

## DAFTAR PUSTAKA

- Adwar Rizal Kurniawan. (2022). Penerapan Metode *Quality Function Deployment (Qfd)* Terhadap Rancang Bangun Mesin Pengering *Mocaf Cum UV*. Politeknik Negeri Jember.
- Aida, N., Kurniati, L. I., & Gunawan, S. (2010). Pembuatan Mocaf (Modified Casava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Rhizops Orizae* Dan *Saccharomyces Cereisae*. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Soebardjo Brotoh Ardjono IX*, 1–5.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustrawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi (Physical, Chemical, And Functional Properties Of Corn Flour Processed By Fermentation). *Jurnal Agritech*, 36(02), 160.
- Amalia, R. (2016). *PRODUKSI MOCAF (Modified Cassava Flour) DARI SINGKONG*. Universita Jember.
- Amanu, F. ., & Susanto, W. . (2014). MOCAF Production In Madura ( Study Of Varieties And Plantation Sites ) Toward Quality And Yield. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 161–169.
- Anindya, A. S., & Haryadi. (2014). Oksidasi Hancuran Singkong Menggunakan H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> Dan Asam Laktat Dengan Katalisator Ferrous Sulfate Heptahydrate Untuk Meningkatkan Baking Expansion. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 128–134.
- Ariyanti, D., Budiyati, C. S., & Kumoro, A. C. (2014). Modifikasi Tepung Umbi Talas Bogor (*Colocasia Esculentum* (L) Schott) Dengan Teknik Oksidasi Sebagai Bahan Pangan Pengganti Tepung Terigu. *Reaktor*, 15(1), 1.
- Assalam, S., Asmoro, N. W., Tari, A. I. N., & Hartati, S. (2019). Pengaruh Ketebalan Irisan Chips Singkong Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisiko Kimia Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 3(1), 31. <https://doi.org/10.32585/Ag.V3i1.554>
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. Produksi Ubi Kayu 2018. Jakarta. Kementerian Pertanian RI.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. SNI 7622:2011. Tepung mocaf. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Diniyah, N., Yuwana, N., Maryanto, N., Purnomo, B. H., & Subagio, A. (2018). Karakterisasi Sera Mocaf (Modified Cassava Flour) Dari Ubikayu Varietas Manis Dan Pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(3), 131.
- Dipa Wibisono. (2015). Optimasi Proses Pembuatan Bumbu Instan Nasi Goreng Terasi Menggunakan Metode Taguchi. Universitas Brawijaya.

- Fitria, T. N., Martono, Y., & Riyanto, C. A. (2016). Pengaruh Asetilasi Dan Oksidasi Tepung Mocaf Terhadap Kadar Amilosa Dan Amilopektin. *Prosiding SNST Ke-8 T*, 7–12.
- Halimah, P., & Ekawati, Y. (2020). Penerapan Metode Taguchi Untuk Meningkatkan Kualitas Bata Ringan Pada UD. XY Malang. *JIEMS (Journal Of Industrial Engineering And Management Systems)*, 13(1), 13–26. <https://doi.org/10.30813/Jiems.V13i1.1694>
- Hidayat, F. R. (2017). Karakteristik Pati MOCAF (Modified Cassava Flour) Dari Jenis Singkong Cimanggu Dan Kaspro. In *Digital Repository Universitas Jember*.
- Iswari, K., Astuti, H. F., & Srimaryati. (2016). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tepung Cassava Termomodifikasi. *Membangun Pertanian Modern Dan Inovatif Berkelanjutan Dalam Rangka Mendukung MEA, 2010*, 1250–1257.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Modifikasi Pati. In *Ebookpangan*. <http://teknan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-MODIFIKASI-PATI.pdf>
- Kurniati. (2012). *Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Lactobacillus Plantarum, Saccharomyces Cerevisiae, Dan Rhizopus Orzya*. 1–6.
- Lopulalan, C. G. C., Mailoa, M., & Pelu, H. (2016). Analisa Sifat Kimia Dan Fisik Modified Cassava Flour (Mocaf) (Varietas Lokal Sangkola) Asal Desa Waai, Maluku Tengah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 7. <https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2016.5.1.7>
- Pasca, B. D., Muhandri, T., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2022). Karakteristik Fisikokimia Tepung Singkong Dengan Beberapa Metode Modifikasi. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal Of Food Quality*, 8(2), 97–104. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.97>
- Puspitasari, N. (2017). *Studi Kinetika Hidrolisis Asamamilosa Dan Amilopektin Pada Tepung Mocaf Terasetilasi (Issue March)*. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79. <https://doi.org/10.19184/J-Agt.V12i1.8252>
- Rahmadhani, K. F., & Kurniawati, E. (2022). Karakteristik Fisik Dan Kimia Sambal Gurita Dengan Pra-Proses Perlakuan Cabai Yang Berbeda [Politeknik Negeri Jember]. In *JOFE : Journal Of Food Engineering (Vol. 1, Issue 4)*. <https://doi.org/10.25047/Jofe.V1i4.3460>

- Sarinaningsih. (2018). Pengaruh Intensitas Lama Waktu Penyinaran Dan Posisi Sumber Sinar Ultraviolet Terhadap Reduksi Jumlah Bakteri E. Coli Pada Air Sumur. *Universitas Mataram Repository*, 2(8), 2–7. [Http://Eprints.Unram.Ac.Id/11270/1/JURNAL.Pdf](http://Eprints.Unram.Ac.Id/11270/1/JURNAL.Pdf)
- Selian, N., Ridwansyah, & Sentosa, G. (2019). Karakteristik Mutu Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Ubi Kayu Dan Mocaf (Modified Cassava FlouR). *Ilmu Dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan Dan Pert*, 7(2), 99–105.
- Setya, A. (2015). Irradiasi Sinar UV-C Pada Hancuran Singkong Dalam Larutan Asam Laktat-Hidrogen Peroksida Untuk Mendapatkan Tepung Dengan Baking Expansion Yang Meningkatkan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 04(01), 17–21. <https://doi.org/10.17728/jatp.2015.03>
- Vera, A., & Akbar, M. (2018). *PEMBUATAN TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) DENGAN BERBAGAI VARIETAS UBI KAYU DAN LAMA FERMENTASI*. 40–48.
- Wa Ode, N., Darmawati, E., Suro Mardjan, S., & Khumaida, N. (2021). Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu Dan Mocaf Dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(3), 97–104. <https://doi.org/10.19028/jtep.08.3.97-104>
- Wanita, Y. P. (2013). Kandungan Amilosa Dan Derajat Putih Tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, 22, 588–596.
- Wijaya, G. (2016). Optimasi Proses Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Fermentasi Spontan Menggunakan Response Surface Methodology'' Modified Cassava Flour (MOCAF [Universitas Katolik Widya Mandala]. In *Repository.Ukwms.Ac.Id*.
- Yandi, A. (2018). Peningkatan Kualitas Yoghurt Dengan Menggunakan Desain Eksperimen Taguchi. *Jurnal Universitas Brawijaya*, 1–120.