

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, P, Wardani, AK, dan Murtini, ES. 2008. *Isolasi dan Identifikasi Mikrob dari Tempe Sorgum Coklat (Sorghum bicolor) serta Potensinya Dalam Mendegradasi Pati dan Protein*. Jurnal Teknologi Pertanian. 9(2): 95-105
- Anshari, Hafiz, 2010, *Pemanfaatan Biji Cempedak Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu Dengan Kualitas Dan Gizi Tinggi*, UNM
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, S. Budiyo, dan Y. Sedarnawati. 1989. *Petunjuk Prosedur Analisa Pangan*. PAU pangan dan gizi. IPB, Bogor.
- Aptindo, 2014. *Industri Tepung Terigu Nasional*. [http:// aptindo. or.id / pdfs,](http://aptindo.or.id/pdfs/) dilihat pada 13 April 2016.
- Ariyani, N. 2010. *Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka-Mocaf dengan Penambahan Maltodekstrin Serta Aplikasinya Sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam*, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2014. *Nilai Impor Gandum*, [http:// BPS.go.id/ impor/gandum](http://BPS.go.id/imporgandum), dilihat pada 13 April 2016.
- Badan Standar Nasional (BSN) , 2011, *SNI mocaf* . [http://sisni.bsn.go.id/ index.php/sni_main/sni/detail_sni/10942](http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/10942) , dilihat pada 13 April 2016.
- Buckle. 1978. *Food Science*. Watson Fergusson and Co. Brisbane: Australia.
- Damanik, Ramsida, 2010, *Akseptasi Teknis, Finansial Dan Preferensi Konsumen Terhadap Substitusi Sebagian Bahan Baku Roti Manis Dan Pizza Dengan Menggunakan Mocaf*, IPB
- Earle, R.L. 1969. *Unit Operations in Food Processing*. Pergamon Press. United Kingdom.
- El-sheikh, M, A., Ramadan, M, A., and El-shafie, A. 2010. *Photo-oxidation of rice starch. Part 1: Using hydrogen peroxide. Carbohydrate Polymers*, 80:266-269

- Ermiza, Mala, 2010, *Substitusi Tepung Kimpul Pada Pembuatan Kue Bulan Sebagai Sumber Serat Dan Alternatif Pengganti Tepung Terigu*, UNY
- Frazier, W.B., and Dennis C. Westhoff. 1998. *Food Microbiology*. Third Edition. McGraw-Hill, Inc. New York. 432-440.
- Hall, C, W,. 1971. *Drying Farm Crops*. The AVI Publishing Company Inc. Westport Connecticut. USA.
- Handayani, Santi. 2008. *Mencari hubungan antar FM dan Agregat*. Diakses pada 2 november 2014 melalui <http://lontar.ui.ac.id/file?file=digital/126497-R210860-Mencari%20hubungan-Literatur.pdf>.
- Henderson, S.M. & R.L. Perry (1976). *Agri-cultural Process Engineering*. Second Edition. The AVI Publishing, Westpot, Connecticut.
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta arundinaceae L) dengan Pengkayaan Serat Pangan. Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Isti, Dian. 2009. *Studi Pembuatan MOCAF*. Universitas Hasanudin.
- Ketola, H., and Hegberg, P.2003. Modified Strach US Patent Office, Pat. No 6,670,470
- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Maria' s Cookbook. 2002. **Pao de Queiji**. [http: // www. maria-brazil.org](http://www.maria-brazil.org), dilihat pada 21 februari 2015.
- Meliani, Vivi. 2002. *Mempelajari Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies*. *Skripsi* Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Prabandari, Anindiati, 2008, *Komparasi Uji Karbohidrat Pada Produk Olahan Makanan Dari Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus)*, UMS
- Rojangsih. 1988. *Pembuatan Mi Basah Dari Campuran Terigu dan Tepung Sagu*. *Prosiding Seminar Penelitian Pasca Panen Pertanian*. Badan Litbang Pertanian. Bogor.

- Sanchez-Rivera, M.M., Garcia-Suarez., F.J.L., Velazquez V.M., Guiterrez-Meraz., and Bello-Perez., L.A. 2005. Partial Characterization of banana strachesoxidized by different levels of sodium hypochlorite. *Carbohydrate Polymers*, 62: 50-56
- Sangseethong, K., Lertphanich, S., and Sriroth, K., 2010, *Physicochemical Properties of Oxidized Cassava Starch Prepared under Various Alkalinity Levels*, *Starch/Stärke* Vol. 61.
- Sriroth, K., Wanlapatit, S., Kijkhunasatian, C., Sangseethong, K. Dan piyachomkwan, K. 2002. Application of ozone in the sago strach industry. *Dalam* : Kainuma, k., Okazaki, M., Toyoda, Y. dan Cecil, J.E. (Ed.). *New Frontiers of Sago Palm Studies*. Universal Press. Tokyo
- Sobowale, A. O, Olurin, T. O and Oyewole, O. B., 2007 , *Effect of lactic acidbacteria starter culture fermentation of cassava on chemical and sensory characteristics of fufu flour*, *African Journal of Biotechnology* Vol. 6 (16), pp. 1954-1958, ISSN 1684–5315
- Soewitomo, Sisca, 2007, *Resep Praktis Sisca Soewitomo : Muffin*, Gramedia, Jakarta
- Suarni. 2004. Pemanfaatan tepung sorgum untuk produk olahan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 23(4):145-151.
- Subagio A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Tharanathan., Rudrapatman., 2005, *Starch-Value Addition by Modification*, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, Vol 45, 371-384.
- Vatanasuchart, N., Naivikul, O., Charoenrein, S. Dan Sriroth, K. 2005. Molecular properties of cassava strach modified by different UV irradiations to enhance baking expansion. *Carbohydrate Polymer* 61 :80-87

