

DAFTAR PUSTKA

- Arsyad, M. (2016). Effect of mocaf flour addition towards the quality of biscuit production. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 52–61.
- Dear realita,rona kristiastuti suwardiah, dwi. (2014). PENGANEKARAGAMAN OLAHAN KUE GORENGAN BERBASIS ADONAN CIRENG. *Jurnal Tata Boga*. <https://onesearch.id/Record/IOS2023.article-8967/Details>
- Diniyah, nurud ;dan subagio ahmad. (2020). Pengaruh Perlakuan pH dan Suhu Terhadap Sifat Fisikokimia Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian; Vol 16, No 3 (2019): Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*; <https://repository.pertanian.go.id/items/ace7c2aff4ae-4289-a42f-c43e2c7cf07d/full>
- Eni harmayani, umar santoso, murdijati gardjitno. (2019). *makanan tradisonal*. <https://books.google.co.id>
- Faridah, A., & Widjanarko, B. (2014). *PENAMBAHAN TEPUNG PORANG PADA PEMBUATAN MI DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (Modified cassava FLOUR) [Addition of Porang Flour in Noodle as Mocaf Substitution(Modified cassava Flour)]*. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.98>
- Guarango, P. M. (2022). strategi pemasaran makanan tradisional. , 8.5.2017, γ787 2003–2005.
- Hajriatun, N., Sofiyatin, R., Swirya, I. K., & Narda, I. G. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Mokaf Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kadar Air Bakso Jamur Tiram (Muram). *Jurnal Gizi Prima ...*, 2, 22–29.
- iyam siti samsiyah & tajudin. (2003). *khasiat & manfaat bawang putih*. 3. <https://books.google.co.id/books?id=cpUhb8Ab8soC&lpg=PA4&ots=XLgIYhBTWp&dq=khasiat dan manfaat bawang putih &lr&pg=PP1#v=twopage&q&f=false>
- Jayanti, K. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Tapioka Sebagai Pengisi Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Sensori Nugget Ikan Baji-Baji. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., *Mi*, 56.
- Lea lyliana. (2023). *macam-macam tepung*. <https://www.hipwee.com/tips/macam-macam-tepung/>

- Lestari, R.Y dan Yuniar, K. (2020). Modified Casava Flour: Optimasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM. *Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), Jakarta.*
- Lestari, diah ayu. (2022). *jenis tepung*. ellosehat.com
- Lisiswanti, R., & Haryanto, F. P. (2017). Allicin pada Bawang Putih (*Allium sativum*) sebagai Terapi Alternatif Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Majority*, 6(2), 31–36. <http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1009>
- Lusia mustinda. (2019). seputar tepung tapioka. *Seputar Tepung Tapioka*. <https://food.detik.com>
- Mas'udah, N. (2020). mie sehat sebagai usaha pengereman impor terigu dengan menggunakan substitusi alami. *Lembaga Academic & Research Institute.*
- MSusandi, hrmoi Sm. (2018). SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KERING. *Hromi SMarianah MSusandi Y Jurnal Agrotek UMMat (2018) 5(1) 73 DOI: 10.31764/Agrotek.V5i1.271*. <https://dx.doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Natalia tonadi. (2021). *asal mula lahirnya cireng*. <https://www.kompasiana.com/nataliatonadi4618/60ec334930e98b4efd6a9042/asal-mula-lahirnya-cireng>
- Putri, A. E. V. T. P., Pratjojo, W., & Susatyo, E. B. (2015). Uji Proksimat dan Organoleptik Brownies dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Indo. J. Chem. Sci*, 4(2), 169–171. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Rohmad, S. (2023). inovasi makanan. <https://retizen.republika.co.id/posts/227389/inovasi-produk-makanan-dalam-merespons-tantangan-saat-ini>
- Selian, N., Ridwansyah, & Sentosa, G. (2019). Karakteristik Mutu Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Ubi Kayu dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Characteristic Quality Of Physical, Chemical, and Functional Cassava Flour and Mocaf (Modified Cassava Flour) Using Conventional Drying and Mechanical Dryin. *Ilmu Dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan Dan Pert*, 7(2), 99–105. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1435259&val=4140&title=KARAKTERISTIK MUTU FISIK KIMIA DAN FUNGSIONAL TEPUNG UBI KAYU DAN MOCAF>

MODIFIED CASSAVA FLOUR DENGAN METODE PENGERINGAN
KONVENSIONAL DAN PENGERINGAN MEKANIS Characteristic

- Siti Hadijah. (2023). tepung tapioka. *Artikel Tepung Tapioka*. <https://www.cermati.com/artikel/tepung-tapioka>
- Soekarto. (2020). *uji organoleptik*.
- Stephanie. (2022). *garam dapur*.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Wely, N. . (2021). Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. *Journal Food and Agricultural Product*. Wely, N.A. 2021. Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) %0Adan manfaatnya pada produk pangan. *Journal Food and Agricultural %0AProduct*.
- Yulianti, ty a eka. (2022). *asal-usul cireng, jajanan kenyal sunda*. <https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-6345316/asal-usul-cireng-jajanan-kenyal-khas-sunda>
- Yuliawan, K. (2021). Pelatihan SmartPLS 3.0 Untuk Pengujian Hipotesis Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 43–50.
- Yuwono, nurani dan. (2014). *tepung*. <http://eprints.undip.ac.id>
- Zaenal Fais, M., Listyarini, I., & Nashir Tsalatsa, A. (2019). Pengembangan Media Papin dan Koja (Papan Pintar dan Kotak Ajaib) Sebagai Media Pembelajaran Matematika. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pendidikan*, 3(1), 26. <https://doi.org/10.23887/jppp.v3i1.17097>
- Zaki, M., & Saiman, S. (2021). Kajian tentang Perumusan Hipotesis Statistik Dalam Pengujian Hipotesis Penelitian. *JIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 4(2), 115–118. <https://doi.org/10.54371/jiip.v4i2.216>

