

DAFTAR PUSTAKA

- Adie. M. R. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia Dan Fisik Tepung Tapioka Dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Arti. 1997. Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi Pada Amilosa, Amilopektin Dan Campuranna. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Almatsier, s. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi.A : Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. (2003). Laporan Parktikum Penentuan Kadar Air. <http://www.scribed.com/doc/14098051/Laporan-Praktikum-Penentuan-Kadar-Air>. Diakses Tanggal 23 Oktober 2015.
- Badan Pusat Statistik. 2013. Data Tanaman Pangan Ubi Kayu (www.bps.go.id) Diakses 14 Desember 2015.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. 2014. Data Produksi Padi dan Palawija.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Data Produksi Padi, Jagung dan Kedelai.
- Budi, F.S., P.Haryadi., S. Budijanto, dan D. Syah. 2013. *Teknologi Proses Ekstruksi Untuk Membuat Beras Analog*. Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bptp. 2008. Badan Penetapan Standar Tepung.
- Christine. D. 2008. Metode-Metode Riset Kualitatif Dalam Public Relations Dan Marketing. Bintang. Yogyakarta.

- Damardjati, D. S. 1980. Struktur dan Komposisi Kimia Beras. Fakultas Pasca Sarjana. IPB, Bogor.
- Darjanto dan muardi. 1980. Khasiat, Racun Dan Makanan Ketela Pohon. Yayasan Dewi Sri. Bogor.
- Darmasih. 1997. Prinsip Soxhlet. peternakan.litbang.deptan.go.id/user/ptek97-24.pdf. (diakses pada tanggal 02 April 2015).
- Gumilar. P.L. 2012. *Beras Analog Modified Cassava Flour (Mocaf) Dengan Penambahan Daun Katuk Dan Kacang Merah*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember.
- Imaningsih, aulis. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makan* 35 (1) : 13-22.
- Joseph, G. 2002. Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana/S3. Bogor 23 Mei 2002. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kaur, L. , Singh, J. Dan Singh, N.. 2005. *Effect Of Glycerol Monostearate On The Physicochemical, Thermal, Rheological And Noodle Making Properties Of Corn And Potato Starches*. *Journal Of Food Hydrocolloids* 19: 839-849.
- Lisnan, V. 2008. *Pengembangan Beras Artifisial Dari Ubi Kayu Dajalar Sebagai Upaya Deversifikasi Pangan*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Meloan, C dan Pomeranz, Y. 1987. *Food Analysis Theory and Practice*. Edisi ke-2. Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- Muhandri, thahja. Dkk. 2012. *Komposisi Kimia Tepung Jagung Varietas Unggul Lokal Dan Potensinya Untuk Pembuatan Mi Jagung Menggunakan Ekstruder*

- Pencetak*. 02. Jurnal Sains Edisi 11 Vol -2 (1): 16-31 (2012). Bogor: Departemen Ilmu Dan Taknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Noviasari, S., F.Kusnandar, dan S. Budijanto. 2013. *Pengembangan Beras Analog Dengan Memanfaatkan Jagung Putih*. Penelitian. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio. 2000. *Fisiologi Nutrisi*. Volume I. Ed ke-2. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Poedjiadi A. dan Supriyanti, Fm T. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta : Ui. Press.
- Putri, Nur yeni 2007. *Mempelajari pengaruh penyimpanan tape ketan (oryza sativa glutinosa) terhadap daya terima konsumen*. Fakultas teknologi pertanian. Institute pertanian bogor. Skripsi.
- Samad, 2003. *Pembuatan Beras Tiruan (Artificial Rice) dengan Bahan Ubi Kayu Dan Sagu*. Proseding Seminar Teknologi Untuk Negeri 2003 vol. II pp 36-40. BPPT. Jakarta.
- Santoso, A., H. Warsito, dan Y. Wibisono. 2013. *Pengembangan Proses Beras Tiruan Berbasis Umbi okal dengan Memanfaatkan Ekstruder Ulir Tunggal*. Laporan Akhir Strategi Nasional. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Santoso. H dan endah. P. 2014. *Pengaruh Penggunaan Bakteri Asam Laktat Selama Fermentasi Pada Kualitas Modified Cassava Flour (Mocaf) Penyuluh Pertanian Di Yogyakarta*. Yogyakarta pengembangan SDM pertanian.
- Setyo Yuwono, S., K. Febrianto, dan N.S Dewi. 2013. *Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Modified Cassava Flour (Mocaf):Kajian Proporsi Mocaf:Tepung Jagung Dan Penambahan Tepung Porang*. Jurnal. Universitas Brawijaya. Malang.

- Suarni. 2001. *Tepung Komposit Sorgum, Jagung Dan Beras Untuk Pembuatan Kue Basah (Cake). Risalah Penelitian Jagung Dan Serelia Lain*. Balai Penelitian Tanaman Jagung Dan Serelia. Marus. Vol 6. Hlm : 55-60.
- Suarni, dan M. Yasin (tanpa tahun). *Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional*.
- Subagio, Windrati, Witono, dan Fahmi. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Jakarta: Kementrian Negara Riset Dan Teknologi.
- Susilowati, E. 2010. *Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, Dan Kadar Amilosa Pada Nasi Yang Disubstitusi Dengan Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Bahan Makanan Pokok*. Skripsi. Teknoogi Pertanian. Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Syarief, R. dan Halid Hariyadi., 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*, Arcan, Jakarta.
- Sutrisno. K. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung*. E Book Pangan.com
- Ulyarti. 1997. *Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin dan Campurannya*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Whistler R. I. dan Daniel. J.R. 1985. *Carbohydrate Dalam Food Chimestery*. O. R. Fennema (Editor). Marcel Dakker. New York.