

## DAFTAR PUSTAKA

- Anita Humaida. 2021. "Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kulit Pie".  
Proyek Akhir. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Afriliyanti, P., Hodijat, A., & Pangan, T. (n.d.). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf pada Tepung Terigu terhadap Karakteristik Mie Basah*. 3(1), 1–7.  
<https://doi.org/10.32627>
- Amri, E. (2014). Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Beberapa Jenis Ragi. *Jurnal Pelangi*, 6(2).  
<https://doi.org/10.22202/jp.2014.v6i2.302>
- Anasari, R., Mohd Nur, B., & Noviasari, S. (2022). Karakteristik Sensori Es Krim Nabati Berbahan Dasar Susu Kedelai Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2). [www.jim.unsyiah.ac.id/JFP](http://www.jim.unsyiah.ac.id/JFP)
- Andriyani, L., & Holinesti, R. (2022). Quality Of Pie Skin From Cornflour. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(1), 49.  
<https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i1.276>
- Anjani, E. P., Oktarlina, R. Z., & Morfi, C. W. (2018). Zat antosianin pada ubi jalar ungu terhadap diabetes melitus. *Jurnal Majority*, 7(2), 257-262.
- Anggraeni, T., & Lestari, D. (2018). *Pengaruh perbandingan terigu dan tepung mocaf terhadap mutu organoleptik dan ketebalan crackers*.  
*Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 62–70.
- Angkih, J. H., Damiati, D., & Suriani, M. (2018). Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam (*Inocarpus fagiferus*). *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 44-55.
- Arizona, K., Dyah, T., & Laswati, K. S. (2021). Studi Pembuatan Marshmallow Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Sukrosa. In *AGROTECH* (Vol. 3, Issue 2).
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap kualitas produk biskuit. *Agropolitan*, 3(3), 55-65.



- As'ari, H. (2023). Pengaruh Starter Mikroba dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Karbohidrat Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour). *Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, (2019), 242-245.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. In *Journal of Food and Agricultural Product* (Vol. 1, Issue 1). <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Assalam, S., Asmoro, W., Intan, A., Tari, N., & Hartati, S. (2019). Pengaruh Ketebalan Irisan Chips Singkong Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisiko Kimia Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). In *Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* (Vol. 3, Issue 1).
- Biro Pusat Statistik. 2018. "Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi", 2014—2018. 151(2), 10—17.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2018. *Biskuit*. SNI 2973-2018 Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta
- Cahyani, R. D., & Mulyatiningsih, E. (2021). Inovasi Pengolahan Produk *Red Velvet Cake* Substitusi Tepung Mocaf (*Morevel Cake*). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24 (2), 11–16.
- Devi Suna, S., Kiay, N., Abdullah, S., Abdullah, F., Setiawan Basri, B., & Nyoman Riastutik, D. (n.d.). Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) dengan Penambahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Bayam Hijau. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7(2), 2024.
- Dina, R. A., Kamila, R. R., Wassalwa, U. S., Kurniawati, N., Yuniar, R., Dewi, T., Melinia, D. F., Firdaus, R. A., Zuhdi, R. M., & Yudha, P. (n.d.). Pemanfaatan Potensi Hasil Pertanian Singkong Sebagai Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). In *Abdimas Galuh* (Vol. 5, Issue 1).
- Dwipayanti, H., Agustini, N. P., Antarini, A. A. N., Gizi, A. J., Kemenkes Denpasar, P., Jurusan, D., Poltekkes, G., & Denpasar, K. (n.d.). Pengaruh Rasio Tepung Mocaf



Dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus. In *Journal of Nutrition Science* (Vol. 11, Issue 2).

- Edam. M (2017). Aplikasi bakteri asam laktat untuk memodifikasi tepung singkong secara fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol, 9*(1), 1-8.
- Fauziah, A. (2020). *Analisis Pengendalian Kualitas Pie Tape Dengan Menggunakan Metode Spc (Statistical Process Control) Pada Ud. Purnama Jati Di Kabupaten Jember* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. In *Jurnal Pangan Halal* (Vol. 1, Issue 1).
- Hariadi, H. (2017). Analisis kandungan gizi dan organoleptik “cookies” tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan brokoli (*Brassica oleracea L*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus L*). *Jurnal Agrotek Indonesia, 2*(2), 98-105.
- Hersoelistyorini, W., Dewi, S. S., & Kumoro, A. C. (2015). Sifat fisikokimia dan organoleptik tepung mocaf (*modified cassava flour*) dengan fermentasi menggunakan ekstrak kubis. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*.
- Ihromi, S., Ria Na H, M., Di, Y., & Susa Ndi, A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. In *Jurnal AGROTEK* (Vol. 5, Issue 1).
- Jayanti, K., Suroso, E., Astuti, S., & Herdiana, N. (2023). Pengaruh perbandingan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat kimia, fisik, dan sensori nugget ikan baji-baji (*Grammoplites scaber*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan, 2*(2), 250-263.
- Kemenkes RI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Landa, R. G., Kurniawan, M. A., Hidayati, R., & Handayani, T. (2023). Analisis Finansial Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Unit Pengolahan Hasil (Uph) Kelompok Wanita Tani (Kwt) Gemilang li Kota Palembang. *Journal of Scientech Research and Development, 5*(1). <https://idm.or.id/JSCR/in>
- Lestari, N., & Samsuar, S. (2022). Pemodelan Kinetika Pengeringan Daun Bidara (*Ziziphus spina-christi* (L.)) Dengan Metode Pengeringan Tenaga Surya. *Jurnal Agritechno, 149-159*.



- Malasari, N., Saloko, S., & Nofrida, R. (2024). Pengaruh Rasio Mocaf Dan Tepung Sorgum Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Pai Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). (Vol. 2, Issue 2).
- Milind, P., & Monika. (2015). Sweet Potato As A Super-Food. *International Journal of Research in Ayurveda and Pharmacy*, 6(4).
- Novidahlia, N., Fitriani, C., & Hapsari, D. R. (2023). Karakteristik kimia dan sensori kulit pie berbahan dasar tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tepung kepala ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1), 82-91.
- Nuari Sulam Sari, Annis Kandriasari, & Cucu Cahyana. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf terhadap Kualitas Organoleptik Kulit Pastel. *Journal of Creative Student Research*, 2(4), 30–41. <https://doi.org/10.55606/jcsr-politama.v2i4.3971>
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiyati, H. (2018). Rendemen, Nilai Ph, Tekstur, Dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar Dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Nurhanifah, F., Naenum, N. T., Silwiwanda, S., & Azkia, Z. (2020). Kadar Protein pada Produk Substitusi Tepung Mocaf (*Cookies*, Mi, Brownies, Nugget Ayam). *Journal of Food and Culinary*, 3(1), 24. <https://doi.org/10.12928/jfc.v3i1.3948>
- Pratiwi, S. W., & Priyani, A. A. (2019). Pengaruh Pelarut dalam Berbagai pH pada Penentuan Kadar Total Antosianin dari Ubi Jalar Ungu dengan Metode pH Diferensial Spektrofotometri. *EduChemia (Jurnal Kimia Dan Pendidikan)*, 4(1), 89. <https://doi.org/10.30870/educhemia.v4i1.4080>
- Pratiwi, Y. S. A., & Kanetro, B. (2018). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Tepung Growol Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Pie Coklat. In *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta* (pp. 232-237).
- Putri, G. S. N., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2018). Karakteristik selai wortel (*Daucus carota* L.) dengan penambahan pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4).
- Rosyidah, Q., & Mulyatiningsih, E. (2021). Pengembangan Pie Ubi Jalar Ungu Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Kudapan Rendah Gluten. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).



- Santi, N. R., Ningtyas, F. W., & Sulistiyani, S. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Daya Terima, Kadar Air, dan Kadar Protein Nugget Edamame (*Glycin max* (L) Merril). *Amerta Nutrition*, 1(2), 62-71.
- Setyadi, A. A. J., & Ninsix, R. (2019). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) terhadap karakteristik bolu yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 107-111.
- Suneth, N. A., & Tuapattinaya, P. M. (2016). Uji organoleptik selai buah salak (*Salacca edulis* Reinw) berdasarkan penambahan gula. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(1), 40-45.
- Taufik, M., Susnita, S., & Qausarina Aida, D. (2019). Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. (Vol. 5, Issue 1).
- Umar, S., Hadju, R., Kalele, J. A. D., Yelnetty, A., Utiah, W., Sakul, S., Peternakan, F., Sam, U., Manado, R., & Korespondensi, \*. (2024). Sifat fisik dan organoleptik es krim dengan penambahan ubi banggai ungu (*Dioscorea alata* L.) (Vol. 44, Issue 1).
- Utami, C. R., & Pratama, I. Y. P. (2024). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf terhadap karakteristik kimia dan sensoris stik kopi robusta (*Coffea canephora*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2), 273–283. <https://doi.org/10.35891/tp.v15i2.5661>
- Walfindo, I., Putri, M. A., Fiodita, S., Pati, J. R. N. J. T., & Tuo, K. (2022). Nilai Tambah Ubi Jalar Ungu Menjadi Olahapie Susu Ubi Ungu Di Kecamatan Harau, Kabupaten Limapuluh Kota. *Jurnal Agribisains*, (Vol 8, Issue 1).
- Wely Asmoro, N., Hartati, S., Catur Budi Handayani, dan, Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Pertanian, F. (2017). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Produk Mocatilla Chips dari Tepung Mocaf dan Jagung. In *Jurnal ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* (Vol. 1).
- Wulandari, F., Nazaruddin, N., & Amaro, M. (2021). Pengaruh jenis bakteri asam laktat dan lama fermentasi terhadap mutu fisik, kimia, organoleptik dan mikrobiologi tepung mocaf. *Prosiding SAINTEK*, 3, 169-181.