

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, 2013. *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Anonime.2014. Ebookpangan 2006: *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensoris) Dalam Industri Pangan*
- Adawiyah, D. R. (2007). Uji Organoleptik dan Teknik Penyiapan Contoh untuk Uji Organoleptik Bahan dan Produk Pangan.
- AOAC, Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Methods of Analysis* (18 Edn). The Association of Official Analytical Chemist. Inc. Mayland. USA.
- AOAC, (1995). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC, 27 p.
- Ambarsari et al (2009). Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung. Jurnal Standarisasi Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Agustia, (2005). Pengaruh suhu perendaman dan sifat fisik. Jurnal Teknik Pertanian. Universitas Lampung.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). *Proses Pembuatan Tepung Mocaf*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Uji Organoleptik Tepung Mocaf*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *Proses Pembuatan Tepung Mocaf*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pusat Statistik. (2015). <http://bps.go.id>. Diakses pada tanggal 5 Mei 2015 pada pukul 17.00 WIB.
- BPP IPTEK. (2000). *Ketela pohon (Manihot utilissima)*. www.ristek.go.id. Diakses 5 Maret 2018.
- Bogasari, (2006). *Seputar Tepung*. www.bogasari.com. Diunduh 10 Oktober 2007
- Darmiyanti A. 2012. Pertumbuhan dan Produksi Lima Aksesi Ubi Kayu Lokal Bangka dengan Teknik Mukibat (skripsi). Balunijuk: Universitas Bangka Belitung.

- Eliasson, (2004). *Starch in Food*. Woodhead Publishing Limited Cambridge England.
- Feliana, dkk. (2014). Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Mahonit esculenta*) Berdasarkan Umur Panen.
- Hasrianti, (2012). *Adsorbs ION Cd²⁺ dan Cr⁶⁺ pada Limbah Cair Menggunakan Kulit Singkong*. Makasar: Universitas Hassanudin.
- Herbarium Medanense., 2016, *Identifikasi Tumbuhan*, Medan : Herbarium Medanense Sumatra Utara.
- Imanningsih, N. (2012). Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Penelitian Gizi Makanan*.
- Lopulalan, dkk (2016). Kajian tepung terhadap sifat organoleptik dan kimia. *Agritekno*.
- Prihandana, (2008). “*Bioetanol Ubi Kayu Bahan Bakar Masa Depan*”. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Purwono. 2009. Tanaman Ubi Kayu. <http://www.psychologymania.com>. Diakses pada tanggal 5 Juli 2013.
- Rukmana. R., 2000. *Budidaya dan Pascapanen Ubi Kayu*. Kanisius: Jakarta. 72
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Suparjo, (2010). Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat Dan Analisis Serat. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Pertenakan. Universitas Jambi.
- Setyaningsih dkk. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor : IPB Press.
- Stone, Herbert dan Joel L Sidel. (2004). *Sensory Evaluation Practices, edisi ketiga*. California, USA: Elsevier Academic Press.
- Subagio, (2008). *Prosedur operasi standar produksi mocaf berbasis klaster*. Bogor: Southeast Asian Food And Agriculture Science And Technology, Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. (2002). “*Kimia Pangan dan Gizi*”. Jakarta: PT Gramedia Pustaka

- Widaningsih, Dwi. (2016). Kajian Biokologi Hama-Hama Penting Beras Dan Upaya Pengendaliannya. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Udayana. Denpasar.
- Winarno, F.G.(2004). kimia pangan dan gizi. Gramedia pustaka utama. Jakarta.
- Wahyuningsih, Sri. (2009). *Pengaruh Lama Fermentasi dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Tepung Mocaf yang Dihasilkan*. Skripsi Fakultas Teknolog Pertanian IPB Bogor.
- Zaqie, dkk. (2018). Pengaruh perbandingan tepung komposit(terigu, mocf, dan tepung jagung terfermentasi) dn tingkat kehalusan tepung terhadap mutu tepung bumbu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*.