

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A. R., & Ferdiansyah, M. K. (2017). *Karakterisasi sifat fisiko-kimia dan organoleptik produk cookies tersubstitusi tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI)*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 9-16.
- AGROINTEK, D. R. J. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., & Ningtyas, D. W. (2014). *Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam* [In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 214-223.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2020). *Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan kapasitas 91000 ton/tahun*. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), F170-F175.
- Farhaty, N., & Muchtaridi, M. (2016). *Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi*. *Farmaka*, 14(1), 214-227.
- Fitriyani, R. D. (2015). *Perbedaan Kadar Trigliserida Pada Pengkonsumsi Kopi Putih (White Coffee) dengan Kopi Hitam* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya).
- Indonesia, S. N. (2006). *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. Badan Standar Nasional.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). *Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Pramadi, I. A., Rejeki, F. S., Rahayuningsih, T., & Wedowati, E. R. (2020). *Proporsi Mocaf dan Tepung Larut Dengan Penambahan Maltodekstrin Pada Pengolahan Cookies*. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 137-147.

- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). *Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning*. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1-7.
- Setiaji, B. 2010. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies*, Skripsi Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan: Bandung.
- Sinaga, L. H. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit (Tepung Terigu dan Tepung Mocaf/Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Puree Bit Merah (Beta vulgaris L.)*.
- Srinovia, M. (2016). *Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar dan Perbandingan Margarin dengan Mentega Terhadap Karakteristik Kue Kering Kaasstengel Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). *Memfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo*. *Semin. Has. Penelit. dan Pengabdi. Kpd. Masy*, (1), 306-310.
- Whika, F. D., Leni, R., & Ismi, R. (2017). *Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Sansevieria sp.* *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197-202.
- Yekti, A. F. M. (2021). *Produksi Dan Pemasaran Kue Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L. Poiret)* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Zahro, I. L., Latifa, D. D., Alam, I. N., & Rosania, S. P. (2020). *Pelatihan Pembuatan Cookies Kopi untuk Meningkatkan Potensi Olahan Kopi dan Mengembangkan Keterampilan Anggota PKK Desa Taji, Kecamatan Jabung*. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 5(2), 76-81.