

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, dkk. 2020. "Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris* L.)." *Jurnal Agrotek Ummat* 7(1):43–49.
- Amruddin, dkk. 2015. *Buku Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Sukoharjo: Pradina Pustaka.
- Ananda, dkk. 2018. *Buku Statistik Pendidikan Teori Dan Praktik Pendidikan*. Medan: CV. Widya Puspita.
- Angeliq, dkk. 2020. "Modifikasi Masakan Barat Dengan Cita Rasa Indonesia Berbahan Dasar Kedelai Dan Turunannya." *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* 3(2):1–20.
- Apandi, dkk. 2016. "Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau." *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 3(1–16).
- Arbi, Armien Syukri. 2009. *Buku Pengenalan Evaluasi Sensori*. Jakarta: Praktikum Evaluasi Sensori.
- Ayu, dkk. 2023. "Strategi Pengembangan Agrowisata Perkebunan Singkong Desa Bukti, Kecamatan Kubutambahan." *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* 14(2):1–10.
- Cahyani, dkk. 2021. "Inovasi Pengolahan Produk Red Velvet Cake Substitusi Tepung Mocaf (Morevel Cake)." *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 16(1):1–8.
- Dewanata, dkk. 2024. "Substitusi Tepung Komposit Talas - Kacang Hijau (Takau) Pada Pembuatan Roll Cake." *Journal Innovation in Education* 2(3):339–52.
- Fajri, dkk. 2021. "Pkm Pelatihan Pembuatan Roll Cake Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Bagi Tim Penggerak Pembinaan Kesejahteraan Masyarakat Di Desa Andir, Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat." *Jurnal Aksara Raga* 3(1):12–20.
- Fransiska, dkk. 2019. "Studi Eksperimen Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Menjadi Brownies Kukus." *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* 10(1):11–22.
- Gusriani, dkk. 2021. "Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah." *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan* 2(1):57–73.
- Hartini, Sri. 2012. "Peran Inovasi: Pengembangan Kualitas Produk Dan Kinerja Bisnis." *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan* 14(1):82–88.
- Ketra, Anton Ramadhan, and Okta Wulandra. 2015. "Substitusi Tepung Ubi Jalar

- Dalam Pembuatan Bolu Gulung.” *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian* I(2):182–87.
- Khotimah, Khusnul. 2019. “Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Bolu Kukus.” *Jurnal Buletin LOUPE* 15(01):16–23.
- Koyan, I. Wayan. 2012. *STATISTIK Teknik Analisis Data Kuantitatif*. Singaraja: Undiksha Press.
- Mamitoko, and Chef Meithy. 2019. “Resep Kue Roll Batik.”
- Marselina, dkk. 2024. “Analisis Strategi Jaringan Bisnis , Pemasaran Dan Produksi Pada Produk Roll Cake ‘ On a Roll .” *Jurnal Riset Dan Publikasi Ilmu Ekonomi* 2(2):60–71.
- Mawarni, E. D., and P. Ekawati. 2021. “Sponge Cake Klepon Substitusi Tepung Mocaf.” *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga FT UNY* 6(1):1–8.
- May, dkk. 2019. “Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Pada Pembuatan Cake Pisang Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan.” *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* 10(1):33–43.
- Murtiasa, I. K., dkk. 2021. “Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Pada Pembuatan Kue Klepon.” *Jurnal Kuliner* 1(2):74–88.
- Neoveta, Dekona. 2018. “Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan Dan Jenis Shortening.” *Jurnal E-Journal Boga*, 7(2):136–46.
- Nikmah, Latifah Nurul Qomarotul, and Ichda Chayati. 2021. “Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Kue Pukis Sebagai Jajanan Khas Daerah Klaten.” *Jurnal Prosiding PTBB FT UNY* 16(1):1–9.
- Nurdin, Jumiati. 2018. “Strategi Pemasaran Tepung Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Industri Pangan Olahan Di Makassar.” *Jurnal Ilmiah METANSI "Manajemen Dan Akuntansi* 1(2):59–65.
- Putri, R. Marwita Sari, and Hermiza Mardesci. 2018. “Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (*Placuna Placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir.” *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(2):19–29.
- Raini, Yeni, and Maimunah. 2022. “Pengembangan UMKM Pangan Lokal Dari Olahan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Desa Bojong Neros Curug Kota Bogor.” *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 6(2):471–78.
- Raysita, Nina, and Lucia Tri Pangesthi. 2013. “Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Tingkat Kesukaan Chiffon Cake.” *Jurna Tata Boga* 2(2):1–6.
- Rofi’ah, Fitri Nur. 2017. “Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K.Koch) Pada Pembuatan Swiss Roll Cake Terhadap Daya Terima Konsumen.” Universitas Negeri Jakarta.

- Rumadana, I. Made, and Alicia Alexandra Salu. 2020. "Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) Dengan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu." *Jurnal Gastronomi Indonesia* 8(1):32–40.
- Salim, Emil. 2024. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Tepung Terigu*.
- Sandia, et al. 2019. "Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Singkong Dalam Pembuatan Kue Di Dusun Kayoman Serut Gedangsari Gunungkidul." *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat* 1(Maret):109–12.
- Saputri, Sulistiana Retno. 2018. "Roll Rainbow Cake Subtitution Of Taro Flour (Colocasia Esculenta) In The Making Of Mini Roll. *Jurnal Pertanian Agribisnis* 12(2):1-8"
- Sawit, M. Huesin. 2008. "Perum Bulog Dalam Inpres Perberasan No. 3/2007: Evaluasi Kebijakan Dan Implementasinya." *Jurnal Pangan* 17(1):9–29.
- Sugiyono. 2022. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Alfabeta Bandung.
- Utami, dkk. 2020. "Subtitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel." *Jurnal Media Penndidikan, Gizi Dan Kuliner* 9(2):55–61.
- Wijaya, Rangga Agus, Nafia Ilhama Qurratu'aini, and Bella Paramastri. 2019. "Pentingnya Pengelolaan Inovasi Dalam Era Persaingan." *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia* 5(2):217–27.
- Winata, Erman. 2017. "Inovasi Bisnis Di Bengkel Dan Modifikasi Icon Autoworks." *Agora - Online Graduate Humanities Journal* 5(3):7.
- Yulandani, dkk. 2015. "Terhadap Kualitas Sensoris Dan Mikrobiologis Kue Bolu Kukus." *Gizi FKM UNDIP* 3.
- Yuniar, dkk. 2023. "Utilization of Potential Agricultural Products." *Abdimas Galuh* 5:841–51.
- Zaki, dkk. 2024. "Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Persentase Berbeda Mempengaruhi Kualitas Bolu Kukus." *Journal of Food Technology and Agroindustry* 6(1):1–8.