

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. (2020). Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Aldiyanti, A. D. (2023). Formulasi Cookies Cokelat dengan Tepung Kulit Ari Biji Kakao terhadap Karakteristik Fisiko kimia dan Organoleptik sebagai Kudapan Fungsional. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Agic, R., Zdravkovska, M., Popsimonova, G., Dimovska, D., Bogevska, Z., & Davitkovska, M. (2018). *Yield and Quality of Beetroot (Beta vulgaris ssp. esculenta L.) as a Result of Microbial Fertilizers Contemporary Agriculture*, 67(1), 40–44. <https://doi.org/10.2478/contagri-2018-0006>
- Anindya, A.D., & Rustanti, N. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Mocaf terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi pada Flakes "Kumo". *Jurnal Gizi*, 5(4), 500-503.
- Asmaraningtyas, D. (2014). Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astriana, F., Akhmadi, A. N., & Komarayanti, S. (n.d.). Keanekaragaman Jenis Umbi-Umbian Sebagai Sumber Karbohidrat Bahan Pangan Di Desa Sukorambi *The Rich Variety Of Bulbs Served As A Source Of Carbohydrates Of Food In The Village Of Sukorambi*.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan [*Characteristics and Properties of Modified Cassava Flour (Mocaf) and Its Benefits in Food Products*]. In *Journal of Food and Agricultural Product* (Vol. 1, Issue 1). <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Ayuni, R.D., 2020. Tekstur, Warna dan Sifat Sensoris Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Kombinasi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) (*Doctoral dissertation, Faculty of Nursing and Health*).
- Cahyaningtyas, F. I., Basito dan Anam, C. (2014). Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata Durch*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Egg roll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13–19.
- Damayanti, R. R., (2023). Karakteristik Fisik dan sensoris Meses Analog dari Mocaf dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Ekstrusi. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Destalika, A. F., Akhmadi, A. N., & Komarayanti, S. (2020). Keanekaragaman Jenis Umbi-Umbian Sebagai Sumber Karbohidrat Bahan Pangan Di Desa

Sukorambi *The Rich Variety Of Bulbs Served As A Source Of Carbohydrates Of Food In The Village Of Sukorambi.*

- Ernawati. (2011). Pengembangan Produk Tahu menjadi Tofu *Chips* (Kajian Jenis Bahan Baku, Suhu Penggorengan dan Biaya Produksi). Buletin Teknologi Pangan, 1(1).
- Fellows, P. 2000. *Principles and practice. Food processing technology, 2nd ed., ed. Ellis Horwood, Chichester, UK, 369-380*
- Grace, 2016. Daya Terima Bubur Bayi Instan Dengan Penambahan Umbi Bit (*Beta vulgaris L*) Serta Kandungan Zat Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Hadistio, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 1(1). <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2005>.
- Handayani, N. H. (2017). Kajian Karakteristik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Dan Pati Ubi Ungu (*Ipomea Batatas*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(1). <https://doi.org/10.17728/jatp.210>
- Joseph, Novita. 2018. Berbagai Manfaat Buah Bit untuk Kesehatan Tubuh. www.hellosehat.com
- Kaslam, K., Salengke, S. and Koto, H.A., 2020. Sorpsi Isotermi dan Daya Patah Pada Emping Jagung Pulut. Jurnal Agritechno, pp.16-23.
- Kurniasih, A. (2016). Daya Patah dan Daya Terima Flakes Jagung yang Disubstitusi Tepung Jantung Pisang. Disertasi Doktorat, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 1-10.
- Liana., D. F. Ayu., dan Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Susu Kedelai dan Ekstrak Umbi bit dalam Pembuatan es krim. Jom Faperta 4(2): 23-27.
- Lestario, L. N., N. Gunawan dan Y. Martono. 2013. Pengaruh intensitas cahaya terhadap degradasi warna agar-agar yang diwarnai sari umbi bit merah (*Beta vulgaris L. var. rubra L.*) Skripsi Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Koswara, S. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang Oleh. <http://seafast.ipb.ac.id>
- Maimunah, S., Kennedy, J., Irennius Girsang, V., Syapitri, H., & Farmasi dan Ilmu Kesehatan, F. (2021). Karakterisasi Dan Skrining Fitokimia Dari Tepung Buah Bit (*Beta vulgaris L.*) (Vol. 01, Issue 02). www.ojs.unhaj.ac.id/index.php/fj
- Manaois, R. V., (2009). *Modification Of Rice Starch Properties By Addition Of Amino Acids At Various pH Levels.* https://repository.lsu.edu/gradschool_theses/2074
- Manurung, M. P., Seveline & Taufik, M. (2021). Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duch*) dan Tepung Terigu dengan

- Penambahan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*). Jurnal Agroindustri Halal, 7(2), 156–164.
- Mariyanto, A. E., (2016). Pemanfaatan Grits Gapek dan Grits Kedelai dalam Pembuatan Snack Ekstrudat. Fakultas Teknologi Pertanian, Malang.
- Marti., 2020. Ini Bahan dan Cara Pembuatan Meises. <https://www.cookin.id/read/026313/ternyata-ini-bahan-dan-cara-membuat-meises>.
- Millah, I. (2014). Pembuatan Cookies (Kue Kering) dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (*Mallus sylvestril Mill*) Subgrade dan Margarin. Disertasi Doktorat, Universitas Brawijaya, 1-99.
- Muspita, N. A. (2017). Pengaruh Substitusi Bubuk Jamur (*Pleurotus Ostreatus*) dengan Waffle Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypothalamus*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Kalsium Waffle. Skripsi. Program Studi S1 Gizi, Stikes Perintis Padang.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2013). Pengembangan Beras Analog Dengan Memanfaatkan Jagung Putih. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 24(2), 194–200. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.194>
- Prastiwi, D. (2022). Karakteristik Fisik dan Sensoris Meisis dari Mocaf dan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Metode Ekstrusi. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Rahayu, W. E. dan Romalasari, A. (2020). Perbandingan Kualitas Gizi dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Labu Kuning (*Curcubita Moschata Durch*) dengan Kabocha (*Curcubita maxima*). Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa, 2(2), 101–107.
- Rachmaleta, D. A., 2020. Modifikasi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Pragelatinisasi Parsial. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Rachma Sari, A. & Siquhny, Z. D. (2022). Profil Tekstur, Daya Rehidrasi, Cooking Loss Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning dan Pewarna Alami. Jurnal Agritechno, 15(02), 92–102.
- Salfiana dan Rismawati (2021). Densitas Kamba Jagung Hibrida Pertiwi Kabupaten Sidenreng Rappang. Jurnal Ilmu Pertanian, 5(2), 50–52.
- Salim, E. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santika, N. dan Dara, W. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Wijen (*Sesamum indicum*) Terhadap Kandungan Gizi dan Mutu Organoleptik Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Kesehatan Perintis (*Perintis's Health Journal*), 4(2), 77–83.
- Santoso, A., Apriyanti, M. W., Ardiyansyah, M., & Prastiwi, D. (2023). *Effect of Modified Cassava Flour and Purple Sweet Potato Flour Formulations on the Physical and Sensory Qualities of Meses*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1168(1), 1-5.

- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2011 Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo.
- Suryaningrum, T. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (Ig), Beban Glikemik (Bg), dan Tingkat Kesukaan pada FlakesKumo. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 360-367.
- Sholihah, N., 2015. Meises. <https://www.kerjanya.net/faq/18132-meises.html>
- Sudarman, M. (2018). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies. *Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 52(1), 1-5
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017 dalam Asmoro, N, W. 2021. Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Jurnal of Food and Agriculture Product*.
- Widowati, S., Nurjanah, R., & Amrinola, W. (2010). Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, 35-48.
- Widyasari, A., 2022. Seminar Penelitian Karakteristik Kimia Meises Analog Dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Metode Ekstrusi.
- Winantea, L., 2019. Pengaruh Proporsi Tepung Umbi Bit (*Beta vulgaris L*). dan Penambahan Bahan Pengembang Terhadap Pembuatan Roti Kukus. *Fakultas Teknologi Pertanian, Malang*.