

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2019. *Facilitated by the Royal Botanic Gardens, Kew*. Published on the Internet. POWO [Plants of the World Online]. Diakses 23 Maret 2023.
- Anonim. 2022. “*Margarin vs Mentega*”. Angka Kecukupan Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Diakses pada tanggal 16 Maret 2023 melalui <https://akg.fkm.ui.ac.id/margarin-vs-mentega/>.
- Apriliani, A., Sukarsa, S., dan Hidayah, H. A. (2014). “*Kajian etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara tradisional oleh masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas*”. *Scripta Biologica*, 1(1), Halaman 78-86.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. “*Bahan Tambahan Makanan*”. SNI 01-0222-1995 Jakarta. BSN
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. “*Telur Ayam Konsumsi*”. SNI 3926. Jakarta. BSN
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. “*Tepung Mocaf*”. SNI 7622 – 2011. Jakarta. BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. “*Tepung Mocaf*”. SNI 7622:2011. Jakarta. BSN
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. “*Tepung Tapioka*”. SNI 01-3451-2011. Jakarta. BSN
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. “*Bawang Putih (Allium Satibum L)*”. SNI 3160:2013. Jakarta. BSN
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. “*Margarin*”. SNI 3541:2014. Jakarta. BSN
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. “*Air*”. SNI 01-6242-2000. Jakarta. BSN
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. “*Garam Beriodium*”. SNI 3556:2016. Jakarta. BSN
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., dan Mardiah, A. (2017). “*Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl*”. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), Halaman 143-150.

- Dinas Ketahanan Pangan Daerah Kabupaten Grobongan. 2020. Diakses pada 15 Maret 2023 dari <https://dkpd.grobogan.go.id/artikel/keunggulan-tepung-mocaf/>.
- Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan D.I Yogyakarta. 2011. “*Mengenal Mocaf (Modified Cassava Flour)*”. Pengetahuan dan Teknologi. Diakses pada 15 Maret 2023 melalui <https://dpkp.jogjaprovo.go.id/baca/Mengenal+Mocaf+%28Modified+Cassava+Flour%29/161121/2fd4ffd3878ba7d31d6aec01c1c9dae55e4211336dc22c46e761e6827d31da89400>.
- E, Syamsyir. 2012. “*Tabel Perbandingan Komposisi Kimia Tepung Umbi Talas dan Beras*”. Bogor. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- El-Shobaki, F. A., Mahmoud, M. H., Attia, A. E.-R. M., Refaat, O. G., dan El-Haggar, E. F. 2016. “*The Effect of Monosodium Glutamate (MSG) on Brain Tissue, Oxidation State, True Cholinesterase and Possible Protection against Health Hazards Using Natural Spices*”. Der Pharma Chemica, Vol 8 (23), Halaman 44– 50.
- Jumingan. 2009. “*Studi Kelayakan Bisnis*”. Jakarta. Bumi Aksara.
- Kemenkes. 2018. “*Berbahayakah MSG Bagi Tubuh?*”. Yankes Kemenkes.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2021. “*Mengenal Tapioka. Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian*”. Diakses pada tanggal [16 Maret 2023] <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/mengenal-tapioka>.
- Khalil A, Nawaz H, Ghania Jb, Rehman R, dan Nadeem F. 2015. “*Value Added Products, Chemical Constituents And Medicinal Uses Of Celery (Apium Graveolens L.) – A Review*”. International Journal Of Chemical And Biochemical Sciences, Vol. 8, Halaman 40-48.
- Kotler, Philip And Kevin Lane Keller. 2016. “*Marketing Management 15th Edition*”. New Jersey: Pearson Pretice Hall, Inc.

- Kurtanty, D., Faqih, D. M., Upa, N. P. 2019. "*Review Monosodium Glutamat How To Understand It Properly?*". Journal Of Chemical Information And Modeling.
- Kusnandar, Feri. 2010. "*Kimia Pangan*". Jakarta. PT. Dian Rakyat.
- Lestari D. W. 2013. "*Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*". [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mahmud, M.K., Hermana, Zulfianto, N.A., Ngadiarti, I., Apriyantono, R.R., Hartati, B., Bernadus dan Tinexcellly. 2009. "*Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*". Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Mas'udah, N. 2020. "*Mie Sehat: Sebagai Usaha Pengereman Impor Terigu dengan Menggunakan Bahan Substitusi Alami*". Pasuruan. Lembaga Academic and Research Institute.
- Melia Munasiah. 2020. "*Dampak Pemberian Monosodium Glutamat Terhadap Kesehatan*". Fakultas Kedokteran. Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Ir. Sumatri Brojonegoro No.1, Bandar Lampung. Lampung. Jurnal Penelitian Perawat Profesional. Vol.2 No. 4
- Midayanto, D. N., Yuwono, S. S. 2014. "*Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*". Jurnal Pangan Dan Agroindustri. Vol. 2 No 4 P.259-267, Vol. 2 No 4 P.259- 267.
- Mulyadi. 2018. "*Akuntansi Biaya*". Upp Stim Ykpn. Yogyakarta.
- Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Dan Perumahan Rakyat Nomor 09/Prt/M/2015. 2015. "*Tentang Penggunaan Sumber Daya Air*"., Kementerian Pekerjaan Umum Dan Perumahan Rakyat. 09/Prt/M/2015. 2015. Bn.2015/No.534. "*Sumber Daya Alam - Air, Sistem Penyediaan Air Minum*". Jdih.Pu.Go.Id
- Pratiwi, Fitriana. 2013. "*Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan*". [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

- Putri, Y. A. I., Wulandari, Y. W., dan Widanti, Y. A. 2022. “*Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Stik Ampas Tahu Substitusi Tepung Mocaf dan Penambahan Bayam Hijau (Amaranthus hybridus L)*”. JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI), 7(1), Halaman 49-58.
- Rahmat Rukmana dan Herdi Yudirachman. 2015. “*Untung Berlipat Dari Budidaya Talas : Tanaman Multi Manfaat*”. Lily Publisher Yogyakarta. Hal 13 - 14.
- Riskesdas. 2018. “*Potret Sehat Indonesia Dari Riskesdas 2018*”. Riskesdas, 10 (2), Halaman 1–15.
- Salim, E. 2011. “*Mengolah Tepung Singkong Menjadi Tepung Mocaf : Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*”. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Sibarani, L. M. (2019). “*Pemanfaatan Karbon Aktif Tempurung Kelapa Untuk Menurunkan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Bekas*”.
- Soemarso, S., R. 2008. “*Akuntansi Suatu Pengantar, Selemba Empat Jakarta*”. Vol. 1, Edisi 5.
- Sudaryani T. 2009. “*Kualitas Telur*”. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Sufiati Bintanah., Hagnyonowati., Firdananda, F. J. 2021. “*Analisa Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Pada Tepung Talas Bening (Xanthosoma Undipes Koch) Sebagai Pangan Fungsional Untuk Menurunkan Kadar Gula Darah*”. Prodi Gizi. Universitas Muhammadiyah Semarang. RS Karyasi Semarang. Vol.4, Halaman 1693.
- Suratiyah, Ken. 2015. “*Ilmu Usahatan Edisi Revisi*”. Penebar Swadaya. Jakarta
- V. Wiranata Sujarweni. 2015. “*Akuntansi Sektor Publik*”. Yogyakarta. Pustaka Baru Press.
- Yuhua, W.F.D, Eddy S. “*Buku Pintar : Terapi Jahe Dan Bawang Putih*”. Jakarta. Taramedia dan Restu Agung.