

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). SIFAT FISIK, KIMIA, DAN FUNGSIONAL TEPUNG JAGUNG YANG DIPROSES MELALUI FERMENTASI (Physical, Chemical, and Functional Properties of Corn Flour Processed by Fermentation). *Jurnal Agritech*, 36(02), 160. <https://doi.org/10.22146/agritech.12860>
- Airlangga, B., Erlangga, D., Solikhah, L. K. M., Puspasari, F., Gunardi, I., Novarita, P. T., & Sumarno. (2019). Effect of amplitude on ultrasound treatment for reducing sugar production from cassava starch. *AIP Conference Proceedings*, 2085(March). <https://doi.org/10.1063/1.5095051>
- Amri, E. (2014). Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Beberapa Jenis Ragi. *Jurnal Pelangi*, 6(2). <https://doi.org/10.22202/jp.2014.v6i2.302>
- Anggreani, N., & Anisah, S. (2021). Analisis kadar glukosa jeruk lokal provinsi Bengkulu menggunakan metode luff school. 2, 343–347.
- Ardi, I. H., Wahjuningsih, S. B., & Pratiwi, E. (2009). Kajian Mie Kering Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Sawi Hijau (*Brassica rapa* var. *parachinensis* L) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1–15.
- Bayata, A. (2019). Review on Nutritional Value of Cassava for Use as a Staple Food. *Science Journal of Analytical Chemistry*, 7(4), 83. <https://doi.org/10.11648/j.sjac.20190704.12>
- Diniyah, N., Subagio, A., Lutfian Sari, R. N., & Yuwana, N. (2019). Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Pati Dari Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Kaspro Dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2), 80. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v15n2.2018.80-90>
- Diniyah, N., Subagio, A., Nur Lutfian Sari, R., Gita Vindy, P., & Ainur Rofiah, A. (2018). Effect of Fermentation Time and Cassava Varieties on Water Content and the Yield of Starch from Modified Cassava Flour (MOCAF). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(2), 71. <https://doi.org/10.24198/ijpst.v5i3.15094>
- Engko, S. P., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas cookies dengan kombinasi tepung singkong, tepung ampas tahu dan tepung kecambah kacang hijau. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 15–26.
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (2020). Substitusi Wortel (*Daucus carota* L.) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 23. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2662>
- Herawati, H. (2011). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30(1), 31–39. <https://doi.org/10.21082/jp3.v30n1.2011.p31-39>
- Ifmaily. (2018). Penetapan Kadar Pati Buah Sukun (*Artocarpus altilis* L) dengan Metode Luff School. *Chempublish Journal*, 3(1), 1–10.
- Jacobs, H., & Delcour, J. A. (1998). Hydrothermal Modifications of Granular Starch, with Retention of the Granular Structure: A Review. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46(8). <https://doi.org/10.1021/jf980169k>
- Juliana, A. I., Amaro, M., & Nazaruddin, N. (2021). PENGARUH KONSENTRASI STARTER

- BAKTERI *Lactobacillus plantarum* TERHADAP BEBERAPA KOMPONEN MUTU TEPUNG PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*). *Pro Food*, 6(2), 673–684. <https://doi.org/10.29303/profood.v6i2.136>
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Singkong (Teori Dan Praktek). *Teknologi Pengolahan Singkong*, 1–24.
- Meiliana, Roekistiningsih, & Sutjiati, E. (2014). PENGARUH PROSES PENGOLAHAN DAUN SINGKONG (*Manihot esculenta* Crantz) DENGAN BERBAGAI PERLAKUAN TERHADAP KADAR β -KAROTEN. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(1), 23–34. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/2700>
- Morgan, N. K., & Choct, M. (2016). Cassava: Nutrient composition and nutritive value in poultry diets. *Animal Nutrition*, 2(4), 253–261. <https://doi.org/10.1016/j.aninu.2016.08.010>
- Nisah, K. (2017). *STUDY PENGARUH KANDUNGAN AMILOSA DAN AMILOPEKTIN UMBI-UMBIAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK PLASTIK BIODEGRADABLE DENGAN PENDAHULUAN lastik Biodegradable merupakan plastik yang dapat terurai oleh aktivitas mikroorganisme Plastik Biodegradable memiliki kegun.* 5(2), 106–113.
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2020). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldhal. *Amina*, 1(3), 108–113. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.46>
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). KARAKTERISTIK MOCAF (Modified Cassava Flour) BERDASARKAN METODE PENGGILINGAN DAN LAMA FERMENTASI. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8252>
- Ruhutami, D., Setyowati, S., & Fatimah, F. (2018). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Pada Pembuatan Brownies Singkong Kukus Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Protein. *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 14(2), 46–55. <https://doi.org/10.29238/jtk.v14i2.369>
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Sumariyadi, A. (2018). Peningkatan Kadar Pati Resistan Tipe III Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Biopropal Industri*, 9(1), 9–23.
- Srichuwong, S., Sunarti, T. C., Mishima, T., Isono, N., & Hisamatsu, M. (2005). Starches from different botanical sources I: Contribution of amylopectin fine structure to thermal properties and enzyme digestibility. *Carbohydrate Polymers*, 60(4), 529–538. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2005.03.004>
- Subagio, A., Windrati, W.S., Witono, Y. & Fahmi, F. (2008). Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. *Bogor*.
- Sujana, D., Rahman Nugraha, Y., Muhammad Hasyim, D., Farhan, Z., Studi Diploma III Farmasi, P., Karsa Husada Garut, Stik., & Studi Diploma III Analis Kesehatan, P. (2020). *IDENTIFIKASI KADAR SIANIDA PADA BIJI PICUNG MENTAH (Pangium edule Reinw) YANG BERASAL DARI CISEWU GARUT DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS.* 5(2), 1–7.
- Tefera, T., Ameha, K., & Biruhtesfa, A. (2014). Cassava based foods: Microbial fermentation by single starter culture towards cyanide reduction, protein enhancement and palatability. *International Food Research Journal*, 21(5), 1751–1756.

- Thamrin, M. . M. ainul. ;Efend. M. (2013). ANALISIS USAHATANI UBI KAYU (Manihot utilisima). *SSRN Electronic Journal*, 1(2), 99–117.
<http://www.eldis.org/vfile/upload/1/document/0708/DOC23587.pdf%0Ahttp://socserv2.socsci.mcmaster.ca/~econ/ugcm/3ll3/michels/polipart.pdf%0Ahttps://www.theatlantic.com/magazine/archive/1994/02/the-coming-anarchy/304670/%0Ahttps://scholar.google.it/scholar?>
- Yerizam, M., Husaini, A., Montessa, A., & Idhatil, N. (2018). Unjuk Kerja Alat Pembuatan Tepung Mocaf Terhadap Reduksi HCN Dan Protein Selama Pengeringan. *Jurnal Kinetika*, 9(03), 22–26.