18–22.

Wignjosoebroto, S. (2003). *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan edisi ketiga*.
Guna Widya.