

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P. and Sari, H. P. (2017) 'Pengembangan Biskuit Mocaf-Garut Dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi Untuk Balita', *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2), pp. 129–138. doi: 10.25182/jgp.2017.12.2.129-138.
- Amanu, F. N. and Susanto, W. H. (2014) 'Mocaf Production in Madura ( Study of Varieties and Plantation Sites ) Toward Quality and Yield', *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), pp. 161–169.
- Aprianita, N. dan Wijaya, H. 2010 (2010) 'Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992', *Academia.Edu*, p. 16.
- Arsyad, M. (2016) 'Effect of Mocaf Flour Addition Towards The Quality of Biscuit Production', *Jurnal Agropolitan*, 3(3), pp. 52–61.
- Astawan, M. (2008) 'Sehat dengan tempe : panduan lengkap menjaga kesehatan dengan tempe'. Cet. 1. Dian Rakyat (Seri Kesehatan Keluarga).
- Astawan, M., Wresdiyati, T. and Ichsan, M. (2016) 'Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai (Physicochemical Characteristics of Germinated Soybean Tempe Flour)', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1), pp. 35–42. Available at: <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/13167/9919>.
- BKP3 Bantul (2012) 'Cara pembuatan tepung Mocaf'. Available at: [bkppp.bantulkab.go.id/documents/20121105140749-MOCAF.pdf](http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/20121105140749-MOCAF.pdf).
- BSN (2011) 'Biskuit SNI 2973:2011'.
- BSN (2012) 'Tempe: Persembahkan Indonesia untuk Dunia', *Legume-Based Fermented Foods*, p. ii + 17 hlm. doi: 10.1201/9781351074001-6.
- Claudia, R. et al. (2015) 'Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye ( Ipomoea batatas L .) dan Tepung Jagung (Zea mays) Fermentasi', *Pangan dan Agroindustri*, 3(4), pp. 1589–1595.
- Djaelani, M. A. (2016) 'Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L.) Setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan', *Buletin Anatomi Dan Fisiologi dh Sellula*, 24(1), pp. 122–127. doi: 10.14710/BAF.V24I1.11704.
- Efendi, P. J. (2010) 'Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (Modified Cassava Flour) Dari Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz) Varietas Malang-I Dan Varietas Mentega Dengan Perlakuan Lama Fermentasi', *Skripsi*, pp. 1–112.
- Engelen, A. and Angelia, I. O. (2018) 'Kerupuk Ikan Lele (Clarias sp) Dengan

- Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculental* L. Schoott)', *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 5(2), p. 34. doi: 10.30869/jtech.v5i2.114.
- Faridah, A. et al. (2008) *Patiseri*. 3rd edn, Departemen Pendidikan Nasional. 3rd edn. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Ginting, W. M., Meriahta, D. and Manurung, J. (2020) 'Formulasi Tepung Sukun Dan Formula Tempe Dalam Pembuatan Biskuit Pada Balita', *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 4(2), pp. 131–142. doi: 10.22487/ghidza.v4i2.149.
- Hidayah, N. L. (2019) 'Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kembang Goyang', *Jurnal Tata Boga*, 8(1), pp. 23–31.
- Koswara, S. (2013) 'Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 6: Pengolahan Singkong Oleh'. Available at: <http://seafast.ipb.ac.id> (Accessed: 5 May 2022).
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W. and Meo, M. (2020) 'Pengaruh penambahan pati talas (*colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap viskositas dan uji organoleptik yogurt', *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1), pp. 66–76. doi: 10.21067/jsp.v8i01.4566.
- Kristanti, D., Setiaboma, W. and Herminiati, A. (2020) 'Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions)', *Biopropal Industri*, 11(1), p. 1. doi: 10.36974/jbi.v11i1.5354.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R. and Fitria, M. (2010) 'Pendugaan umur simpan biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XXI(2), pp. 1–6.
- Mahdiyah et al. (2022) 'Pengolahan Pangan Lokal Singkong Pada Produk Churros Dan Éclair ( Community Empowerment Based On Food Processing Technology Local Cassava On Churros And Éclair Product ) Program Studi Tata Boga , Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta Program Studi Ps', 19(1), pp. 108–118.
- Manley, D. J. R. (Duncan J. R. . (2000) 'Technology of biscuits, crackers, and cookies'. CRC Press.
- Matz, S. A. (1992) 'Bakery technology and engineering', p. 853.
- Muchtadi, T. R. and Sugiyono (2013) *Prinsip proses & teknologi pangan* , OPAC Perpustakaan Nasional RI. Available at: <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=911419> (Accessed: 9 May 2022).
- Murdiati, A. (2013) 'Panduan penyiapan pangan sehat untuk semua' / Agnes Murdiati, Amaliah. Kencana.

- Mustakim, Yusmarini and Herawati, N. (2016) 'Pemanfaatan Tepung Jagung Dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kerupuk', *Jom Faperta*, 3(2), pp. 33–37. Available at: <http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>.
- Nuryadi, A. M. et al. (2019) 'Utilization of Matoa Fruit (*Pometia pinnata* frost.) as a new taste of ice cream', *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), pp. 55–62.
- Oktaviana, A. S., Hersoelityorini, W. and Nurhidajah (2017) 'Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok Protein Content, Growth Power and Organoleptic Cookies with Substitution Mocaf and Flour of Banana's Kepok', *Pangan dan Gizi*, 7(2), pp. 72–81.
- Pramita, A. R. I. (2012) 'Peningkatan Kestabilan Larutan Penambahan Cocoa Bubuk pada Pembuatan Formula Tepung Tempe'.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F. and Sujadi, H. (2019) 'Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things', *Smartics Journal*, 5(2), pp. 81–96. doi: 10.21067/smartics.v5i2.3700.
- Pratiwi, K. Y. (2018) Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Biskuitdaun Kelor.
- Prihatman, K. (2000) 'Ketela Pohon / Singkong: Teknologi Tepat Guna Budidaya Pertanian', pp. 1–14. Available at: <http://www.warintek.ristek.go.id/pertanian/singkong.pdf>.
- Rahmayeni, S., Yani, I. E. and Nazar, D. (2019) 'Substitusi Tepung Jagung Fermentasi Dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Sebagai Mpsi Anak Baduta', *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(1), pp. 365–373.
- Retnaningsih, C., Juniarti, T. C. and -, M. (2020) 'Cookies Tepung Komposit Mocaf Dan Tempe Koro Gude (Cajanuscajan) Ditinjau Dari Sifat Sensori, Kimia Dan Aktivitas Antioksidan', *Praxis*, 3(1), p. 25. doi: 10.24167/praxis.v3i1.2758.
- RI, D. G. D. (2017) Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Ronsumbre, E. J., Pattipeilohy, M. and Karuwal, R. (2022) 'Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Kadar Asam Sianida Ubi Kayu Hitam ( *Manihot aiphi Phol* )', 19, pp. 1–10.
- Salim, E. (2011) *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf: Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. 1st edn. Lily Publisher.
- Sari, K. Yohana, W. 2015. Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi. *Makassar Dent J* 2015; 4:6, 184–189

- Seftiono, H., Djuardi, E. and Pricila, S. (2019) 'Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom ( Talinum triangulare )', 39(2), pp. 160–168.
- Setyawati, R., Dwiyantri, H. and Aini, N. (2017) 'Suplementasi Tepung Ikan-Tempe pada Biskuit Ubi Kayu sebagai Upaya Penanggulangan Kurang Energi Protein pada Ibu Hamil', Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VII, (November), pp. 314–323. Available at: <http://jurnal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Prosiding/article/viewFile/563/464>.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. and Suhardi (2007) *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suganda. 2006. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Keripik Pisang*. UNPAS. Bandung
- Suhardjito, Y. (2005) *Pastry dalam Perhotelan*. cet. 1. Andi.
- Tamam, B. et al. (2019) 'Proteomic study of bioactive peptides from tempe', *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 128(2), pp. 241–248. doi: 10.1016/J.JBIOSEC.2019.01.019.
- Wardani, M. K. and Anggreini, R. A. (2022) 'Karakteristik Biskuit Tepung Mocaf dan Tepung Kulit Biji Kedelai Kuning ( Glycine max ) Characteristics of Biscuit Mocaf Flour dan Yellow Soybean Hulls Flour ( Glycine max )', 6(1), pp. 1–12. doi: 10.26877/jiphp.v6i1.11934.
- Widiantara, T. (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), p. 146. doi: 10.23969/pftj.v5i2.1045.
- Yenrina, R. (2015) *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*, *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Zaman, A. T. N., Agustia, F. C. dan Aini, N. (2019) 'Pengembangan Biskuit untuk Ibu Hamil Anemia Menggunakan Mocaf-Garut yang Disuplementasi Daun Kelor dan Hati Ayam', *J.Gipas*, 3(1), pp. 25–37. Available at: <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>.