

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N.M. 2020. Substitusi mocaf dalam pembuatan pumpkin crumble pie (MOKIN PIE). *e-Jurnal Boga* 2(1): 81-88.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anderson, J.B.B. 2004. Minerals. Di dalam: Mahan, K, Stump, S.E, Krause's Frod, Nutrition and Diet Therapy. 11th Edition. Philadelphia: Saunders 120-128.
- Andreas, M.A., dan Kasih, L. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methode of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Arfinindya, R. 2015. Pengaruh perbandingan tepung komposit dan perbandingan shortening terhadap hasil jadi kulit pie. *e-Journal Boga* 4(1): 126-134.
- Arsyad, M. 2016. Pengaruh penambahan tepung *mocaf* terhadap kualitas produk biskuit. *Jurnal Agropolitan* 3(3): 52-61.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973-2011 tentang Biskuit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2715:2013 tentang Tepung Ikan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 7622:2016 tentang Tepung Mocaf. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dharmayanti, M.R. 2017. Variasi rasio penggunaan mocaf dan tepung edamame pada pembuatan pie [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jawa Tengah.
- Douglas, C., dan Bauer, M.D. 2014. Calcium supplements and fracture prevention. *The New England Journal of Medicine*: 1539-1543.
- Ferazuma, H., Marliyati, S.A., dan Amalia, L. 2011. Substitusi tepung kepala ikan lele dumbo (*Clarias sp*) untuk meningkatkan kandungan kalsiu crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan* 6(1): 18.
- Gisslen, W. 2012. *Professional Cooking Edisi 7th*. John Wiley and Sons Inc. New Jersey.

- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Daging, Ikan Dan Telur*. Liberty, Yogyakarta.
- Handoyo, W.T., Assadad, L. 2016. Performa produksi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) yang dipelihara dengan teknologi biofioc. *Jurnal Saintek Perikanan* 10(1): 37-42.
- Ihromi, S., Marianah, M. dan Susandi, Y.A. 2018. Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek UMMat* 5(1): 73.
- Kaya, W.A. 2008. Pemanfaatan tepung ikan patin (*Pangasius sp*) sebagai sumber kalsium dan fosfor dalam pembuatan biskuit [tesis]. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kartasapoetra. 2002. *Ilmu Gizi (Korelasi Gizi dan Produksi Kerja)*. PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro Seri 1*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Lehninger, A.H. 1995. *Dasar-Dasar Biokimia*. Erlangga,. Jakarta.
- Litbang. 2012. Pemanfaatan Ubi Kayu Menjaarkdi Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Terigu. [Internet]. Tersedia pada: <http://litbang.kaltimprov.go.id/berita-149-pemanfaatan-ubikayu-menjadi-tepung-mocaf-sebagai-pengganti-terigu.html>. [11 Januari 2023].
- Luthfi, K.S. 2012. Pemanfaatan jagung manis (*Zea mays L.sacharata*), bit (*Rete vulgaris L*) dan bayam (*Amaranthum spp. L*) dalam pembuatan es krim sayur jabiba sebagai alternatif pangan fungsional [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Manurung, B.H.I., Wraciati, P., dan Wayan. I. 2015. Strategi pengembangan usaha produksi pie susu pada skala usaha rumah tangga [skripsi]. Uiversitas Udayana, Bali.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., and carr, T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition*. CRC Press, London.
- Mervina, C.M. Kusharto. Dan Marliyati, S.A.2012. Pengaruh penambahan tepung daging ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) terhadap nilai gizi roti tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23(1): 9.

- Midayanto, D.N., dan Yuwono, S.S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 40: 59-63.
- Moeljanto. 1982. *Penanganan Ikan Segar*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mulyani, N.S. 2016. Pengaruh penambahan tepung maizena terhadap daya terima velva jambu biji. *Jurnal Pendidikan Kimia* 8(1): 37-44.
- Nabil, M. 2005. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein [skripsi]. Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Nandhani, S.D., dan Yunianta. 2015. Pengaruh tepung labu kuning, tepung lele dumbo, natrium bikarbonat terhadap sifat fisiko, kimia, organoleptik cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 918-927.
- Nugroho, H.I., Dewi, E.N., dan Rianingsih, L. 2016. Pengaruh penambahan tepung daging ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) terhadap nilai gizi roti tawar. *Jurnal Pengolahan dan Biotek Hasil Penelitian* 5(4): 1124.
- Rasyid, M.I., Maryati, S., Triandita, N., Anggaraini, L. 2020. Karakteristik sensori cookies mocaf dengan substitusi tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pertanian* : 1-7.
- Rosyidhana, Z. 2021. Mengenal mocaf (modified cassava flour) [Internet]. Tersedia pada: <https://dpkp.jogjaprovo.go.id/baca/Mengenal-Mocaf-Modified-Cassava-Flour/> [15 November 2022].
- Salim, E. 2011. Mengolah singkong menjadi tepung mocaf: bisnis poduk alternatif pengganti terigu. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Subagio, A. 2008. Modified cassava flour (mocal) sebagai ketahanan pangan nasional berbasis produksi lokal. *Jurnal Pangan* 14(50):92-103.
- Sumantri, A.R. 2007. *Analisi Makanan*. Gajah Mada Universitas Jilid 2. Erlangga, Jakarta.
- Surawan. 2007. Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka, dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensori *fish nugget* ikan tuna. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*.

- Sutriono, Y., dan Usman, P. 2016. Pemanfaatan buah terung belanda dan kulit pisang kepok dalam pembuatan selai. *Jurnal Jom Faperta* 3(2):1-13.
- Wanita, Y.P., dan Endang. 2013. Pengaruh cara pembuatan mocaf terhadap kandungan amilosa dan derajat putih tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*.
- Widarto, I. dan Wayan, R. 2008. Teknologi telur. *Journal of Chemical Information and Modelling* 9(53): 1689-1699.
- Widiantara, T., Arief, D.Z., dan Yuniar, E. 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): 146.
- Widyaniputri, R.F. 2019. Penambahan tepung ikan lele dan tepung kedelai pada biskuit *modified cassava flour* untuk lansia. *Jurnal Agroindustri Halal* 6(1): 79-85.
- Winarno, F.G. 2002. *Pengantar Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Fernandes, L.E. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Press, Bogor.
- Yasa., Zaini, A.M., dan Hadi, T. 2016. The quality of bread made from modified cassava flour: dough formulation and method. *Pro Food Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2(2): 120-126.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan minuman jeli daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai sumber vitamin-c dan beta karoten. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yulianti, R., Ginting, E., dan Susiloutomo, J. 2012. Tepung singkong modifikasi sebagai bahan substitusi terigu mendukung diversifikasi pangan. *Bulletin Prawija* 23: 1-12.
- Zhu, K., dan Prince, R.L. 2012. Calcium and bone. *Clinical Biochemistry* 45: 936-942.