

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, R. (2021). *Pengantar Metodologi Penelitian*. SUKA-Press UIN Sunan Kalijaga.
- Achmadi, E. R. (2022). Innovation Snack Crackers Sorghum, Challenge and Characterization Product: A review. *Journal of Food and Agricultural Product*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.32585/jfap.v2i1.2148>
- Anugrahati, N. A., & Wijaya, L. F. (2023). Effect of Substitution Sago Flour with Tempeh Flour and Emulsifier Types on Characteristic of Bangkit Cookies. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 11–22. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.11>
- Aristin, N. F., Budijanto, Taryana, D., & Roja, N. (2022). *Lahan dan Petani: Ubi Kayu Sebagai Pendukung Kawasan Sentra Industri Tape Bondowoso*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Artina, Z. J., Ayu, D. F., & Rahmayuni, R. (2023). The Crackers of Modified Cassava Flour (MOCAF) and Cowpea Flour: Chemical and Sensory Properties. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 57–64. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.57>
- Ayu, Y. A., Herdiana, N., Sartika, D., & Hidayati, S. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Pada Kerupuk Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 294–305.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). *Handbook registrasi pangan olahan biskuit, kukis, wafer dan krekers*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI.
- Badan Pusat Statistika Provinsi DI Yogyakarta. (2024). *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan Minuman Jadi Per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas), 2021-2023*. BPS DIY. <https://yogyakarta.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDUwIzI=/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html>
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *SNI 3751:2018. Tepung Terigu*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2022). *SNI 2973:2022. Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. ., & Bilang, M. (2013). Daya Terima dan

- Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1, 5–8.
- Benkadri, S., Salvador, A., Zidoune, M. N., & Sanz, T. (2018). Gluten-free biscuits based on composite rice–chickpea flour and xanthan gum. *Food Science and Technology International*, 24(7), 607–616. <https://doi.org/10.1177/1082013218779323>
- Biesiekierski, J. R. (2017). What is gluten? *Journal of Gastroenterology and Hepatology (Australia)*, 32, 78–81. <https://doi.org/10.1111/jgh.13703>
- Cauvain, S. P. (2015). Cookies, Biscuits and Crackers: Formulation, Processing and Characteristics. In *Encyclopedia of Food Grains: Second Edition* (2nd ed., Vols. 3–4). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-394437-5.00119-4>
- Direktorat Jendral Tanaman. (2023). *Laporan Tahun 2023*.
- Djuwardi, A. (2009). *Cassava*. PT Grasindo.
- Dwipayanti, H., Agustini, N. P., & Antarini, A. A. N. (2022). Pengaruh rasio tepung mocaf dan tepung tempe terhadap karakteristik brownies kukus. *Journal of Nutrition Science*, 11(2), 96–104.
- FDA. (2024). *CFR - Code of Federal Regulations Title 21 Locust Bean Gum Gel Test Pyruvic Acid Test*. <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=172&showFR=1&subpartNode=21:3.0.1.1.3.7>
- Galanakis, C. M. (2020a). *Food Structure and Functionality* (Charis M. Galanakis (ed.); 1st ed.). Academic Press.
- Galanakis, C. M. (2020b). *Food Structure and Functionality*. Academic Press.
- Gani, I., & Amalia, S. (2015). *Alat Analisis Data Aplikasi Statistik untuk Penelitian Bidang Ekonomi dan Sosial*. CV. Andi Offset.
- Han, A., Lee, Y., & Meullenet, J. F. (2017). Comparison of a double compression test for the prediction of sensory texture attributes of cooked rice to a single compression test. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 29(8), 643–650. <https://doi.org/10.9755/ejfa.2017-03-544>
- Helmi, R. L., Khasanah, Y., Damayanti, E., Kurniadi, M., & Mahelingga, D. E. (2020). Modified Cassava Flour (Mocaf): Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM. In *Modified Cassava Flour (Mocaf):*

- Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM.*
LIPI Press. <https://doi.org/10.14203/press.43>
- Hidayah, I. N., Ferdiansyah, M. K., & Ujianti, R. M. D. (2021). Interaksi Hidrokolloid dan Garam Terhadap Karakteristik Organoleptik Salty Cookie Bebas Gluten Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Maizena. *Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(2), 204–211. <https://doi.org/10.26877/jjphp.v5i2.8596>
- Irfan, A. M., & Lestari, N. (2022). Pemodelan Matematis Kinetika Pengeringan Cabai Merah Dengan Perlakuan Blansing Suhu Rendah. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 10(1), 98–115. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v10i1.328>
- Jukić, M., Komlenić, D. K., Nakov, G., Begić, M., Keresturi, S., & Lukinac, J. (2024). Effects of the addition of xanthan gum and rice flour to maize starch on quality of gluten-free biscuit. *Ukrainian Food Journal*, 13(1), 124–142. <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2024-13-1-9>
- Kiranawati, T. M., Rohajatien, U., & Jayanti, R. S. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Adonan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Crackers Substitusi Tepung Komposit. *Agroindustri*, 11(2), 133–142. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>
- Kompas.com. (2023). *Cara Pengolahan Pasca-panen Singkong agar Masa Simpannya Lama.* Kompas.Com. <https://agri.kompas.com/read/2023/05/07/095929384/cara-pengolahan-pasca-panen-singkong-agar-masa-simpannya-lama>
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *Biopropal Industri*, 11(1), 1–8.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), 40–49. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v1i2.87>
- Madura, U. T., Madura, U. T., Pertanian, F., Madura, U. T., Pertanian, F., & Madura, U. T. (2023). *Pengujian kandungan nutrisi protein pada bubur jagung lokal madura.* 45–51.
- Maghfiroh, K., & Nuswardhani, R. S. K. (2019). Diversification of Cassava Processing for Improving Community Welfare. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 106–114.



- Manley, D. (2001). Biscuit, Cracker and cookies recipes for the food industry. In *Sustainability (Switzerland)*. Woodhead Publishing Limited.
- Maulida, N. P., Saloko, S., & Nofrida, R. (2024). PENGARUH RASIO MOCAF (Modified Cassava Flour) DAN TEPUNG KACANG KOMAK TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK BROWNIES KUKUS. *EduFood*, 2(3), 1–12.
- Mehmood, L., Asghar, S., Mujahid, S. A., ur Rahman, H. U., & Khalid, N. (2024). Formulation of Chicken Nuggets Supplemented with Mutton and Fish Livers: Insights from Antioxidant and Textural Studies. *Preventive Nutrition and Food Science*, 29(1), 70–79. <https://doi.org/10.3746/pnf.2024.29.1.70>
- Melisa, A. (2021). *Alternatif Pengganti Terigu, Yuk Kenali Tepung Mocaf*. Media.Bakingworld.Id. <https://media.bakingworld.id/bahan-roti-and-pastry/alternatif-pengganti-terigu-yuk-kenali-tepung-mocaf-1>
- Mukkun, L., Lalel, H. J. D., & Kleden, Y. L. (2021). The physical and chemical characteristics of several accessions of sorghum cultivated on drylands in east Nusa Tenggara, Indonesia. *Biodiversitas*, 22(5), 2520–2531. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d220509>
- Mustofa, M. H., Arifa, N. S. Al, & Subejo. (2014). *Pilar Kedaulatan Pangan Nusantara*. Gadjah Mada University Press.
- Nalawati, A. N., Wardhana, D. I., Rita, A. I., & Triyudhani, I. L. (2024). Karakteristik Sifat Kimia Crackers Ikan Tongkol Dengan Variasi Penambahan Tepung Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Journal of Food Industrial Technology*, 1(2), 52–58.
- Nilai Gizi. (2018a). *Nilai Gizi Tepung Mocaf*. NilaiGizi.Com. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/236/nilai-kandungan-gizi-tepung-mocaf>
- Nilai Gizi. (2018b). *Nilai Kandungan Gizi Tepung Kacang Kedelai*. NilaiGizi.Com. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/382/nilai-kandungan-gizi-tepung-kacang-kedelai>
- Nilai Gizi. (2025). *Nilai Gizi*. NilaiGizi.Com. <https://nilaigizi.com/>
- Nuraenah, N., Deviarni, I. M., & Fitriyani, E. (2022). Karakteristik Snack Esktrusi Dengan Penambahan Grit Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Galung Tropika*, 11(1), 31–44. <https://doi.org/10.31850/jgt.v11i1.854>
- Nurfutriyani, A., Triyastuti, M. S., & Shitophyta, L. M. (2024). *Perhitungan Kada Air, Rendemen, dan Uji Organoleptik pada Ikan Asin*. 01, 45–55.



- Oktaviana, A. S., Hersoelistorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Perangin-angin, S. A., Kurniasih, R. A., & Swastawati, F. (2021). Kualitas Ikan Layang (*Decapterus sp.*) Asin Asap Dengan Perbedaan Lama Waktu Pengeringan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi*, 3(2), 72–77.
- Perhutani. (2020). *Pengembangan Ubi Kayu di Bawah Tegakan Pohon Jati Ternyata Menjanjikan, Begini Caranya....* Perhutani. <https://www.perhutani.co.id/pengembangan-ubi-kayu-di-bawah-tegakan-pohon-jati-ternyata-menjanjikan-begini-caranya/>
- Pixabay. (2017). *Crackers*. Pixabay. <https://pixabay.com/photos/food-eat-diet-saltine-crackers-2202399/>
- Prabawa, I. D. G. P., Salim, R., Khairiah, N., Ihsan, H., & Lestari, R. Y. (2019). Review xanthan gum: produksi dari substrat biomassa, variabel efektif, karakteristik dan regulasi serta aplikasi dan potensi pasar. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 11(2), 97–112.
- Pratama, Y., Ulfah, T., & Bintoro, V. P. (2018). Effect of Basil (*Ocimum americanum* L.) Proportion on Physical and Organoleptical Properties of Basil Cracker. *Journal of Applied Food Technology*, 5(1), 1–5. <https://doi.org/10.17728/jaft.3839>
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.1906>
- Rani, K. C., Jayani, N. I. E., Renata, M. C., Oetama, E. R., & Parfati, N. (2021). Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum (1,5% dan 2%) terhadap Karakteristik Fisika dan Kimia Sereal Daun Kelor dengan Pengisi Susu Soya dan Susu Skim. *MPI (Media Pharmaceutica Indonesiana)*, 3(3), 146–161. <https://doi.org/10.24123/mpi.v3i3.4396>
- Renawati, R. (2023). Tipeng Cangkos Ubi Salah Satu Makanan Tradisional Masyarakat Kabupaten Natuna. *Tapak Melayu*, 01(01). <https://jurnal.stainatuna.org/index.php/tapakmelayu/article/view/59>
- Republika. (2017). *Ini Dia Tepung Tempe Kecambah Kedelai yang Kaya Manfaat*. Republika.Co.Id. <https://republika.co.id/berita/pendidikan/dunia-kampus/17/10/30/oyn3ox374-ini-dia-tepung-tempe-kecambah-kedelai-yang->



kaya-manfaat

- Richana, N. (2024). *Ubi Kayu dan Ubi Jalar: Botani, Budidaya, Teknologi Proses dan Teknologi Pasca Panen*. Nuansa Cendekia.
- Rizaty, M. A. (2022). *10 Negara Produsen Singkong Terbesar di Dunia, Indonesia Masuk Daftar?* Databoks. <https://databoks.katadata.co.id/produk-konsumen/statistik/1c74071d9aefdfd/10-negara-produsen-singkong-terbesar-di-dunia-indonesia-masuk-daftar>
- Rizkhi, F. M., & Holinesti, R. (2022). Quality Of Onion Sticks Substitute For Soybean Tempeh Flour. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 101. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i2.328>
- Saida, M. D. N. (2023). Analisis Kinerja Perdagangan Ubi Kayu. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral, Kementerian Pertanian*, 1–65.
- Salehi, F. (2019). Improvement of gluten-free bread and cake properties using natural hydrocolloids: A review. *Food Science & Nutrition*, 7(1), 3361–3841.
- Selawati, F., Quddus, A. A., & Mardiana. (2024). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Crackers Dengan Substitusi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(2), 63–69.
- Sinaga, R. U. Y. G., & Moentamaria, D. (2024). *Pengaruh Kadar Air Terhadap Masa Simpan Olahan Pangan Dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi*. 10(9), 849–858.
- Sitorus, N. V., Siamatupang, D. I., & Hasibuan, D. Y. (2020). Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Kulit Ubi Kayu Pakan Ternak, Tepung Tapioka, Dan Ampas Pakan Ternak. *Jurnal Agrilink*, 2(1), 1–12. <https://doi.org/10.36985/agrilink.v9i1.12>
- Sugiyarto, Wahyudiningsih, T. S., & Hidayah, L. (2022). *Keragaman Plasma Nutfah Ubi Kayu (Manihot esculenta) di Wilayah Kabupaten Wonosobo, Temanggung, dan Magelang*. Pustaka Rumah C1nta.
- Syafutri, M. I., & Indriana, R. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Cookies dari Tepung Beras dan Tempe untuk Anak Autis. *Jurnal Pustaka ...*, 1(1), 1–6. <http://jurnal.pustakagalerimandiri.co.id/index.php/pustakapadi/article/view/125%0Ahttps://jurnal.pustakagalerimandiri.co.id/index.php/pustakapadi/article/>

download/125/78

- Trisna, K. A. Y., Tamam, B., Antarini, A. A. N., & Suratiah. (2023). *Internasional Conference On Sensory Profiles and Chemical Properties of Biscuit Made from Mocaf and Tempe Flour*. 1, 260–269.
- Usmadi, U. (2020). Pengujian Persyaratan Analisis (Uji Homogenitas Dan Uji Normalitas). *Inovasi Pendidikan*, 7(1), 50–62. <https://doi.org/10.31869/ip.v7i1.2281>
- Utoro, P. A. R., Murdianto, W., Pujokaroni, A. S., Andriyani, Y., Banin, M. M., Sulistiawan, D., & Rahmansyah, M. R. (2023). Studi pendahuluan: pengujian alat pengepres buah kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq) dengan variasi lama pengukusan dan pengepresan. *Cannarium (Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian)*, 21(2), 47–52. <https://doi.org/10.33387/cannarium.v21i2.6969.g4419>
- Wardhani, D. R., & Abdillah, R. (2018). Pengambilan Keputusan Dengan Metode Perbandingan Eksponensial (Mpe) Dalam Manajemen Kedai. *Semnas Ristek*, 2004, 439–444.
- Widodo, A. (2023). Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Berbasis Desa Mandiri Mocaf: Studi Kasus Kabupaten Banjarnegara. *Bappenas Working Papers*, 6(1), 1–21. <https://doi.org/10.47266/bwp.v6i1.198>
- Wikipedia. (2024). *Gom Xanthan*. Wikipedia.Org. https://id.wikipedia.org/wiki/Gom_xantan
- Winarti, P. A., Kristianto, Y., Setyobudi, S. I., & Palupi, F. D. (2024). Formulasi Biskuit sebagai Makanan Tambahan Balita Gizi Kurang menggunakan Tepung Tempe. *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 352–361. <https://doi.org/10.20473/mgk.v13i1.2024.352-361>
- Xue, J., & Ngadi, M. (2009). Effects of methylcellulose, xanthan gum and carboxymethylcellulose on thermal properties of batter systems formulated with different flour combinations. *Food Hydrocolloids*, 23(2), 286–295. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2008.01.002>
- Yulianti, L. E., Sholichah, E., & Indrianti, N. (2019). Addition of Tempeh Flour as a Protein Source in Mixed Flour (Mocaf, Rice, and Corn) for Pasta Product. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 251(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/251/1/012037>
- Yusnita, A., Mayasari, R., Yulindawati, & Patrianto, W. (2024). Analisis Pengambilan Keputusan Pada Pengembangan Buah Belimbing Di



Kabupaten Musi Rawas. *DiJITAC*, 5(1), 1–11.

Yuspitasari, G., Rejeki, S., Pertanian, F., & Halu, U. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Kedelai Terhadap Nilai Organoleptik. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 5882–5896.

Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press.

Zahroh, N. L., Mojiono, M., Faridz, R., & Purwandari, U. (2023). Incorporation of defatted coconut flour into purple sweet potato crackers: a study on texture and colour characteristics. *Food Research*, 7(6), 290–296. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(6\).042](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(6).042)