

DAFTAR PUSTAKA

- Amanu, F. N., Dan Susanto, W. H. 2014. Pembuatan Tepung Mocaf Di Madura (Kajian Varietas Dan Lokasi Penanaman Terhadap Mutu Dan Rendemen. Dalam Jurnal Pangan Dan Agroindustri. Malang: No.3.Hml. 161-169.
- Badan Pusat Statistik. 2013. Data Produksi Singkong Jawa Timur. <http://jatim.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/119.htm>. [25 Desember 2015]
- Balitkabi. 2012. Deskripsi Varietas Unggul Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian. Malang : Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.
- Balitkabi. 2005. Teknologi Produksi Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang : Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1981. Jakarta: Daftar Komposisi Bahan Makanan.
- Efendi, P. J., 2010. Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (ModifiedCassava Flour) Dari Ubi Kayu (Manihot Esculenta Cranz) Varietas Malang-1 Dan Varietas Mentega Dengan Perlakuan Lama fermentasi. Solo. Tidak Dipublikasikan.
- Efendi. S. 2009. Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan. Bandung : Alfabeta.
- Endah, P., Dan Santoso, H. 2014. Pengaruh Penggunaan Bakteri Asam Laktat Selama Fermentasi Pada Kualitas Modified Cassava Flour (Mocaf). Yogyakarta. Tidak Dipublikasi.
- Irzam, F. N., Harjianto. 2014. “Pengaruh Penggantian Dan Penggunaan NaHCO_3 Dalam Perendaman Ubi Kayu Iris (Manihot Escluenca Crantz) Terhadap Kadar Sianida Pada Pengolahan Tepung Ubi Kayyu”. Dalam Jurnal Pangan Dan Agroindustri. Malang : No. 4.
- Jeffry, T., D. K. Mintoko, S., Gunawan. 2014.”Pengaruh Fermentasi Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Menggunakan Lactobacillus Plantarum Terhadap Kandungan Protein”. Dalam Jurnal Teknik Pomits. Surabaya : No 2.
- Efendi, P. J., 2010. Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (ModifiedCassava Flour) Dari Ubi Kayu (Manihot Esculenta Cranz) Varietas Malang-1 Dan Varietas Mentega Dengan Perlakuan Lama fermentasi. Solo. Tidak Dipublikasikan.

- Hasbullah, N., Silia, C. Sugihono. 2014. Pengaruh Jenis Bahan Dan Perendaman Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik MOCAF (*Modified Cassava Flour*). Jurnal Agrifood. Ternate : No.1.Vol.1Hlm.14-19.
- Hidayat, B., Nurbani, K. Surfiana. 2009. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Modifikasi yang Diproses Menggunakan Metode Pragelatinisasi Parsial. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Lampung : No.14.Hlm. 148-159
- Kalsum, N., Surfiana. 2012. Karakteristik Dekstri Dari Pati Ubi Kayu Yang Diproduksi Dengan Metode Pragelatinisasi Parsial. Dalam Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. Lampung : No.1.Hlm. 113-23
- Kartika, Bambang, Puji Hastutidan Wahyu Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. UGM. Yogyakarta.
- Muchtadi, T. P. Dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung : Penerbit Alfabeta.
- Nusa, M., B. Suarti., Alfiah. 2012. Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan starter Dan Lama Fermentasi (Modified Cassava Flour). Dalam Jurnal Agriu. Medan : No.3Hml. 210-217
- Rahayu, K. Dan Sudarmadji, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Sandra. K. 2010. Pengaruh Fermentasi Dan Konsentrasi Ca(OH)_2 Untuk Perendaman terhadap Karakteristik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Singkong Pahit (Pandemir L-2). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Salim. E. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. Yogyakarta. Lily Publisher.
- SNI 7622:2011, 2011. Tepung Mocaf. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- Sediaoetama. M. 2009. Ilmu Gizi Untuk Mahasaiswa Dan Profesi. Jakarta : Dian Rakyat.
- Sosrosoedirdjo, R. S. 1983. Bercocok Tanam Ubi Kayu. Jakarta. CV.Yasaguna.
- Subagio dkk. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. Jember: Universitas Jember.

Subagyo. 2008. MOCAF. <http://www.foodreview.co.id/mod.php?mod=publish>. Diakses pada tanggal 28 Oktober 2016.

Sudarmadji dkk. 2007. Analisa Bahan Makanan Pertanian. Yogyakarta : Penerbit Liberty.

Suprpti, M. Lies. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan Dan Pemanfaatannya. Yogyakarta : Kanisius.

Yuwono, S. S., Febrianto, K., dan Dewi, N. S. 2013. Pembuatan Beras Tiruan Berbasis *Modified Cassava Flour*(MOCAF) : Kajian Proporsi MOCAF : Tepung Beras dan Penambahan Tepung Porang. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 14, No.3. Malang.

Winangun, A. 2007. Mocal- Tumpuan Ketahanan Pangan. <http://Tanimerdeka.com>. Diakses pada tanggal 28 oktober 2016.

Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.