

DAFTAR PUSTAKA

- Akubor, P I. 2003. "Functional Properties and Performance of Cowpea/Plantain/Wheat Flour Blends in Biscuits." *Plant Foods for Human Nutrition*.
<https://doi.org/10.1023/B:QUAL.0000041154.09382.d8>.
- Amaliyah, S R. 2022. "Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Bakpao." sipora.polije.ac.id. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/16938>.
- Anni, F. 2008. "Patiseri Jilid 1 Untuk SMK." Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Ariyani, N. 2010. "Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka-Mocal Dengan Penambahan Maltodekstrin Serta Aplikasinya Sebagai Tepung Pelapis Kripik Bayam." Fakultas Pertanian. Purwokerto.
- Arsiwi, M D. 2022. "Pengaruh Konsentrasi Gel Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Fisikokimia Bakso Nabati." sipora.polije.ac.id.
<https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/16970>.
- Aulia, C L, C L Suryani, and A Setyowati. 2018. "Pengaruh Variasi Lama Fermentasi Dan Penyangraian Terhadap sifat Fisik Dan Kimia Tepung Gari." *Seminar ...* http://ejurnal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Prosiding_IPPL/article/view/702.
- Auliah, A. 2012. "Formulasi Kombinasi Tepung Sagu Dan Jagung Pada Pembuatan Mie." *Jurnal Chemica*.
[http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1794568%5C&val=4338%5C&title=Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie](http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1794568%5C&val=4338%5C&title=Formulasi%20Kombinasi%20Tepung%20Sagu%20dan%20Jagung%20pada%20Pembuatan%20Mie).
- Badan Standarisasi, Nasional. 2011. "Syarat Mutu Kue Kering (*Cookies*) SNI 01-2973-2011."
- Badan Standarisasi Nasional, (BSN). 1998. "SNI 01-4476-1998." Tepung Bumbu.
- Badan Standarisasi Nasional, BSN. 2011. "SNI 01-7622-2011: Tepung Mocaf." BSN, Jakarta.
- Bartono, P H, and R EM. 2006. "Dasar-Dasar Food Product." Yogyakarta:

CV Andi Offset.

- BSN, (Badan Standarisasi Nasional). 1995. “SNI 01-3729-1995: Tepung Sagu.” Standar Nasional Indonesia.
- CL, C G, and B Haryanto. 2009. “Kajian Formulasi Biskuit Jagung Dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu [Study on Corn Biscuit Formulation to Substitute of Wheat Flour].” *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*.
<https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/319>.
- Daud, A, S Suriati, and N Nuzulyanti. 2019. “Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri.” *Lutjanus*. https://ppnp.ejournal.id/lutjanus_PPNP/article/view/79.
- Diniyah, N, F Wahyu, and A Subagio. 2019. “Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea.” *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/635>.
- Faridah, A, S P Kasmita, Y Asmar, and Y Liswanti. 2008. “Patiseri Jilid Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.” Direktorat Jendral Manajemen.
- Farrah, S D, E Emilia, E Mutiara, and R Purba. 2022. “Analisis Kandungan Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor, L).” *Sport and Nutrition*.
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/spnj/article/view/55195>.
- Fatkurahman, R, W Atmaka, and B Basito. 2012. “Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza Sativa L.) Dan Tepung Jagung (Zea Mays L.).” *Jurnal Teknosains Pangan*. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/viewFile/4186/3606>.
- Gayati, I A P. 2014. “Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis [L.] DC) Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Cookies Ditinjau Dari Sifat Fisiko Kimia Dan Sensori.” *repository.unika.ac.id*. <http://repository.unika.ac.id/678/>.
- Habib, B P. 2008. “Budidaya Olah Tepung Sagu.” Kanisius, Yogyakarta.
- Hadistio, A, and S Fitri. 2019. “Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia.” *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*.
<https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/2005>.
- Harmayani, E, A Murdiati, and G Griyaningsih. 2011. “Karakterisasi Pati

- Ganyong (Canna Edulis) Dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Cookies Dan Cendol.* AgriTECH. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9637>.
- Indrasti, D. 2004. "Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dalam Pembuatan Cookies." repository.ipb.ac.id. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/20781>.
- Ivani, T P. 2017. "Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan." Jurnal Pangan Dan Agroindustri.
- Koswara, S. 2009. "Teknologi Pengolahan Roti: Teknologi Pangan Populer (Teori Dan Praktik). EBookPangan."
- Kristanti, F. 2022. "Kajian Komposisi Tepung Mocaf, Tepung Maizena Dan Tepung Pisang Kepok Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kekerasan Cookies." sipora.polije.ac.id. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/13629>.
- Kristanti, N. 2016. "Pengaruh Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Tepung Kacang Merah Hasil Penyangraian." repository.ukwms.ac.id. <https://repository.ukwms.ac.id/id/eprint/5465/>.
- Kurniawan, A P, N Husnayain, and L K Puteri. 2021. "Inovasi Pangan Lokal : Pembuatan Tepung Mocaf Dari Petani Singkong." Forbil. https://www.researchgate.net/profile/Naila_Husnayain/publication/359448381_Inovasi_Pangan_Lokal_Pembuatan_Tepung_Mocaf_dari_Petani_Singkong/links/623d198728c98054758ec479/Inovasi-Pangan-Lokal-Pembuatan-Tepung-Mocaf-dari-Petani-Singkong.pdf.
- Kusnandar, F. 2019. "Kimia Pangan Komponen Makro." books.google.com. https://books.google.com/books?hl=en%5C&lr=%5C&id=JlX5DwAAQBAJ%5C&oi=fnd%5C&pg=PA1%5C&dq=tepung+dengan+perlakuan+penyangraian%5C&ots=ff0VFJSs_b%5C&sig=VrRW A0_Hhs5oizh4DuTXtEvNRcM.
- Kusuma, PTWW, N Indrianti, and R Ekafitri. 2013. "Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon Sp.*) Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Di Indonesia (Potential of Sago Plant (*Metroxylon Sp.*))." <http://jurnalpangan.com/index>.
- Laiya, N, R M Harmain, and N Yusuf. 2014. "Formulasi Kerupuk Ikan Gabus Yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu." The NIKE Journal. <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/nike/article/download/1258/1007>.

- Mahalingam, P, S Veluppillai, and S Ekanayake. 2014. "Study on Preparation of Rice-Wheat Bread Using Premix." [repo.lib.sab.ac.lk. http://repo.lib.sab.ac.lk:8080/xmlui/handle/123456789/922.](http://repo.lib.sab.ac.lk:8080/xmlui/handle/123456789/922)
- Midayanto, D N, and S S Yuwono. 2014. "Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia [in Press Oktober 2014]." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri.* [https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/98.](https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/98)
- Muslim, F, S A Liputo, and Y Bait. 2023. "Karakteristik Fisikokimia Dan Uji Sensori Kue Kolombengi Yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu Sebagai Diversifikasi Pangan Budaya." *Journal Of Agritech Science (JASc).* [http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/1181.](http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/1181)
- Normasari, R Y. 2010. "Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Prediksi Umur Simpan Cookies." [digilib.uns.ac.id. https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/13409.](https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/13409)
- Nugraheni, M, and T H W Handayani. 2015. "Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan Dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi." *INOTEKS : Jurnal Inovasi.* [http://journal.uny.ac.id/index.php/inotek/article/view/5147.](http://journal.uny.ac.id/index.php/inotek/article/view/5147)
- Pérez-Carrillo, E, and A Frías-Escobar. 2017. "Effect of Maize Starch Substitution on Physicochemical and Sensory Attributes of Gluten-Free Cookies Produced from Nixtamalized Flour." *Journal of Food.* [https://downloads.hindawi.com/archive/2017/6365182.pdf.](https://downloads.hindawi.com/archive/2017/6365182.pdf)
- Pratiwi, E K S. 2018. "Sifat Fisika Kimia Dan Organoleptik Cookies Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*)." *Food Science and Technology Journal.* [https://ejournal.unitomo.ac.id/index.php/foodscitech/article/view/1000.](https://ejournal.unitomo.ac.id/index.php/foodscitech/article/view/1000)
- Pratiwi, W. 2015. "Produk Instan Jadi Solusi-Tepung Praktis Makin Digemari."
- Rachmawati, M, and H Syahrumsyah. 2021. "Karakteristik Sifat Sensoris Dan Kimia Pada Kue Kering Hasil Dari Formulasi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara L.*) Dan Mocaf (Modified Cassava Flour)." *Journal of Tropical.* [https://www.academia.edu/download/82537443/pdf.pdf.](https://www.academia.edu/download/82537443/pdf.pdf)
- Rahayu, Nik Rastiti. 2020. "Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai

- Dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu Cookies.*" repository.poltekkes-denpasar.ac.id. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/3993>.
- Ramdany, R, M Kamaruddin, and A Pongoh. 2021. "*The Daya Terima Dan Kandungan Gizi Cookies Tepung Sagu Kombinasi Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Sari Buah Merah.*" *Jurnal Health*. <http://jurnal.healthsains.co.id/index.php/jhs/article/view/102>.
- Rasyid, M I, S Maryati, N Triandita, and H Yuliani. 2020. "*Karakteristik Sensori Cookies Mocaf Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning.*" *Jurnal Teknologi*. <http://jurnal.utu.ac.id/jtpp/article/view/2043>.
- Retnaningsih, C, and T C Juniarti. 2020. "*Cookies Tepung Komposit Mocaf Dan Tempe Koro Gude (Cajanuscajan) Ditinjau Dari Sifat Sensori, Kimia Dan Aktivitas Antioksidan.*" *Praxis: Jurnal Sains, Teknologi*. <http://journal.unika.ac.id/index.php/praxis/article/view/2758>.
- Rochmawati, N. 2019. "*Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Tepung Untuk Pembuatan Cookies.*" *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/642>.
- Rohmatussiamah, S. 2017. "*Tepung Premiks Pancake Berbahan Dasar Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Perlakuan Penyangraian.*" *Repository.Unej.Ac.Id*. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/95816>.
- Rosania, S P, and S Sukardi. 2022. "*Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (Canna Edulis Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies.*" *Food Technology and Halal*. <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/fths/article/view/21937>.
- Saeleaw, M, and G Schleining. 2010. "*Effect of Blending Cassava Starch, Rice, Waxy Rice and Wheat Flour on Physico-Chemical Properties of Flour Mixtures and Mechanical and Sound Emission Properties of Cassava Crackers.*" *Journal of Food Engineering*. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877410001378>.
- Santosa, D D S. 2009. "*Pemanfaatan Tepung Premix Berbahan Dasar Mutan Sorgum Zh-30 Untuk Industri Pembuatan Adonan Dan Mie Kering.*" *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop Dan Radiasi*. <https://jurnal.batan.go.id/index.php/jair/article/view/521>.
- Santosa, and S Widowati. 2005. "*Evaluasi Teknologi Tepung Instan Dari Jagung Brondong Dan Mutunya.*" repository.pertanian.go.id.

<http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/11159>.

- Sarastuti, M, and S S Yuwono. 2015. "Pengaruh Pengovenan Dan Pemanasan Terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan [In Press April 2014]." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/164>.
- Srinovia, M. 2016. "Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar Dan Perbandingan Margarin Dengan Mentega Terhadap Karakteristik Kue Kering Kaasstengel Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*)" repository.unpas.ac.id. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/2065>.
- Subagio, A. 2006. "Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan." *Food Review*.
- Subagio, A, W I Siti W, Y Witono, and F Fahmi. 2008. "Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster." repository.unej.ac.id. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/60916>.
- Susanty, R. 2002. "Kajian Dekstrinisasi Pati Garut Dan Gelatinisasi Tepung Terigu Untuk Pengembangan Makanan Pendamping Air Susu Lbu Dan Makanan Sapihan." repository.ipb.ac.id. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/20074>.
- Taewee, T K. 2011. "Cracker 'Keropok': A Review on Factors Influencing Expansion." *International Food Research Journal*. [https://www.academia.edu/download/9381447/2\)ifrj-2010-311.pdf](https://www.academia.edu/download/9381447/2)ifrj-2010-311.pdf).
- Tongdang, T, M Meenun, and J Chainui. 2008. "Effect of Sago Starch Addition and Steaming Time on Making Cassava Cracker (Keropok)." *Starch-Stärke*. <https://doi.org/10.1002/star.200800213>.
- Wani, S H, A Gull, F Allaie, and T A Safapuri. 2015. "Effects of Incorporation of Whey Protein Concentrate on Physicochemical, Texture, and Microbial Evaluation of Developed Cookies." *Cogent Food & Agriculture*. <https://doi.org/10.1080/23311932.2015.1092406>.
- Winarno. 2002. "Kimia Pangan Dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta." *Jurnal Chemica* 13 (2).
- Wulandari, P P. 2018. "Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Oranye Dan Lama Penyangraian Tepung Gari Terhadap Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Bubur Tepung Gari." eprints.mercubuana-yogya.ac.id. <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/4104/>.