

DAFTAR PUSTAKA

- Amanu NF, Susanto HW. *Pembuatan Tepung MOCAF di Madura (Kajian Varietas Dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.161-169, Juli 2014.
- Ambarsari I, Qanytah & Sarjana. *Penerapan Standar Penggunaan Pemanis Pembuatan Pada Produk Pangan*. Jurnal Standardisasi Vol. 11, No. 1 Tahun 2009: 46 – 56.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Tepung Mocaf (SNI 7622:2011)*. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- BKP3 Bantul. 2012. *Cara Pembuatan Tepung MOCAF*. bkppp.bantulkab.go.id/documents/20121105140749-MOCAF.pdf. diakses tanggal 28 Maret 2019.
- Bouton, P.E., Harris, P.V., dan Shorthose, W.R. 1971. *The Effect of Ultimate pH on Ovine Muscle: Mechanical Properties*. *Journal of Food Science* 37: 357.
- Chalimah S, Hastuti, N.T. 2015. *Puding Agar Waluh (Cucurbita Moschata) Alternatif Untuk Penderita Diabetes Dengan Pemanis Daun Stevia (Stevia Rebaudiana)*. Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Girindra, A. 1990. *Biokimia 1*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Kuncari SE, Iskandarsyah & Pratiwi. *Evaluasi Uji Stabilitas Fisik Dan Sineresis Sediaan Gel Yang Mengandung Minoksidi, Apigenin Dan Perasan Herba Seledri (Apium graveolens L.)*. Fakultas Farmasi UI, Jurnal Penelitian Kesehatan, Vol. 42, No. 4, Desember 2014: 213-222.
- Nuralizah. *Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Terhadap Kecepatan Leleh Es Krim Yang Dhasilkan*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Bogor, Vol. 2 (2016) : S7-S13.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016a. *Acuan Label Gizi (Peraturan Kepala BPOM RI No. 9 Tahun 2016)*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Putri N.A., Herlina, H., dan Achmad, S. 2018. *Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour) berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi*. Dalam Jurnal Agroteknologi, 12 (1).

- Putri RM, Almasyhuri & Mirani M. *Penambahan Campuran Susus Skim dan Lemak Pada Cookies Pelancar Asi Tepung Daun Katuk (Sauropus androgynous L. Merr) Terhadap Daya Terima Panelis.*) Program Studi Farmasi FMIPA Universitas Pakuan.
- Prahasini H, Ishartini D & Rahardian D. *Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dengan Perlakuan Blancing Dan Perendaman Dalam Ntrium Metabisulfit.* Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013.
- Subagio, A., Windrati, W.S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. *Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf berbasis Klaster.* Universitas Jember.
- Subagyo, A. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Jenis Tepung-tepungan.* *Food Review*, 1 (3): 18-22.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT. Gramedia.