

Daftar Pustaka

- Agustono, B., Yunita, M. N., Warsito, S. H., Lokapirnasari, W. P., Arif, M. A. Al, Prastiya, R. A., & Saputro, A. L. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Dengan Tepung Bernacle Terhadap Berat Organ Pencernaan dan Lemak Abdominal Helinci Pedaging Jantan (*Orytolagus cuniculus*). *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 3(1), 41–47. <https://doi.org/10.21776/ub.jnt.2020.003.01.8>
- Basrin, F. (2020). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap mutu kimia kue semprong. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 7–14. <https://doi.org/10.31970/pangan.v5i1.31> Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour).....Jurnal Agroteknologi, Vol. 12 No.
- Ratu Ayu Permatasari 2019 Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Pie
Dosen S1 Gizi Stikes Banyuwangi Pemanfaatan Mocaf (modified cassava flour)
Sebagai Alternative Pengganti Tepung Terigu
- Sheila Amina Pie Adalah: Pengertian, Sejarah, Klasifikasi, dan Jenisnya (Lengkap)
- Albertin Hoesni. 2009. Pedoman Memasak Terampil Pie dan Tart PT. Gramedia Pustaka: Jakarta
- Andi Nugraha. 2013. Pengaruh Sejarah Awal Mulai Pie dan Perkembangannya : Jakarta.
- Hamuq. <http://motekap.blogspot.com> 29 Juni 2011 dan Salim, Emil (2011), Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf. Lily Publiser Yogyakarta
- BY AWAL MULA 21 March 2022 Inilah Kelebihan Tepung Mocaf dan Manfaatnya untuk Kesehatan
- Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour).....Jurnal Agroteknologi, Vol. 12 No. 01 (2018)
- Hurniati, L. I. N. Aida, S. Gunawan, dan T. Widjaja. 2012. Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobasillus plantarum*, *Saccharomyces cereviseae*, dan *Rhyzopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits* Vol. 1, No. 1, (2012) 1-6. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas
- Suismono, Hadi S., dan Widowati. 2006. Pembuatan Tepung Kasava. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.
- Salim, Emil. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher.



- Suwis,S.(2009). *Hondout Penilaian Organoleptik*. FPMIPA: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Octavianny, Chyntia. 2013. "Peningkatan Kualitas Crackers dengan Kombinasi Tepung Mocaf dan Tepung Waluh (Cucurbita moschata Durch)". Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta
- Filipovic, J., N. Filipovic., and V. Filipovic. 2010. The Effect of Comercial Fibres on Frozen Bread Dough. *Journal of The Serbian Chemical Society*. 75(2):195-207
- Nengah Sujaya (2017) Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Udayana, Denpasar. *e-Jurnal Karakteristik Organoleptik Dan Gizi Pie Substitusi Terigu*
- Dewi Hartika Sari *Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus* e-journal.ug
- Gunawan A. W. (Juni 2009) *Food Combining, Kombinasi Makanan Serasi Pola Makan Untuk Langsing & Sehat*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Hualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Alfabeta: Bandung
- Jesica Theresia (2018). *Olahan pie berbahan baku susu kedelai dalam memenuhi kebutuhan protein anak dan remaja*
- Mohamad Rajih Radiansyah (2018) Program Studi Teknologi Pangan Universitas Terbuka. *e-Jurnal Kajian Pemanfaatan Susu Nabati Sebagai Pengganti Susu Hewani*
- Nengah Sujaya (2017) Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Udayana, Denpasar. *e-Jurnal Karakteristik Organoleptik Dan Gizi Pie Substitusi Terigu*
- Anna Faridah, Dkk. 2008. *Pateseri Jilid II untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jendral Manajemen, Departemen Pendidikan Nasional.

