UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis Modified of Cassava Flour dengan Penambahan Flavor
dan Pewarna Alami Menggunakan Metode Quality Function Deployment**
Shalima Caulika Rahma, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Aini, N. N., Putri, R. M., Sarmin, S., Widiyono, I., Indarjulianto, S., Nurcahyo, W., ... & Rahayu, S. S. (2020). Inovasi Tepung Premiks Pancake MOCAF Instan Dan Pancake" Gama Pantelo" Di Dusun Gebang, Desa Kemiri, Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, *5*(3), 751-756.

Alvionita, V., Angkasa, D., & Wijaya, H. (2017). Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung MOCAF Dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, *7*(2), 72-81.

Ananda, A. R., Alamsyah, A., & Cicilia, S. (2025). Pengaruh Rasio MOCAF (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Ikan Kembung (Rastrelliger Sp.) Terhadap Beberapa Komponen Mutu Cookies. *Jurnal Edukasi Pangan*, *3*(4), 118-128.

Anggareta, P. C. (2022). Gluten Free Product Tepung Singkong Sebagai Alternatif Pembuatan Dessert Box Pandan: Gluten Free Product Cassava Flour As An Alternative For Making Pandan Dessert Boxes. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, *1*(9), 2299-2317.

Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2020). Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) Dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik Its*, *8*(2), F170-F175.

Anwar, K., & Khoirunnisaa, T. (2024). Uji Intensitas Warna, Ph Dan Kesukaan Minuman Fungsional Teh Bunga Telang Kurma. *Pontianak Nutrition Journal (Pnj)*, *7*(1), 509-515.

Anwar, M. A., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2016). Karakterisasi Tepung Bumbu Berbasis MOCAF (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Maizena Dan Tepung Beras. *Jurnal Agroteknologi Vol*, *10*(02).

Amalia, R. N., & Dianingati, R. S. (2022). Pengaruh Jumlah Responden Terhadap Hasil Uji Validitas Dan Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan Dan Perilaku Swamedikasi. *Generics: Journal Of Research In Pharmacy*, *2*(1), 9-15.

Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik Dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (MOCAF) Dan Manfaatnya Pada Produk Pangan. *Journal Of Food And*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis Modified of Cassava Flour dengan Penambahan Flavor
dan Pewarna Alami Menggunakan Metode Quality Function Deployment**
Shalima Caulika Rahma, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Agricultural Product, 1(1), 34-43.

As'ari, H. (2023). Pengaruh Starter Mikroba Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Karbohidrat Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour). *Prog Studi Biologi, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, (2019), 242-245.

Darmawati, E., Suro Mardjan, S., & Khumaida, N. (2021). Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu Dan MOCAF Dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan.

Duka, F. S. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Pendugaan Umur Simpan Tepung Premiks Roti Tawar Berbasis Tepung Beras Termodifikasi Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing Model Pendekatan Kadar Air Kritis= *Effect Of Packaging Type On The Shelf-Life Estimation Of Plain Bread Premiks Flour Made From Modified Rice Flour Using Accelerated Shelf Life Testing Model With Critical Water Content Approach* (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).

Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan MOCAF (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *7*(3), 25-36.

Eugene, E., & Asmoro, T. A. (2022). Pembuatan Pizza Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu Dan Tepung MOCAF. *Eligible: Journal Of Social Sciences*, *1*(2), 125-137.

Fitriana, M. N., Romadhan, M. F., & Basriman, I. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Hitam Terhadap Mutu Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, *3*(2), 109-117.

Fendya, W. T., & Wibawa, S. C. (2018). Pengembangan Sistem Kuesioner Daring Dengan Metode Weight Product Untuk Mengetahui Kepuasan Pendidikan Komputer Pada Lpk Cyber Computer. *It-Edu: Jurnal Information Technology And Education*, *3*(1).

Haas, K., Robben, P., Kiesslich, A., Volkert, M., & Jaeger, H. (2019). Stabilization Of Crystalline Carotenoids In Carrot Concentrate Powders: Effects Of Drying Technology, Carrier Material, And Antioxidants. *Foods*, *8*(8), 285.

Hanifa, Z. N., & Emilia, E. (2024). *Optimization Of Nutritional Content And Antioxidant Activity Of Instant Porridge Based On Parboiled Rice And* MOCAF *Flour Fortified With Red Spinach*.

Kurniawan, H. (2020). Pengaruh Kadar Air Terhadap Nilai Warna Cie Pada Gula

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis Modified of Cassava Flour dengan Penambahan Flavor
dan Pewarna Alami Menggunakan Metode Quality Function Deployment**
Shalima Caulika Rahma, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Semut Effect of Moisture Content On Cie Color Values in Granulated Palm Sugar. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, *9*(3), 213-221.

Kurniawan, F., Sitorus, Z., & Oktaviandi, S. (2021). Aplikasi Metode Quality Function Deployment Untuk Sistem Peningkatan Pelayanan Konsumen. *Journal Of Science And Social Research*, *4*(3), 342-346.

Kurniawati, E., & Agustina, A. (2024). Tepung Premiks Cookies Berbahan Dasar MOCAF Dan Sagu Dengan Perlakuan Penyangraian Suhu Yang Berbeda: *Flour Premiks Cookies Made From* MOCAF *And Sago With Different Roasting Temperatures*. *Jofe: Journal Of Food Engineering*, *3*(1), 11-18.

Kusmaryono, I., Wijayanti, D., & Maharani, H. R. (2022). Number Of Response Options, Reliability, Validity, And Potential Bias In The Use Of The Likert Scale Education And Social Science Research: A Literature Review. *International Journal Of Educational Methodology*, *8*(4), 625-637.

Krissetiana, H., Kiswanto, Y., & Suyanto, R. (2020). Perlakuan Proofing Terhadap Sifat Sensoris Roti MOCAF. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *5*(1), 1-11.

Mira, N. (2016). Pengaruh Variabel Atribut Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Smoothies (Studi Pada Konsumen Smoothies Di Kota Malang). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Feb*, *5*(1).

Mubarok, A. A., & Sasongko, R. M. (2023). Menerjemahan Voices Of The Customer (VOC) Kedalam Inovasi Produk Melalui Quality Function Deployment (Qfd) Pada Umkm Kuliner. *Journal Of Economic, Business And Engineering (Jebe)*, *4*(2), 206-221.

Na'imah, E. N., & alfiatur Rohmaniah, S. (2020). Analisis Data Produksi Ikan Konsumsi Menggunakan Uji Friedman. *UJMC (Unisda Journal of Mathematics and Computer Science)*, *6*(01), 25-32.

Nurhanifah, F., Naenum, N. T., Silviwanda, S., & Azkia, Z. (2020). Kadar Protein Pada Produk Substitusi Tepung MOCAF (Cookies, Mi, Brownies, Nugget Ayam). *Journal Of Food And Culinary*, 24-35.

Novais, C., Molina, A. K., Abreu, R. M., Santo-Buelga, C., Ferreira, I. C., Pereira, C., & Barros, L. (2022). Natural Food Colorants And Preservatives: A Review, A Demand, And A Challenge. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, *70*(9), 2789-2805.

Puspita, N., Hasibuan, Y. M., & Harahap, U. N. (2024). Analisis Kualitas *Fried*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis Modified of Cassava Flour dengan Penambahan Flavor
dan Pewarna Alami Menggunakan Metode Quality Function Deployment**
Shalima Caulika Rahma, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Chicken Hisana Dengan Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (Qfd). *Jurnal Industri Dan Teknologi Samawa*, *5*(1), 15-20.

Putri, F. P., Joko, S., Noor, T., & Lastmi Wayansari, L. W. (2018). Pengaruh Variasi Campuran Tepung Maizena Dan Tepung Beras Pada Pembuatan Biskuit Maizeras Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Gluten Dan Kadar Protein (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Ramadhan, M. F., Siroj, R. A., & Afgani, M. W. (2024). Validitas And Reliabilitas. *Journal On Education*, *6*(2), 10967-10975.

Rofendi, H. A., Chusnah, M., Hartanti, D. A. S., Zuhria, S. A., Naim, A., & Faizah, M. (2025). *Effect Of Celery (Apium Graveolens L) Addition On Organoleptic Properties Of* MOCAF *Flour-Based Wonton Stuffing. Agaricus: Advances Agriculture Science & Farming*, 5(1), 65-72.

Rohma, A. W., Efendy, M., Amir, N., & Nuzula, N. I. (2021). Analisa Kandungan Kalsium (Ca) Pada Air Pada Produksi Garam Maduris. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, *2*(4), 271-276.

Rosyidah, Q., & Mulyatiningsih, E. (2021). Pengembangan Pie Ubi Jalar Ungu Subtitusi Tepung MOCAF Sebagai Kudapan Rendah Gluten. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, *16*(1).

Rozzamri, A., Atiqah-Izyannie, A. M., Mat Yusoff, M., & Ismail-Fitry, M. R. (2020). Effects Of Leavening Agents In Batter System On Quality Of Deep-Fried Chicken Breast Meat. *Food Research*, *4*(2), 327-334.

Safitri, Y. D. (2021). Pembuatan Cookies Berbahan Dasar MOCAF Dengan Substitusi Tepung Daun Kemangi (Ocimum Sanctum) Sebagai Cemilan Alternatif Penderita Gastritis.

Salsabilla, A., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2025). Inovasi Putri Salju Dengan Pemanfaatan Tepung MOCAF. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, *2*(5), 161-176.

Sari, N. S., Kandriasari, A., & Cahyana, C. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung MOCAF Terhadap Kualitas Organoleptik Kulit Pastel. *Journal Of Creative Student Research*, *2*(4), 30-41.

Silvia, S., & Wibisono, Y. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pancake Menggunakan Tepung Premiks Ampas Kelapa Dan Tepung MOCAF. *Jofe: Journal Of Food Engineering*, *3*(1), 1-10.

Subhaktiyasa, P. G. (2024). Menentukan Populasi Dan Sampel: Pendekatan

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis Modified of Cassava Flour dengan Penambahan Flavor
dan Pewarna Alami Menggunakan Metode Quality Function Deployment**
Shalima Caulika Rahma, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Metodologi Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, *9*(4), 2721-2731.

Usman, M. (2023). Pengujian Daya Terima (Uji Hedonik) Pada Empat Merek Produk Yoghurt Yang Dijual Pada Pasar Modren (Supermarket) Di Kecamatan Medan Kota. *Jurnal Agroindustri Pangan*, *2*(2), 1-16.

Wahyuni, A., Shafira, K., Rizki, M., Lavly, N., Ilham, R. N., Vivia, Y., & Yuniarsih, N. (2023). Review Artikel: Analisis Formulasi Dan Evaluasi Dalam Penggunaan Variasi Bahan Tambahan Pada Lozenges (Tablet Hisap). *Innovative: Journal Of Social Science Research*, *3*(2), 9017-9029.

Yani, A. V., & Akbar, M. (2019). Pembuatan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu Dan Lama Fermentasi. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, *7*(1), 40-48.

Zhang, S., Gong, Z., Wang, S., Zhao, S., Mao, W., Liu, B., & Liu, Y. (2025). Comprehensive insights into oil absorption in fried foods: The role of surface characteristics. *Food Chemistry*, *483*, 144341.