

## DAFTAR PUSTAKA

- Amanu, F. N. dan W. H. Susanto. 2014. *Pembuatan tepung mocaf di madura (kajian varietas dan lokasi penanaman) terhadap mutu rendemen*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 161-169.
- Andriani, D. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.)*. [Skripsi]. Makasar: Universitas Hasanuddin Makassar.
- Antara, N, dan Watini, M. 2014. *Aroma dan Flavour Compounds. Tropicical Plant Curriculum Project*. Universitas Udayana
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Farida, A., K. S. Pada, A. Yulastri, dan L. Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1-3*. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fauziah, A. . dan S. Sulandjari. 2015. *Pengaruh perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung mocaf dan persen jumlah lemak (margarin dengan butter) terhadap sifat organoleptic rich biscuit*. E-Journal Boga. 4(3): 7-13.
- Hayati, R, Marilah, A, dan Rosita, F. 2012. *Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika*. Jurnal Florstek, 66-75
- Karimah, Latifatul, (2020) *Pengembangan Produk Onde-Onde Edamame Sebagai Produk Oleh-Oleh*. Skripsi. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Kesuma, Ira, Y, Winerlis Syarif. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Kue Onde-Onde Ketawa*. Jurnal Kapita Selekt Geografi, 2 (8), 188-205.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta. Universitas Indonesia Press.
- Ko, S. 2012. *Rahasia Membuat Roti Sehat dan lezat dengan Ragi Alami*. Indonesia Tera, Yogyakarta.

- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro Seri 1*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Masrum. 2010. *Peningkatan Viabilitas (Priming) Benih Wijen (Sesamum indicum L) dengan Polyethylene Glycol (PEG) 6000*. Skripsi. Malang: Jurusan Biologi Universitas Islam Negeri.
- Matz, S. A. dan T. D. Matz. 1978. *Cookies and creackers technology*. Journal Food Science. 42(3):137-142.
- Midiyanto, D., and Yuwono, S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267
- Mubarok, Achmad, (2021). *Produksi dan Pemasaran Onde-onde Naga Merah*. Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Muningsih, N. S. 2013. *Eksperimen Pembuatan Onde-Onde Ketawa Penambahan Tepung Singkong*. Food Science and Culinary Education Journal. 2(1): 31-35.
- Noriko, Nita. 2012. *Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI*. Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI, Vol. 1, No.3.
- Panti Ariani, Risa, I.A.P Hemy Ekayani, Luh Masdarini, 2016. *Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Penambahan Terigu untuk Variasi Cake*. Dalam Jurnal Ilmu Sosial dan Hunaniora Volume 5 (hlm 717-730). Singaraja, Bali. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Pulungan, Elvina, N, (2013). *Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Brownies Singkong*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Purba, Ria Aghata, (2018). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) dalam Pembuatan Kue Onde-Onde Ketawa Menggunakan Tepung Mocaf*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Rahmawati, Farizah Hajar, (2019). *Analisis Impor Gandum di Indonesia dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi (Periode 2002-2018)*. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Rauf, Rusdin, Dwi Sarbini, (2015). *Daya Serap Air Sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong*. Agritech, volume 35 (hlm 324-330). Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rosida. D.F, dkk, (2019). *Karakteristik Cookies Kimpul Termodifikasi (Xanthosoma sagittifolium) dengan Penambahan Tapioka*. Universitas Pembangunan Naional Veteran Jawa Timur.
- Sarinah, M., Ahmadun, dan P. Arum. 2010. *Effect of traditional cassava fermentation on chemical and sensory characteristics gari and fufu flour in west africa*. Jurnal Teknologi Fermentasi. 12: 96-104.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Subarna. 1996. *Formulasi Produk-produk Serealia dan Umbi-umbian Untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan Penggorengan*. Makalah. Pelatihan Produk-produk Olahan, Ekstrusi, Bakery, dan Frying, Jakarta.
- Supriyadi, A. dan L.T. Pangesthi. 2014. *Pengaruh Penambahan tepung biji nangka (Artocarpus heterophyllus) terhadap mutu organoleptik kue onde-onde ketawa*. E-Journal Boga, volume 3(1): 225-233.
- Suyarni, A., E. Hidayat, D. Sadayaningsih, dan E. Hambali. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Penebar Swadaya, Depok.
- Tarwendah. I.P, (2017). *Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Universitas Brawijaya Malang.
- Utomo, H. 2005. *Resep Jajan Pasar*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama