

DAFTAR PUSTAKA

- Agroindustri. (2017). Mengenal karakteristik dan keunggulan tepung mocaf. Agroindustri.Id. <https://www.agroindustri.id/karakteristik-dan-keunggulan-tepung-mocaf/>
- Ahdiat, A. (2024). Konsumsi tepung terigu nasional meningkat pada 2023. Databoks. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2024/04/18/konsumsi-tepung-terigu-nasional-meningkat-pada-2023>
- Angelina Melisa. (2021). Mengapa kue kering dibuat dengan tepung terigu protein rendah. Baking world. <https://media.bakingworld.id/bahan-roti-amp-pastry/mengapa-kue-kering-dibuat-dengan-tepung-terigu-protein-rendah-1>
- Anni Faridah. (2008). Patiseri (Jilid 2). Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Ariani, R. P. (2020). Tepung mocaf, pangan lokal yang potensial. Bali kuna agri. <https://baliagri.com/article/tepung-mocaf-pangan-lokal-yang-potensial>
- Arikunto, S. (1983). Prosedur penelitian: suatu pendekatan praktik. PT. bina aksara, jakarta. <https://books.google.co.id/books?id=6pkbaqaacaaj>
- Aris Pratomo. (2013). Studi Eksperimen pembuatan bolu kering substitusi tepung pisang ambon. 71–72.
- Asropi, D., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji organoleptik modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa. jurnal kuliner, 3(1), 11–18.
- Badan Standardisasi Nasional. (1991). *SNI 19-8402-1991* Pengertian kualitas.
- Bungin, Burhan. 2011. Metode penelitian kuantitatif. Jakarta: Kencana prenada media group
- Dapur Nana's. (2019 November 29). Cara mudah buat bolu kering klemben/bahulu (Video Youtube). Diakses melalui <https://youtu.be/r9gjaito1t8?si=cignxiev0pb0jhx>. 22 april 2024.
- Data Kemenkes RI. 2019. Tabel komposisi pangan indonesia (tkpi). website : <https://m.andrafarm.com>.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Jakarta: Kementerian kesehatan republik indonesia. tersedia pada <http://www.panganku.org/id-id/beranda> (diakses pada tanggal 15 April 2024).
- Dr. Sandu Siyoto dan Muhammad Ali Sodik. (2015). Dasar metode penelitian (Ayup). Literasi media publishing. <https://books.google.co.id/books?id=qphfdwaaqbaj&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Dr.Mamik. (2014). Metode penelitian kesehatan. zifatama jawara. <https://books.google.co.id/books?id=dkjbdwaaqbaj>

- Elita Puspitaningtyas, Dr. drg. Dewi Agustina, mdsc., mdsc.; drg. goeno subagyo, s. o. p. (2017). Perbedaan kepekaan pengecapan antara laki-laki dengan perempuan pada penduduk lanjut usia di provinsi daerah istimewa yogyakarta.
- Farid Wajdi, Desy Seplyana, Juliastuti, Emma Rumahlewang, F., Novia Nour Halisa, Sinta Rusmalinda, Retna Kristiana, M. F. N., & Eny Wahyuning Purwanti, Susi Melinasari, R. K. (2024). metode penelitian kuantitatif (evi damayanti (ed.)). widina media utama. <https://repository.penerbitwidina.com/media/publications/567818-metode-penelitian-kuantitatif-94e739d5.pdf>
- Fatimah Ayu Widiyari, Mahdiyah, M. (2022). Pengaruh substitusi tepung ampas kelapa (*cocos nucifera*) pada pembuatan kue klemben terhadap daya terima konsumen. 3(12).
- Fikri, L. I. (2017). Variasi rasio terigu dan tepung sukun pada pembuatan bolu kering. Lina Izzatul Fikri.
- Finna Zephyrine. (2021). Wajib tahu! fungsi vanilla powder dan cara pakainya. Nibble. <https://www.nibble.id/vanilla-powder/>
- Fridajoincoffee. (2018). Resep Simple Frida : 55+ cemilan jadoel & kekinian (Ida ayu (ed.); 1st ed.). PT. kawan pustaka. https://www.google.co.id/books/edition/resep_simple_frida/ujxidwaaqbaj?hl=en&gbpv=1&dq=bolu+klemben+kering&pg=pa30&printsec=frontcover
- Hevi Yuntika. (2022). Subtitusi tepung biji nangka (*artocarpus heterophyllus*) dalam pembuatan mini roll cake. 9–34.
- H.M. Burhan Bungin. (2005). Metodologi penelitian kuantitatif: komunikasi, ekonomi, dan kebijakan publik serta ilmu-ilmu sosial lainnya (2nd ed.). kencana prenadamedia group. https://books.google.co.id/books/about/metodologi_penelitian_kuantitatif.html?id=rbvndwaaqbaj&redir_esc=y
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Subsitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *jurnal agrotek ummat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Irene, A., Sinung, F., & Ekawati, L. M. (n.d.). Kualitas bolu klemben dengan substitusi tepung tempe kacang tunggak (*vigna unguiculata*) dan tepung umbi talas (*xanthosoma sagittifolium*) (quality of klemben sponge cake with substitution of cowpea tempe flour (*vigna unguiculata*) and taro tuber flou. 9–13.
- Ivani Putri Tarwendah. (2017). Studi komparasi atribut sensori dan kesadaran merek produk pangan. *jurnal pangan dan agroindustri*, 5(2), 66–73. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2020. Analisis. Diakses melalui link <https://kbbi.web.id/analisis>

- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1988). Pedoman uji inderawi bahan pangan. Yogyakarta: pusat antar universitas pangan dan gizi, universitas gajah mada.
- Khairani, M., Endrairanti, H. N., Najah, J. Z., Salsabila, S. M., Normalitasari, S. D., & Ayu Palupi, G. E. (2023). Organoleptic evaluation of kue semprong substitution of mocaf flour (modified cassava flour). *jurnal pendidikan tata boga dan teknologi*, 4(2), 341. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i2.10974>
- Khotimah, K., Syauqi, A., Zamroni, A., Kukus, B., & Sensoris, U. (2019). Pengaruh substitusi tepung mocaf (modified cassava flour) terhadap sifat fisik dan sensoris bolu kukus. *15(01)*, 16–23.
- Kukuh Perbawati, Esti. 2016. Manfaat tepung mocaf. website : <https://mesinsingkong.wordpress.com>
- Mustajab, R. (2023). Impor gandum indonesia merosot pada 2022. dataindonesia.id. tersedia pada <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/impor-gandum-indonesia-merosot-pada-2022>. (diakses pada tanggal 14 April 2024)
- Mustaqim, Novia Mehra Erfiza, H. P. W. (2017). Pembuatan kue bhoi dengan substitusi tepung mocaf (modified cassava flour) dan penambahan bubuk kopi. *2(4)*, 471–477.
- Ni Luh Ade Meidiyanti. (2023). Analisis uji kesukaan masyarakat terhadap produk donat dengan variasi ubi jalar. 34-39
- Nurhanifah, F., Tuisina, N., & Azkia, Z. (2020). Kadar protein pada produk substitusi tepung mocaf (cookies , mi , brownies , nugget ayam). *3(1)*, 24–35.
- Paran, S. 2009. 100 Tips anti gagal bikin roti, cake dan kue kering. Jakarta. kawan pustaka. di akses dari <https://www.google.co.id/books/edition/100>
- Pilarpertanian. (2022). Peningkatan produksi ubi kayu di indonesia. pilar pertanian. tersedia pada <https://pilarpertanian.com/peningkatan-produksi-ubi-kayu-di-indonesia> (diakses pada tanggal 14 April 2024)
- Prof. Dr. H. Djaali. (2022). Metodologi penelitian kuantitatif (bunga sari fatmawati (ed.)). pt bumi aksara. <https://books.google.co.id/books?id=wy8feaaqbaj&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Putri, M. F., & Kasih, C. A. (2020). jajanan sehat dan kaya kalsium untuk keluarga: substitusi tepung bandeng presto sebagai bahan kastangel. *jkpp (jurnal kesejahteraan keluarga dan pendidikan)*, 7(01), 98–106. <https://doi.org/10.21009/jkpp.071.09>
- Rebecca, & Krisnadi, A. R. (2023). Analisis pengaruh substitusi tepung mocaf dalam pembuatan marble cake terhadap daya terima konsumen (studi kasus: generasi z di DKI Jakarta). *jurnal manajemen perhotelan dan pariwisata*, 6(2), 395–411. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i2.62069>

- Rimatrian. (2017). Pengujian organoleptik (pengujian sensori atau indera). educate by rima. <https://rimatrian.blogspot.com/2017/11/pengujian-organoleptik.html>
- Rohit, M. H. (2021). Substitusi penggunaan tepung mocaf (modified cassava flour) pada butter cookies kelapa. *1*(2).
- Santoso, J., & Minantyo, H. (2022). tepung terigu (Triticum compactum) dalam pembuatan bolu klemben. *13*, 187–193.
- Sari Putri, R. M., & Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (placuna placenta) dari perairan indragiri hilir. *jurnal teknologi pertanian*, *7*(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.279>
- Savitri, L. D. A. (2023). Uji kualitas kue semprong substitusi tepung mocaf (modifies cassava flour). 31–42.
- Simping (Placuna placenta) Dari perairan indragiri hilir. *jurnal teknologi pertanian*, *7*(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.279>
- Suryadin, K. A. M. J. U. A., Ardiawan, H. Z. F. T. M. K. N., & Sari, M. E. (2022). Metodologi penelitian kuantitatif (n. saputra (ed.)). yayasan penerbit muhammad zaini. <https://repository.ar-raniry.ac.id/id/eprint/28559/1/buku-metodologi-penelitian-kuantitatif.pdf>
- Susanto, A., Fertiasari, R., & Sari, D. (2023). food bar berbasis tepung pisang dan mocaf sebagai emergency. *1*(2), 61–68.
- Wahyu, P., Fransiska, M., & Suriani, N. M. (2019). studi eksperimen tepung mocaf (modified cassava flour) menjadi brownieskukus. *10*(1).
- Zaki, M., Devi, M., & Hidayati, L. (2024). Penggunaan tepung mocaf (modified cassava flour) dengan persentase berbeda mempengaruhi kualitas bolu kukus. *journal of food technology and agroindustry*, *6*(1), 1–8.