

DAFTAR PUSTAKA

- Aliem, M. I. 1995. *Teori Pastry*. Penerbit Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita. Yogyakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical.
- Astawan, M. dan Widowati, S. 2006. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional*. Laporan Penelitian RUSNAS. Bogor.
- BPOM. 2003. *Lokakarya Kajian Penyusunan Standar Pangan Fungsional*. Bogor.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Charlotte, F. J. 1991. *Mistakes That Worked*. United State America.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI).
- Dalimunthe, H., Novelina, Aisman. 2012. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Donat Kentang Ready to Cook Setelah Proses Pembekuan*. Padang.
- Faridah, A., Kasmita, S. Pada, Asmar Yulastri, dan Yusuf Liswanti. 2008. *Buku Patiseri*. Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
- Fauziyah. 2014. "Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan *Puree* Bayam (*Amarantus Spp*) Pada Hasil Jadi Kulit Pangsit". *E-Journal Boga*, Vol.03, No.02, Hal. 16-25.
- Godam. 2012. Isi Kandungan Gizi Mentega - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. www.organisasi.org. diakses pada tanggal 20 Oktober 2015.
- Hal, F. L. 2013. *Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Vol. 1 No. 2.
- Imran Jan, M.S. 2000. *Prospek Tepung Ubi Kayu (Manihot Esculenta) sebagai Substitusi dalam Pembuatan Donat*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor
- Mudjajanto, E. S dan Yulianti, L. N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Nugroho, Prastya. J. 2006. *Pemanfaatan MOCAL-T1 (Modified Cassava Flour – Turunan 1) Sebagai Bahan Pensubstitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Prasetyan, L. 2014. *Pengaruh Subtitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Wortel (Daucus Carrota) Terhadap Hasil Jadi Kue Pukis*. E-Journal Boga, Vol.03, No.01, Hal. 283-296.
- Puspitasari, N. 2012. *Aplikasi MOCAF (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Kue Lumpur: Kajian Proporsi MOCAF dan Tepung Terigu pada Sifat Fisikokimia dan Sensoris*. Tidak dipublikasikan. Skripsi. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian UNEJ.
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Tepung Singkong Menjadi Tepung Mocaf: Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher: Yogyakarta.
- Sari, J. M. 2014. *Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Sifat Organoleptik Stick*. E-Journal Boga, Vol.03, No.02, Hal. 26-35.
- Setiawan, A. 2011. Uji Lanjut Tukey HSD (BNJ). <http://www.smartstat.info/ranangan-percobaan/perbandingan-rata-rata/uji-lanjut-tukey-hsd-bnj.html> (di akses pada tanggal 30 agustus 2015)
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Subagio, A., Wiwik, S. W., Yuli, W. dan Fikri, F. 2008. *Prosedur Operasi Standar Produksi MOCAL Berbasis Klaster*. Trenggalek: Pemda Trenggalek
- Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Suprpto, Hadi. 2012. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) dan Media Penggorengan Terhadap Mutu Donat Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Teknologi Pertanian 7 (2) : 68-73
- Syahid, A. 2009. Uji Beda nyata jujur (BNJ). <http://abdulsyahid-forum.blogspot.co.id/2009/03/uji-beda-nyata-jujur-bnj.html> (diakses pada tanggal 30 Juni 2015)
- Tarwotjo, C.S. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Grasindo. Jakarta.
- Tim Penyusun BKPM Teknologi Roti & Kue. 2014. *Teknologi Roti & Kue*. BKPM. Politeknik Negeri Jember. Jember.

- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widyaningsih, T. D. dan E.S. Murtini, 2006. *Pengolahan Masa Kini*. www.edukasi.net/trubusAgrisarana. diakses pada tanggal 30 Juni 2015
- Wijayanti, Y. R. 2007. *Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Pada Pembuatan Roti Tawar*. UGM. Yogyakarta.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.