

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, D. A. (2014). Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 3 (1): 73-82.
- Danarti, S.N. (1999). *Palawija budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Jakarta: Penebar Produksi Jagung Direktorat Bina Produksi.
- Departemen Kementerian Pertanian. (2019). *Data Lima Tahun Terakhir Sub-Sektor Tanaman Pangan*. <https://www.pertanian.go.id/> Diakses pada 21 Desember 2022.
- Ekawati, IGA. (2015). *Karakterisasi Sifat Fungsional Tepung Suweg (Amorphopallus campanulatus Bl) Termodifikasi dengan Metode Pregelatinisasi*. Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2015. Bali: Udayana Univeristy Press.
- Food and Agriculture organization of the United Nations. (2020). *FAOSTAT: Top 10 Country Production of Cassava*. [https://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries by commodity](https://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries_by_commodity) diakses pada 21 Desember 2022.
- Frazier, P.J. (1998). *Starch Structure and Functionality*. London: The Royal Society of Chemistry.
- Harnani, Sri. (2009). *Studi Karakteristik Fisikokimia Dan Kapasitas Antioksidan Tepung Tempe Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) Sweet)*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hayuningsih, Listiyani. (2013). *Daya Pembengkakan (Swelling Power) Campuran Tepung Ganyong (Canna edulis kerr) dan Tepung Terigu terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Roti Tawar*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ijong, F. G dan Ohta, Y. (1995). *Amino Acid Compositions of Bakasang, A Traditional Fermented Fish Sauce from Indonesia*. Hiroshima: Laboratory of Microbial Biochemistry Faculty of Applied Biological Science Hiroshima University.
- Khasanah, U. (2003). *Formulasi, Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Produk Makanan Ubi Jalar (Sweet Potato Flakes)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Maretna, L. D., S. Rohaya, dan Zaidiyah. (2022). Aplikasi MOCAF (Modified Cassava Flour) Menggunakan Ragi Tape dan Ragi Tempe pada Pembuatan Sourdough. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7 (2): 316-322.
- Mennes, M.E. (1994). *Make Your Own Sauerkraut*. Wisconsin: University of Wisconsin Extension.
- Mulyandari, S.H. (1992). *Kajian Perbandingan Sifat-Sifat Pati Umbi-Umbian Dan Pati BijiBijian*. IPB, Bogor dalam Rufaizah, Ummi. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (Sorghum bicolor Moench) Pada Pembuatan Snack Bar

- Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor.
- Ndukwu, M. C., Dirioha, C., Abam, F. I., & Ihediwa, V. E. (2017). Heat and mass transfer parameters in the drying of cocoyam slice. *Case Studies in Thermal Engineering*. 9: 62–71.
- Ntau, L., F. S. Maria dan R. A. Jan. (2017). Pengaruh fermentasi *Lactobacillus casei* terhadap sifat fisik tepung jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5 (2): 11–19.
- Pastiniasih, L. (2011). *Uji Pembeda*. <https://www.scribd.com> Diakses pada 21 Desember 2022.
- Phisut, N. (2012). Spray drying technique of fruit juice powder: some factors influencing the properties of product. *Int. Food Res. J.* 19 (4): 1297-1306.
- Purnamasari. I dan Januarti. H. (2010). *Pengaruh Hidrolisa Asam Alkohol dan Waktu Hidrolisa Terhadap Sifat Tepung Tapioka*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Puspita DA, Agustini TW, Purnamayati L. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Kadar Asam Glutamat pada Bubuk Bekasam Ikan Lele (*Clarias batracus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3 (1): 110-115.
- Raharjo, P.B. (2013). *Patiseri Mengolah Kue Indonesia*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan.
- Rihanz. (2010) *Materi Kuliah Evaluasi Sensori*. Jambi: Universitas Jambi.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, dan M. P. Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Subagio, Achmad. (2007). *Produksi Cassava Sour Starch Dengan Bakteri Asam Laktat dan Aplikasinya pada Produk Pangan*. Jember: Universitas Jember.
- Sukria, H. A. dan K. Rantan. (2009). *Sumber dan Ketersediaan Bahan Baku Pakan di Indonesia*. Bogor: IPB Press.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Press.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Suwamba, I Dewa Ketut. (2008). *Proses Pemindangan dengan Mempergunakan Garam dengan Konsentrasi yang Berbeda*. <http://www.smp-saraswatidps.sch.id/artikel/3> Diakses pada 21 Desember 2022.
- Tam L. M., Corke, H., Tan, W.T., Li, J., dan Collado, L.S. (2004). Production of bihon type noodle from maize starch differing in amyloza content. *J Cereal Chem.* 81 (4): 475-480.
- Wijayanti, Ika. (2015). *Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.