

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, D. A., W. Wahyuni, dan M. Wena. (2014). Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Teknologi dan Kejuruan*, 73-82.
- Fransiska P. W. M. 2019. Studi Eksperimen Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Menjadi Brownies Kukus. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 11.
- Gayati, I.A.P. (2014). Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis [L.] DC*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Cookies Ditinjau dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Kendry, W., Dwiwangsa, N. P., Cahyadi, W., & Purwani, E. Y. (2015). Utilization of Inpari 17 Rice (*Oryza Sativa L.*) Modified as Flour to be used as Gluten Free Bread Raw Materials. *Pangan*, 24(3), 167–181.
- Misnawi. (2003). Influences of Cocoa Polyphenols and Enzyme Reaction on the Flavor Development of Fermented and under Fermented Cocoa Beans. Thesis. University Putra Malaysia
- Misgiyarta, Suismono, dan Suyanti. (2009) .Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*
- Nugraheni et al, 2015, Nugraheni, M., Hera, T., Handayani, W., Utama, A., & Situasi, A. 2015. Pengembangan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan Dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi. *Inotek*, 19(1), 52–69.
- Nurdianah et al 2007, Nurdjanah, S., Susiawati, & Sabatini, M. R. (2007). Prediksi Kadar Pati Ubi Berbagai Umur Pane Menggunakan Penetrometer. *Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 12(2), 65–73
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2011). Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Frementasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79.
- Pramesti, Pramesti, F. S., Rahayu, E. S., & Agustono, A. (2018). Analisis Daya Saing Ubi Kayu Indonesia Di Pasar Internasional. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 14(1), 1.
- 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
- Subagyo, (2006) .Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Spillane, J.(1995). Komoditi Kakao dan Peranan dalam Perekonomian Indonesia. Yogyakarta: Kanisiun