

## Daftar Pustaka

- Apriandy, Fajar. 2019. *Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu*. Phd Thesis. Politeknik Negeri Sriwijaya..
- Cahyadi, W. P. (2018). *Karakteristik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Pengganti Terigu*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 6(2), 42-49.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). *Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Batatas L.) Dan Tepung Jagung (Zea Mays) Fermentasi: Kajian Pustaka [In Press September 2015]*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 3(4).
- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). *Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 7(3), 25-36.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., Dan Basito. (2012). *Karakteristik Sensori Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza Sativa L.) Dan Tepung Jagung (Zea Mays L.)*. Jurnal Teknosains Pangan. 1(1):48-57.
- Hardiyanti, Hardiyanti, Kadirman Kadirman, And Muhammad Rais. 2018. *“Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) Dalam Pembuatan Cookies.”* Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 2 (2): 123. <https://doi.org/10.26858/Jptp.V2i2.5167>.
- Hidayat, A., & Surya, N. (2020). *Pengaruh Penambahan Green Tea Powder Pada Cookies Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik*. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi, 19(2), 109-117. Doi: 10.25182/Jtpg.V19i2.3052

- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering*. *Jurnal AgrotekUmmat*, 5(1),73-77.
- Kurniawati, E., Okfrianti, Y., Krisnasary, A., Kusdalinah, K., & Jumiyati, J. (2021). *Pemanfaatan Tepung Mocaf, Tepung Ubi Jalar Putih, Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kadar Gula Cookies* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Lestari, I. A., & Utami, R. (2019). *Peran Tepung Mocaf Dalam Pengembangan Pangan Fungsional Dan Pemanfaatan Ubi Kayu*. *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 12(2), 107-118.
- Marsono, Y. (2018). *Mocaf, Bahan Pangan Alternatif Untuk Masyarakat Yang Menghindari Gluten*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Pangan, Balai Penelitian Tanaman Pangan, Kementerian Pertanian.
- Murti, S. And Soeprihanto, J., 2010. *Pengantar Bisnis (Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan)*. Yogyakarta: Liberty.
- Nour, A. M., Hamid, N. M., Hamid, A. A., & Ismail, I. (2019). *Effect Of Green Tea Powder On The Quality Of Cookies Prepared From Wheat Flour*. *Food Research*, 3(2), 213-219. Doi: 10.26656/Fr.2017.3(2).213-219
- Nurhanifah, F., Naenum, N. T., Silviwanda, S., & Azkia, Z. (2020). *Kadar Protein Pada Produk Substitusi Tepung Mocaf (Cookies, Mi, Brownies, Nugget Ayam)*. *Journaloffoodandculinary*,3(1),24-35.
- Rahayu, I. M. (2020). *Pengaruh Jenis Tepung Komposit Dan Baking Powder Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Tingkat Kesukaan Cookies Growol* (Doctoral Dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).

- Sabikhi, L., & Muchtadi, D. (2017). *Nutrient Content And Functional Properties Of Cow's Milk Powder With Different Types And Amounts Of Added Carbohydrates*. *International Food Research Journal*, 24(1), 69-75.
- Santoso, U., & Prasetyaningrum, A. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Pada Karakteristik Cookies*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 121-129. Doi: 10.21776/Ub.Jpa.2019.007.04.3
- Tanjung, Y. L. R., & Kusnadi, J. (2015). *Biskuit Bebas Gluten Dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis [In Press Januari 2015]*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 11-22.
- Wahjuningsih, S.B. 2012. *Kajian Pembuatan Tepung Mokaf Dengan Metoda Biang Dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz)*. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Agroindustri 2012* ISBN : 978 – 602 18810 – 0 – 2 Hal.137 – 146. Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta.