

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliyanti, P., & Hodijat, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung *Mocaf* pada Tepung Terigu terhadap Karakteristik Mie Basah, 3(1), 1–7.
- Anggareta, P. C. (2022). Gluten free product tepung singkong sebagai alternatif pembuatan dessert box pandan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(9), 2299–2317. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i9.158>
- Angkih, J. H., Damiati, D., & Suriani, M. (2019). Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam(*Inocarpus Fagiferus*). *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 44. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v9i1.22120>
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (*Mocaf*) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34. <https://doi.org/10.32585/jfap.v1i1.1755>
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., & Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea L. var italica*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 267–276. Diambil dari <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Darni, L. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*.
- Dewi A. (2018). Penetapan_Kadar_Vitamin_C_Dengan_Spektrofotometri_. *Jpos*, 2(1), 9–13.
- Dwipayanti, H., Agustini, N. P., & Antarini, A. . N. (2020). Pengaruh Rasio Tepung *Mocaf* Dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus. *Jurnal Ilmu Gizi*, 11(2), 96–104.
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung *Mocaf* (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1), 57–73. <https://doi.org/10.33369/jurnalinovasi.v2i1.19142>
- Handayani, P. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning, Tepung *Mocaf*, Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Kuning Telur Terhadap Mutu Snack Bar. Skripsi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(3), 488–497.
- Harsita, P. A., & Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19–27. <https://doi.org/10.14710/agrisocionomics.v3i1.2469>

- Kementerian Kesehatan. (2018). *Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*.
- Krisnaningsih, A. T. N. (2020). View of Pengaruh Penambahan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) sebagai Stabilizer terhadap Viskositas dan Uji Organoleptik Yogurt.pdf.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies *Mocaf* Dengan Penambahan Tepung Tempe. *BIOPROPAL Industri*, 11(1), 1–8.
- Kurniawati, K., & Ayustaningwarno, F. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, Dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*. <https://doi.org/10.14710/jnc.v1i1.511>
- Lailatul, H. N., & Anna, C. (2019). Pengaruh Subsitusi Tepung Tempe dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang. *Jurnal Tata Boga*, 8(I), 23–31.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), 40–49. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v1i2.87>
- Masrikhiyah, R. (2021). Retensi Kadar Gluten Cookies Substitusi Tepung *Mocaf* (Modified Cassava Flour). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1), 20–25. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i1.8485>
- Nazriati, E., Sri, W., Herisiswanto, H., R., R., R. E., & Zulharman, Z. (2021). Pembuatan Tepung *Mocaf* Sebagai Upaya Optimalisasi Pemanfaatan Singkong pada Kelompok Tani. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 2017–2022.
- Novianti, T. (2022). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema cottonii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains (JPFS)*, 5(1), 30–38. <https://doi.org/10.52188/jpfs.v5i1.177>
- Novika, M. A., Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, J., Teknik, F., Negeri Makassar, U., Selatan Corresponding Author, S., & NovikaA, M. (2020). Pembuatan Kue Lupis Dengan Substitusi Tempe, 3(1), 2020.
- Palimbong, S., Renyoet, B. S., Hulu, M., Nugraha, G. A., & Anggraeni, M. K. (2019). Pelatihan Dan Pendampingan Inovasi Olahan Umbi Singkong (*Manihot. Spp*) Bagi Pelaku Umkm Sektor Usaha Kaki Lima Di Salatiga. *Jurnal Abditani*, 2(2), 67–72. <https://doi.org/10.31970/abditani.v2i0.31>
- Permata, T. W. I., & Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang

Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 24532–24539.

Pontang, G. S., & Wening, D. K. (2021). Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung *Mocaf* Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. *Journal of Nutrition College*, 10(3), 218–226. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i3.29278>

Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677–690.

Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>

Putri Wahyuni Arnold, Pinondang Nainggolan, & Darwin Damanik. (2020). Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. *Jurnal Ekuilnomi*, 2(1), 29–39. <https://doi.org/10.36985/ekuilnomi.v2i1.104>

Rahmah, N., & Aulia, A. (2022). Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8, 5–24.

Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1), 1–6.

Ramadhanti, G. Sachriani, S. & Fadiati, A. (2023). Analisis Daya Terima Konsumen pada Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Sosial Dan Sains*, 3(8), 765–779. Diambil dari <http://sosains.greenvest.co.id/>

Rindang, A. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Komposit dan Proporsi Shortening Terhadap Hasil Jadi Kulit Pie. *e-journal Boga*, 4(1), 126–134.

Sari, O. S., & Ismawati, R. (2023). Mie Kering Substitusi Tepung Tempe Dengan Penambahan Puree Daun Kelor Untuk Anemia. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(2), 860–876.

Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.

Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). *Andalas University Press*, 67.

- Uli Arta Siagian, N., & Rahim, A. (2019). Pengaruh Penambahan Carboxy Methylcellulose dan Waktu Pemasakan Terhadap Mutu Selai Nanas (The Effect of Addition of Carboxy Methylcellulose and Cooking Time on the Quality of Pineapple Jam). *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 44(2), 121–133.
- Viktorianggarita, S., & Lastariwati, B. (2022). Substitusi Tepung Ubi Ungu pada Pengembangan Purple Pie with Pineapple Vla. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Yaji, T. T., & Sudiarta, I. N. (2023). Pemanfaatan Tepung Sukun Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Farfalle. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(11), 2503–2507. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i11.626>