

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S., Uju, dan Iriani Setyaningsih. (2018). Komposisi Kimia *Spirulina plantesis* yang Dikultivasi dalam Fotobioreaktor dengan Fotoperiode Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21 (3). Hal. 471-479.
- Agustina, S., Aidha, N. N., dan Eva Oktarina. (2018). *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 40 (2). Hal. 105-116.
- Anggraeni, A. A., Handayani, T. H. W., dan Sri Palupi. (2014). *Physical and Sensory Properties of Gluten-Free Modified Cassava Flour-Based Cookies*. Pada The 7th International Seminar on Tropical Animal Production. Yogyakarta, Indonesia. Hal. 387-394.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington D. C.
- Araki, E., Ashida, K., Noriaki Aoki, Makoto Takahashi, dan Shigeki Hamada. (2016). Characteristics of Rice Flour Suitable for the Production of Rice Flour Bread Containing Gluten and Methods of Reducing the Cost of Producing Rice Flour. *JARQ*. 50 (1). Hal. 23-31.
- Bastian, F., Ishak, E., A. B. Tawali, dan M. Bilang. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (1). Hal. 5-8.
- Bigagli, E., Cinci, L., Alberto Niccolai, Mario R. Tredici, Natascia Biondi, Liliana Rodolfi, Maura Lodovici, Mario D'Ambrosio, Giulia Mori, dan Cristina Luceri. (2017). Safety Evaluations and Lipid-Lowering Activity of an *Arthrospira platensis* Enriched Diet: A 1-Month Study in Rats. *Food Research International*. 102 (-). Hal: 380-386.

- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: BPOM.
- Budiardi, T., Utomo, N. B. P., dan Asep Santosa. (2010). Pertumbuhan dan Kandungan Nutrisi *Spirulina sp.* pada Fotoperiode yang Berbeda. *Jurnal Akuakultur Indonesia*. 9 (2). Hal. 146-156.
- Chacon-Lee, T. L. dan Gonzalez-Marino, G. E. (2010). Microalgae for “Healthy” Foods—Possibilities and Challenges. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 9 (-). Hal. 655-675.
- Chandra, F. (2010). Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Christiana, R., Kristopo, H., dan Leenawaty Limantara. (2008). Fotodegradasi dan Aktivitas Antioksidan Klorofil a dari Serbuk *Spirulina sp.*. *Indonesian Journal of Chemistry*. 8 (2). Hal. 236-241.
- Christwardana, M., Nur, M. M. A., dan Hadiyanto. (2013). *Spirulina platensis*: Potensinya sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (1). Hal. 1-4.
- Constantin, O. E. dan Istrati, D. I. (2018). “Functional Properties of Snack Bars”. Dalam Vasiliki Lagouri (Ed.). (2018). *Functional Foods*. Hal. 47-60. United Kingdom: IntechOpen.
- Dhani, A. U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu dalam Upaya Diversifikasi Pangan pada Industri Rumah Tangga UKM Griya Ketelaqu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD*. 5 (1). Hal. 70-78.
- Dias, C. C. Q., Madruga, M. S., Maria M. E. Pintado, Gabriel H. O. Almeida, Ana P. V. Alves, Francileide A. Dantas, Jessyka K. G. Bezerra, Marilia F. F. T. de

- Melo, Vanessa B. Viera., dan Juliana K. B. Soares. (2019). Cashew Nuts (*Anacardium occidentale* L.) Decrease Visceral Fat, Yet Augment Glucose in Dyslipidemic Rats. *Plos One*. – (-). Hal. 1-22.
- Djaafar, T. F., Sarjiman, dan Ariyna B. Pustika. (2010). Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29 (1). Hal. 25-33.
- Erdman, M. D. dan Erdman, B. A. (1984). Arrowroot (*Maranta arundinacea*), Food, Feed, Fuel, and Fiber Resource. *Economic Botany*. 38 (3). Hal. 332-341.
- Estrada, J. E. P., Bescos P. B., dan A. M. Villar del Fresno. (2001). Antioxidant Activity of Different fractions of *Spirulina platensis* Protean Extract. *Farmacology*. 56 (-). Hal. 497-500.
- Fahmi, M. F., Adikara, R. T. S., dan Sunaryo Hadi W. (2015). Pengaruh Penambahan Oat (*Avena sativa*) pada Pakan Finisher terhadap Kandungan Kolesterol Darah pada Ayam Pedaging Jantan. *Agroveteriner*. 3 (2). Hal. 1-7.
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Nuri Andarwulan, dan Titi Candra Sunarti. (2014). Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut. *Agritech*. 34 (1). Hal. 14-21.
- Goi, M. (2017). Penanganan Gizi pada Celiac Disease. *Health and Nutrition Journal*. 3 (2). Hal. 100-109.
- Gordillo, C. A. S., Valencia, G. A., Ruben Antonio Vargas Zapata, dan Ana Cecilia Agudelo Henao. (2014). Physicochemical Characterization of Arrowroot Starch (*Maranta arundinacea* Linn) and Glycerol/ Arrowroot Starch Membranes. *International Journal of Food Engineering*. 10(4). Hal. 727-735.
- Gultom, A. O. (2018). Mikroalga: Sumber Energi Terbaru Masa Depan. *Jurnal Kelautan*. 11 (1). Hal. 95-103.

- Gunawan, S., Widjaja, T., Zullaikah S., Ernawati L., Istianah N., Aparamarta H. W., dan Prasetyoko D. (2015). Effect of Fermenting Cassava with *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, and *Rhizopus oryzae* on the Chemical Composition of Their Flour. *International Food Research Journal*. 22 (3). Hal. 1280-1287.
- Hadistio, A. dan Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Pangan Halal*. 1 (1). Hal. 13-17.
- Haerani, A., Chaerunisa, A. Y., dan Anas Subarnas. (2018). Artikel Tinjauan: Antioksidan untuk Kulit. *Farmaka*. 16 (2). Hal. 135-151.
- Hariati, N., Ansharullah, dan Nur Asyik. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (*Oriza nivara* L.) Terhadap Uji Organoleptik dan Proksimat Bolu Kukus. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 3 (1). Hal. 1006-1017.
- Helmi, R. L. dan Khasanah, Y (Ed.). (2020). *Modified Cassava Flour (Mocaf): Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM*. [Online]. Tersedia di: <https://e-service.lipipress.lipi.go.id/press/catalog/view/43/254/738-1>. [Diakses pada: 24 Desember 2020 pukul: 12:06 WIB].
- Helmizar, Jalal, F., dan Indrawati Liputo. (2009). Antioksidan dalam Masakan Minang dan Potensi Protektif Terhadap Risiko Penyakit Kardiovaskular. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 4 (1). Hal. 13-20.
- Hernawan, E. dan Meylani, V. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. 15 (1). Hal. 79-91.

- Husna, N. E., Novita, M., dan Syarifah Rohaya. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*. 33 (3). Hal. 296-302.
- Irferamuna, A., Yulastri, A., dan Yuliana. (2019). Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. 8 (2). Hal. 221-226.
- Joy, E. E., dan Ledogo, N. (2016). The Effect of Variety and Processing Methods on the Functional and Chemical Properties of Rice FlourI. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*. 5 (1). Hal. 80-84.
- Kahono, G. A., Rahmawati, D., I Kadek Putra Yudha Prawira, Maria D. P. T. Gunawan Puteri, dan Abdullah Muzi Marpaung. (2019). *Preference and Factors Influencing the Purchase Intention of Healthy Snacks among Millennials in Jakarta*. Pada International Conference on Food, Agriculture and Biotechnology (ICoFA18). Bali, Indonesia. Hal. 15-23.
- Kuddus, M., Singh, P., G. Thomas, dan Awdah Al-Hazimi. (2013). Recent Developments in Production and Biotechnological Application of C-Phycocyanin. *Biomed Research International*. 2013 (-). Hal 1-9.
- Kusumawardhani, D. (2017). Optimasi Formulasi Snack Bar Rendah Kalori dan Kaya Serat Berbasis Tepung Sorgum Putih (*Sorghum bibolor* L. *Moech*), Tepung Tempe, dan Bekatul dengan Menggunakan Program Linear. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan: Bandung.
- Lekahena, V. N. J. (2016). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9 (1). Hal. 1-8.

- Liur, I. J., Musfiroh, A. F., M. Mailoa, R. Bremeer, V. P. Bintoro, dan Kusrahayu. (2013). Potensi Penerapan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Bakso Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (1). Hal. 40-42.
- Marsono, Y. (2002). Indeks Glikemik Umbi-Umbian. *Agritech*. 22 (1). Hal. 13-16.
- Mondelez International. (2019). *Mondelez International Releases First-Ever State of Snacking™ Report Exploring Evolving Global Consumer Snacking Trends*. [Online]. Tersedia di: <https://ir.mondelezinternational.com/node/23351/pdf>. [Diakses pada 8 Januari 2021 pukul 07:15 WIB].
- Mondelez International. (2020). *The Second Annual State of Snacking*. [Online]. Tersedia di: [https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2020-Report/2020 MD LZ_stateofsnacking_report_GLOBAL_EN.pdf](https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2020-Report/2020_MD LZ_stateofsnacking_report_GLOBAL_EN.pdf). [Diakses pada: 21 Desember 2020 pukul 20:29 WIB].
- Murni, M. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam. *Berita Litbang Industri*. 3 (2). Hal. 117-123.
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Agrointek*. 9 (2). Hal. 127-133.
- NCBI. Tanpa Tahun. *Arthrospira platensis*. [Online]. Tersedia dia: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?mode=Info&id=118562&lvl=3&keep=1&srchmode=1&unlock&lin=s&log_op=lineage_toggle. [Diakses pada: 25 Desember 2020 pukul 09:15 WIB].
- Niccolai, A., Venturi, M., Viola Galli, Niccolo Pini, Liliana Rodolfi, Natascia Biondil, Massimo D'Ottavio, Ana Paula Batista, Anabela Raymundo, Lisa Granchi, dan Mario R. Tredici. (2019). Development of New Microalgae-Based Sourdough "Crosthini": Functional Effects of *Arthrospira platensis* (Spirulina) Addition. *Nature Research*. 9 (-). Hal.-

- Notonegoro, H., Setyaningsih, I., dan Kustiariyah Tarman. (2018). Kandungan Senyawa Aktif *Spirulina platensis* yang Ditumbuhkan pada Media Walne dengan Konsentrasi NANO_3 Berbeda. *Jurnal Pascapanen Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 13 (2). Hal. 111-122.
- Ntau, L., Sumual, M. F., dan Jan R. Assa. (2017). Pengaruh Fermentasi *Lactobacillus casei* Terhadap Sifat Fisik Tepung Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5 (2). Hal. 11-19.
- PDKI. (2018). *Snack Bar dan Proses Pembuatannya*. [Online]. Tersedia di: <https://pdk-indonesia.dgip.go.id/index.php/paten/enBWYndVUENLMIQ1b1JxK0I3Z0JIdz09?q=snack+bar&type=1>. [Diakses pada 3 Januari 2021 pukul 16:58 WIB].
- Putri, N. A., Herlina, H., dan Achmad Subagio. (2018). Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*. 12 (1). Hal. 79-89.
- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-Buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*. 2 (1). Hal. 34-38.
- Ramatina, Amalia, L., dan Ikeu Ekayanti. (2014). Pengaruh Suplemen Antioksidan Terhadap Kadar Malondialdehid Plasma Mahasiswi IPB. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 9 (1). Hal. 35-42.
- Ramírez-Jiménez, A. K., Gaytán-Martínez, M., Eduardo Morales-Sánchez, dan Guadalupe Loarca-Pina. (2018). Functional Properties and Sensory Value of Snack Bars Added with Common Bean Flour as a Source of Bioactive Compounds. *LWT-Food Science and Technology*. 89 (-). Hal. 674-680.

- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., Titin H. W. Handayani, dan Ichda Chayati. (2010). Teknologi Pengolahan Pati Garut dan Diversifikasi Produk Olahannya dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan. *Inotek*. 14 (2). Hal. 192-207.
- Ridlo, A., Sedjati, S., dan Endang Supriyantini. (2015). *Jurnal Kelautan Tropis*. 18 (2). Hal.58-63.
- Rijal, M., Natsir, N. A., dan Idrus Sere. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi pada Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Biotek*. 7 (1). Hal. 48-57.
- Riyadi P., N. H., Utami, R., dan Rizki Amalia. (2011). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Snack Bar* dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (*Casein Free Gluten Free*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 4 (1). Hal. 50-57.
- Saharan, V. dan Jood, S. (2017). Nutritional Composition of *Spirulina platensis* Powder and Its Acceptability in Food Products. *International Journal of Advanced Research*. 5 (6). Hal. 2295-2300.
- Sangkala, S. A., Jura, M. R., dan I Made Tangkas. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Merah (*Pandanus baccari* L.) di Daerah Posos Sulawesi Tengah. *Jurnal Akademik Kimia*. 3 (4). Hal 198-205.
- Santosa, H., Handayani, N. A., Hasbi Ashidqi Bastian, dan Ilga Mega Kusuma. (2015). Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) dengan Metode Heat Moisture Treatment (HMT) sebagai Bahan Baku Pembuatan Mi Instan. *Metana*. 11 (1). Hal 35-46.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Diki Nanang Surahman, Siti Khudaifanny D. F. A. Putri. (2015). Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (a_w) dan Tekstural *Snack Bar* Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech*. 35 (1). Hal. 1-8.

Sarno, I. P. A., Wulandari, Y., dan Nanik Suhartatik. (2018). Karakteristik *Snack Bars* dengan Variasi Suhu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Milet Kuning (*Panicum sp.*) dengan Tepung Pisang Raja Bandung (*Musa paradisiaca* L). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12 (2). Hal. 47-53.

Sayuti K., dan Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. [Online]. Padang, Indonesia: Andalas University Press. Tersedia di: [http://repository.unand.ac.id/23714/1/Kesuma%20Sayuti Antioksidan%20Alami%20dan%20Sintetik%20OK.pdf](http://repository.unand.ac.id/23714/1/Kesuma%20Sayuti%20Antioksidan%20Alami%20dan%20Sintetik%20OK.pdf). [Diakses pada: 8 Januari 2021 pukul 15:00 WIB].

Sekar L., A. dan Ayustaningwarno, F. (2013). Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik. *Journal of Nutrition College*. 2 (4). Hal. 514-522.

Setiono, Pramawidhi. (2019). *State of Snacking, Data Kebiasaan Ngemil dari Mondelez*. [Online]. Tersedia di: <https://www.nibble.id/state-of-snacking-data-kebiasaan-ngemil-dari-mondelez/>. [Diakses pada: 8 Januari 2021 pukul 07:00 WIB].

Shittu, T. A., Alimi, B. A., Bashira Wahab, Lateef O. Sanni, dan Adebayo B. Abass. (2016). "Cassava Flour and Starch: Processing Technology and Utilization". Dalam Harish K. Sharma, Nicolas Y. Njintang, Rekha S. Singhal, dan Pragati Kaushal (Ed.). (2016). *Tropical Roots and Tubers: Production, Processing, and Technology*. Amerika: John Wiley & Sons.

Sousa, M. F., Guimaraes, R. M., Marcos de Oliveira Araujo, Keyla Rezende Barcelos, Nargella Silva Carneiro, Daniele Silva Lima, Daiane Costa Dos Santos, Karla de Aleluia Batista, Katia Flavia Fernandes, Mayra Conceicao Peixoto Martins Lima, Mariana Buranelo Egea. (2019). Characterization of Corn (*Zea mays* L.) Bran as a New Food Ingredient for Snack Bars. *LWT-Food Science and Technology*. 101 (-). Hal. 812-818.

Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (*Cookies*).
Jurnal Litbang Pertanian. 28 (2). Hal. 63-71.

Subagio, A., Siti W., Wiwik, Yuli Witono, dan Fikri Fahmi. (2008). *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*. [Online]. Bogor, Inonesia. Tersedia di:
<https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/60916?show=full>. [Diakses pada 24 Desember 2020 pukul 11:15].

Suda, I., Oki, T., Mami Masuda, Mio Kobayashi, Yoichi Nishiba, dan Shu Furuta. (2003). Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods. *JARQ*. 37 (3). Hal. 167-173.

Sulastris, D. dan Keswani, R. R. (2009). Pengaruh Pemberian Isoflavon Terhadap Jumlah Eritrosit dan Aktivitas Enzim Katalase Tikus yang Dipapar Sinar Ultraviolet. *Majalah Kedokteran Andalas*. 33 (2). Hal. 171-178.

Syafrida. (2019). Pentingnya Perlindungan Hukum Paten Warga Negara Asing di Wilayah Indonesia Guna Meningkatkan Investasi Asing. *ADIL: Jurnal Hukum*. 10 (1). Hal. 93-110.

Tahir, I., Wijaya, K., Bambang Purwono, dan Dinni Widianingsih. (2003). *Indonesian Journal of Chemistry*. 3 (1). Hal. 48-54.

Ulyarti. (1997). Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin, dan Campurannya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor.

USDA. (2019). *Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar*. [Online]. Tersedia di:
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173151/nutrients>.
[Diakses pada: 25 Desember 2020 pukul 17:00 WIB].

- Utari, K. S. T., Dewi, E. N., dan Romadhon. (2016). Sifat Fisika Kimia Fish Snack Ekstrusi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Grit Buah Lindu (*Bruguiera gymnorizha*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5 (4). Hal. 33-42.
- Vargas, F. D., Jimenez, A. R., dan O. Parades-Lopez. (2000). Natural Pigments: Carotenoids, Anthocyanins, and Betalains—Characteristics, Biosynthesis, Processing, and Stability. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 40 (3). Hal. 173-289.
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N. P., Wisnu Cahyadi, dan Endang Yuli Purwani. (2015). Pemanfaatan Beras (*Oryza sativa* L) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten. *Pangan*. 24 (3). Hal. 167-182.
- Wanita, Y. P. dan Wisnu, E. (2013). *Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung*. Pada Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Bogor, Indonesia. Hal. 588-596.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*. 3 (2). Hal 59-68.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., dan Eska Yuniar. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*. 5 (2). Hal.146-153.
- Yen, G. C. dan Chen, H. Y. (1995). Antioxidant Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity. *Journal Agricultural and Food Chemisty*. 43 (-). Hal 27-32.

Yulifianti, R., Ginting, E., dan Joko Susilo Utomo. (2012). Tepung Kasava Modifikasi sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija*. – (23). Hal. 1-12.