

## DAFTAR PUSTAKA

### References

- Antara, A. N. (2019). Manfaat Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava*) untuk Kesehatan. *Mikki Vol.08/No.2*, 106-114.
- Ardianti, D. Y., Anggriani, R., & Sukardi. (2019). Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schot) dan Tepung Daun Kelor. *Research Article*, 167-178.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 34-43.
- Cookies (Kue Kering)*. (n.d.). Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi-IPB.
- Fadhilah, A., Susanti, S., & Gultom, T. (2018). Karakterisasi Tanaman Jambu Biji (*Psidium guajava* L) di Desa Namoriam Pancur Batu Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. *Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Pembelajarannya ISSN 2656-1670*.
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 57-73.
- Harzau, H., & Estiasih, T. (2013). Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No.12*, 138-147.
- Masrikhiyah, R. (2021). Retensi Kadar Gluten Cookies Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 20-25.
- Nasional, B. S. (n.d.). *SNI Mutu dan cara uji biskuit*. Retrieved from coursehero.com: <https://www.coursehero.com/file/90443735/sni-biskuit-1992pdf/>
- Ratnawati, S. E., Agustini, T. W., & Hutabarat, J. (2014). Penilaian Hedonik dan Perilaku Konsumen Terhadap Snack yang Difortifikasi Tepung Cangkang Kerang Simpson (*Amusium* sp.). *Jurnal Perikanan (Journal of Fisheries Sciences) All Right Reserved*, 88-103.
- Rosyidhana, Z. (2021, November 16). *DPKP DIY*. Retrieved from [dppk.jogjaprovo.go.id](https://dppk.jogjaprovo.go.id/baca/Mengenal+Mocaf+%28Modified+Cassava+Flour%29/161121/2fd4ffd3878ba7d31d6aec01c1c9dae55e4211336dc22c46e761e6827d31da89400): <https://dppk.jogjaprovo.go.id/baca/Mengenal+Mocaf+%28Modified+Cassava+Flour%29/161121/2fd4ffd3878ba7d31d6aec01c1c9dae55e4211336dc22c46e761e6827d31da89400>
- Rosyidhana, Z. (2021, November 16). *Ilmu, Pengetahuan dan Teknologi*. Retrieved from [dppk.jogjaprovo.go.id](https://dppk.jogjaprovo.go.id/baca/Mengenal+Mocaf+%28Modified+Cassava+Flour%29/161121/2fd4ffd3878ba7d31d6aec01c1c9dae55e4211336dc22c46e761e6827d31da89400): <https://dppk.jogjaprovo.go.id/baca/Mengenal+Mocaf+%28Modified+Cassava+Flour%29/161121/2fd4ffd3878ba7d31d6aec01c1c9dae55e4211336dc22c46e761e6827d31da89400>

Simbolon, R. A., Halimatussakdiah, & Amma, U. (2021). Uji Kandungan Senyawa Metabolit Sekunder pada Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L. var. *Pomifera*) dari Kota Langsa Aceh. *Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 12-18.

Widyandhari, A. P., Rusandi, F. S., Kristanael, K., & dkk. (2021, May 24). *HIMFOODTECH*. Retrieved from Binus University: <https://student-activity.binus.ac.id/himfoodtech/2021/05/mengenal-lebih-dalam-tepung-mocaf-pengganti-tepung-terigu/>