

DAFTAR PUSTAKA

- (Haryadi, 1992 dalam Nuroso, 2012). Ciri khas tepung ketan adalah sedikit mengandung amilosa (kurang dari 0,5% pada patinya lekat
- Amalia, A. 2012. Karakteristik Ketan (*oryza sativa glutinosa*) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan. Universitas Gajah Mada.
- Andriaryanto, Dewita, & Syahrul. (2014). Kajian Mutu Mochi Yang Difortifikasi Dengan Konsentrat Protein Ikan Gabus (*Channa striata*). Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 2(1), 1–9.
- Anggraeni, L, D., dan Komariah,K.(2019). Mhoci dengan substitusi tepung ketan hitam (meningkatkan potensi bahan pangan lokal).
- Arenas, E.H. & Trinidad, T.P., 2017a, 'Fate of polyphenols in pili (*Canarium ovatum* Engl.) pomace after in vitro simulated digestion', Asian Pac J Trop Biomed. 7, 53– 58
- Aril-dela Cruz, J.V., Bungihan, M.E., dela Cruz, T.E.E. & Sagum, R.S., 2018, 'Canarium ovatum Engl. (Pili) exocarp crude extract as functional food colorant incorporated in yogurt developed product', Food Research. 2, 89-98.
- Azlan, A., Prasad, K.N., Khoo, H.E., Abdul-Aziz, N., Mohamad, A., Ismail, A. & Amom, Z., 2010, 'Comparison of fatty acids, vitamin E and physicochemical properties of *Canarium odontophyllum* Miq. (dabai), olive and palm oils', J. Food Compos. Anal. 23, 772–776.
- Bakarbessy Isak 2019. Studi pertumbuhan tanaman kenari (*Canarium ambonensis*) di demplot sumber benih pada desa fatusuaKecamatan Kairatu kabupaten seram bagian barat.
- Camsyah. 2021. Mochi khas Sukabumi, si mungil dari Jepang yang tak lekang oleh zaman. Kuliner [Internet]. Tersedia pada : <https://sukabumiupdate.com/posts/83022/mochi-khas-sukabumi-si-mungildari-jepang-yang-tak-lekang-oleh zaman> [3 Agust 2021].
- Djarkasi, G.S.S., Nurali, E.J.N., Sumual, M.F. & Lallujan, L.E., 2011, 'Analysis of bioactive compound in canarium nut (*Canarium indicum* L), Research Final Report, Tropical Plant Curriculum Project in cooperation with USAID–Texas A&M University, Sam Ratulangi University
- Djarkasi.,Dkk.2007.Sifat Fisik dan Kimia Minyak Kenari. Jurnal AGRITECH Volume 27,No. 4 Desember 2007.

<https://sukabumiupdate.com/posts/83022/mhoci-khas-sukabumi-simungil-dari-jepang-yang-tak-lekang-oleh-zaman> (3 Agustus 2021).

Juniarfin, R. (2023). Produksi dan pemasaran kue mhoci dengan penambahan jahe instan. Politeknik negeri jember.

Rahmawati, A. L. (2019). Pembuatan kue mhoci mogi (Mhoci Gizi) dengan penambahan sari daun kelor (*moringa oleifera*). Digilib UNS.

Silvi Ariyanti, Popy Yuliatry, 2017. Peningkatam mutu kue mhoci pada industri pangan di sukabumi

Yunita, T. A. (2018). Kolerasi perbandingan tepung beras ketan dengan tepung sukun terhadap karateristik mhoci hitam arang bambu.

Dzotam, J.K., Touani, F.K. & Kuete, V., 2016, 'Antibacterial activities of the methanol extracts of *Canarium schweinfurthii* and four other Cameroonian dietary plants against multi-drug resistant Gram-negative bacteria', *Saudi J Biol Sci.* 23, 565–570

Fauzi, I., Nauli, R., Hidayatuloh, S., & Hutami, R. (2015). Pembuatan mochi pelangi dengan subsitutsi tepung talas dan pewarna alami. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 107

Fredricka, L. M. (2018). Pemanfaatan mucilage okra terhadap mochi dengan penambahan tepung beras merah ditinjau dari kandungan serat dan uji organoleptik. Universitas Ciputra.

Harris, R.S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerjemah: S. Achmadi. ITB-Press: Bandung.

Koudou, J., Abena, A.A., Ngaissona, P. & Bessie`re, J.M., 2005, 'Chemical composition and pharmacological activity of essential oil of *Canarium schweinfurthii*', *Fitoterapia.* 76, 700–703.

Lungga, A., Karyantina, M., & Kurniawati, L. (2016). Karakteristik Kue Mochi Dengan Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (Psidium guajava) Dan Jahe (Zingiber officinale). Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 1(1), 1–2.

Rahayu, A. P. (2017). Pengembangan Pursweto Lava Cake Dan Purple Mochi Dengan Substitusi Puree Ubi Ungu. Skripsi. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.

Rahmadanti, N. (2021). Formulasi mochi kacang merah tinggi zat besi untuk pencegahan anemia. Universitas Sriwijaya.

- Thomson, L.A.J. dan Evans, B. (2004). *Canarium indicum* var. *indicum* dan *C. barveyi* (kacang kenari). Profil Spesies untuk Agroforestri Kepulauan Pasifik. Versi 1.1. <http://www.traditionaltree.org> [5 Agustus 2005]
- Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yen, D.E. (1994). Arborikultura Melanesia: Perspektif Historis dengan Penekanan pada Genus *Canarium*. dalam *South Pacific Indigenous Nuts*, disunting oleh Steven, M.L., Bourke, R.m., dan Evans, B.R. Prosiding lokakarya 31 Oktober – 4 November, Vanuatu. Hal. 36-44.