

DAFTAR PUSTAKA

- Alvionita, Vernanda., Angkasa, D., dan Wijaya, H. 2017. “Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten Berbahan Tepung *MOCAF* dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahan Sari Kurma”. Universitas Esa Unggul. URL: <https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate-8322-13.%20JURNAL.pdf>. [23 April 2024]
- Anni. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Anonymus. 2013. Beras Merah. <http://kedaiinfo.blogspot.com/2012/07/nas-merah-dankhasiatnya.html>. [13 Maret 2024]
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Lengkap*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Biskuit. SNI 01-2973-1992.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Tepung Mocaf. SNI 7622-2011.
- Bella, Airindya. 2022. “*Intoleransi Gluten Beserta Penyebab dan Cara Mengatasinya*”. URL : <https://www.alodokter.com/intoleransi-gluten-beserta-penyebab-dan-cara-mengatasinya>. [21 April 2024]
- Chen, L., Li, X., Han, J., & Gu, Z. 2013. “Effect of Different Milling Methods on the Properties of Rice Flour and Gluten-Free Rice Bread”. *Journal of Cereal Science* 58(2): 175-182.
- Data Kemenkes RI. 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*.
- Damayanti, D., Wahyuni., dan Wena. 2014. “Kajian Kadar Serat , Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu”. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan* 37 (1). Hal 73-82.
- Faridah, Anni dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Handayani, S dan Wibowo, A. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Herawati, Ade., Suhartatik, Nanik., dan Widanti. 2018. “Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) – *MOCAF (Modified Cassava of Flour)* dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanni*)”. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3(1). Hal 33-40.

- Ihromi, Syirril., Marianah., dan Susandi, Adi. 2018. "Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering". *Jurnal AGROTEK* 5 (1). Hal 73-77.
- Indiyah, S. 1992. *Bahan Ajaran: Pengolahan Roti*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.
- Ismail, N., Ahmad, Tukiran. Z., Morsin, dan Saadon, B. 2015. "Web-Based Calorie Information Sistem". *ARPJ J. Eng. Appl. Sci* 10 (19). Hal 8745-8749.
- Jamilah, Ahmad, R., dan Ernita, M. 2020. "Penggunaan Pupuk Cair *Chromolaena odorata* Dan Kalium Dalam Menekan Kehampaan Dan Meningkatkan Hasil Padi Ungu Black Madras". *Jurnal Agronida* 6 (1). Hal 55-63.
- Juliano, B. O. 2016. *Rice Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemists.
- Kaya, A. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit. *Thesis*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kim. C. K., Young. S, Younhee. S, Hye. M. L, Gang. S. L, Aram. K, Tae. H. L, Jae. H. L, Dong. S. P, Seungil. Y, Yong. H. K, & Yong. K. K. 2015. "WholeGenome Resequencing and Transcriptomic Analysis to Identify Genes Involved in Leaf-Color Diversity in Ornamental Rice Plants". *PLoSone* 10 (14). hal 1-17.
- Kim, H. S., Han, M. K., & Shin, M. 2015. "Characteristics of rice flour and rice breads prepared using wet-milling process". *Food Science and Biotechnology* 24 (4). Hal 1461-1466.
- Lu, S., Liu, Q., Chen, Z., & Chen, S. (2016). "Effects of milling methods on the properties of glutinous rice flour and their application in dumplings". *Journal of Food Science and Technology* 53 (6). Hal 2430-2439.
- Maulana, Mirza. 2008. *Mengenal Diabetes: Panduan Praktis Menangani Penyakit Kencing Manis*. Yogyakarta: Katahati.
- Mamat, H., & Hill, S. E. (2011). "Physicochemical properties of commercial starches from different botanical sources". *International Food Research Journal* 18 (3). Hal 913-920.
- Matz, S. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Westport: The AVI Publishing Company.
- Millah, Izzatul., Wignyanto., Dewi., dan Atsari. 2013. "Pembuatan Cookies (Kue Kering) Dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (*Mallus sylvestris* Mill)

- Subgrade dan Margarin”. Malang: Universitas Brawijaya. Fakultas Teknologi Pertanian.
- Oktaviani, A.S., Hersoelistyorini. W., dan Nurhidajah. 2017. “Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik *Cookies* dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok”. *Jurnal Pangan dan Gizi* 7 (2): Hal 72-81.
- Oktavia, Dwi. 2008. Evaluasi Produk Good Time Cookies di PT. Amott’s Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk. *Skripsi*. Bogor: IPB.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Patindol, J., & Wang, Y. J. (2003). “Fine structure and physicochemical properties of starches from chalky and translucent rice kernels”. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 51 (8). Hal 2777-2784.
- Patindol, J., Wang, Y. J., & Jane, J. L. (2007). “Structure-functionality changes in starch following milling”. *Food Science and Technology International* 13 (4). Hal 225-231.
- Perkeni. 2015. *Konsensus dan Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Indonesia*. PB Perkeni.
- Pertiwi, D. 2006. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Koro dan Tepung Terigu Dengan Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit Kacang Koro. *Tugas Akhir*. Universitas Pasundan: Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik.
- Rachmawati, M., Syahrumsyah, H., Andriyani, Y., Dewantara, M., dan Pane, R. 2020. “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 Agrifood* 2 (2). Hal 59-65.
- Rahman, M. H., Ariani, R., dan Masdarini, L. “Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Butter Cookies Kelapa”. *Jurnal Kuliner* 1 (2). Hal 89-97.
- Ramsden, E. 1995. *Biochemistry and Food Science*. Cheltenham: Stanley Thornes (Publisher).
- Rohit, H dan Rahman. 2021. “Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Butter Cookies Kelapa”. *Jurnal Kuliner* 1 (2). Hal 89-97.

- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diverifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember: Universitas Jember. Fakultas Teknologi Pertanian.
- Sudarmadji, S. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suwarso, W., Budianto, E., dan Jayadi, I. 2002. "Semi-Sintesis Vanili Dari Gluaiakol Via Reaksi Reamer-Tiemann yang Dikatalisis dengan Katalis Transfer Fase/PTC: [18]-Crown Ether-6". *Makara Sains* 6 (2). Hal 63-71.
- Ubaidillah, M., dan T. A. Siswoyo. 2018. *Buku Deskripsi Plasma Nutfah Padi Indonesia*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Utama, M. Z. H. 2019. *BUDI DAYA PADI HITAM DAN MERAH –Pada Lahan Marginal dengan Sistem SBSSU*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Utama, P., Sudarmaningtyas, dan Churniawan. 2019. "Rancang Bangun Aplikasi Penjualan Makanan Sehat Berdasarkan Perhitungan Kalori Menggunakan BMR Pada Rumus Sakit Islami Jemursari". *JSIKA* 9 (3). Hal 1-9.
- Utami, Nur dan Farida, Eko. 2023. "Pengaruh Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava of Flour*) Terhadap Indeks Glikemik dan Kandungan Gizi *Cookies*". *Indonesia Journal of Public Health and Nutrition* 3 (3). Hal 376-383.
- Pramadi, Indra., Rejeki., Rahayuningsih, T., dan Wedowati, R. 2019. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut dengan Penambahan Maltodekstrin pada Pengolahan *Cookies*. *Jurnal Agroteknologi* 13 (2). Hal 137-147.
- Wati, Kurnia., Ujianti, Dwi dan Umiyati, Rini. 2020. "Pengaruh karakteristik *Cookies* Terhadap Perbandingan Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*)". *Science and Engeneering*
- Wijayanti, I. 2015. Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah. *Skripsi*. Semarang: Universitas Negeri Semarang. Fakultas Teknik.
- Yani, Vera dan Akbar. 2018. Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi. *EDIBLE* 7 (1). Hal 40-48.
- Yeh, A. I. (2018). "Grinding characteristics and hydration properties of glutinous rice flour". *Journal of Food Engineering* 87 (4). Hal 501-507.
- Yuliantanti, Ana. 2022. *Mengenal Black Madras, Beras Rendah Gula Yang Baik Untuk Penderita Diabetes*. URL: <https://www.guesehat.com/beras-black-madras-rendah-gula-baik-untuk-diabetes>. [21 April 2024]

Zhang, P., Hu, X., & Zhu, K. (2015). "Improvement of the breadmaking quality of rice flour by yeast fermentation". *Journal of Cereal Science* 62. Hal 46-52.