

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, A. A., & Kandriasari, A. 2021. Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu Uht , Santan Segar , Dan Santan Instan) Pada Pembuatan Macaroni Schotel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(2), 34–39. <https://doi.org/10.21009/Jsbs.004.2.01>
- Adisti, Y., Vanesa, T., & Khairani, M. 2024. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Untuk Bahan Dasar Pembuatan Cendol Jelly Sebagai Minuman Tradisional. *Journal Sci-Tech*, 3, 1–9.
- Afia, S., Pangesthi, L. T. P., Kristiastuti, D., & Soeyono, R. D. 2021. Pengaruh Proporsi Santan Terhadap Sifat Organoleptik Risotto Instan. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 166–174. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/38276>
- Alamsyah, A., Ayudistira, S., Saloko, S., & Rasyda, R. Z. 2024. Karakteristik Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Kue Kembang Goyang Tersubstitusi Tepung Sorgum Dan Mocaf. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 10(2), 107–125. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Anugrahati, N. A., & Naomi, J. 2021. Karakteristik Fisik Kue Kembang Goyang Dengan Substitusi Jewawut (*Setaria Italica* L. P. Beauv.) Dan Variasi Konsentrasi Santan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 45–55. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.45>
- Anugrahati, N. A., & Sari, C. D. P. 2023. Penentuan Formulasi Kue Kembang Goyang Hasil Substitusi Tepung Beras Merah Organik Berdasarkan Kadar Serat Pangan Dan Tekstur. *Jurnal Amerta Nutrition*, 7(4), 512–519. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i4.2023.512-519>
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. 2021. Processing Mocaf Into Pie Susu With The Addition Of Super Food “Spirulina.” *Journal Of Physics: Conference Series*, 1810(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012078>
- Ariani, R. P., & Masdarini, L. 2020. Modified Cassava Flour Utilizing As A Wheat Flour Substitution In Chochochip Cookies. *Education And Humanities Research*, 406, 234–239. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.037>
- Armabela, O., Ariani, R. P., & Suriani, N. M. 2025. Uji Hedonik Cookies Sagu Daun Kelor Dengan Penambahan Base Genep. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 6(2), 306–315. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v6i2.26944>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>

- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik Dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (*Mocaf*) Dan Manfaatnya Pada Produk Pangan. *Journal Of Food And Agricultural Product*, 1(1), 34. <https://doi.org/10.32585/jfap.V1i1.1755>
- Damiati, & Rahmawati, P. I. 2023. Analisis Penerimaan Pasar Terhadap Mie Berbahan Tempe Dan Kelor. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 88–96. <https://doi.org/10.52352/jgi.V11i1.1078>
- Damiati, & Suriani, M. 2021. Development Of Bit Fruit Extract (Beetroot) As A Natural Color For Tempe Noodle Products. *Journal Of Physics: Conference Series*, 1810(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012077>
- Dani, M. I., Anggrayni, Y. L., & Siska, I. 2021. Pengaruh Level Pemberian Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Terhadap Nilai Organoleptik Tahu Susu Sapi. *Jurnal Green Swarnadwipa*, 10(4), 617–626. <https://ejournal.uniks.ac.id/index.php/green/article/view/1859>
- Das, A. K., Rajkumar, V., Verma, A. K., & Swarup, D. 2021. Moringa Oleifera Leaves Extract: A Natural Antioxidant For Retarding Lipid Peroxidation In Cooked Goat Meat Patties. *International Journal Of Food Science And Technology*, 47(3), 585–591. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2011.02881.x>
- Fadhillah, N., Mela, E., & Mustaufik. 2020. Gula Kelapa Kristal Dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 22(1). <https://doi.org/10.30595/agritech.V22i1.7059>
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I. Ketut, Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, N., & Fayyadh, Z. N. 2024. *Teknik Evaluasi Sensori Produk* (1 Ed.). Cv Hei Publishing Indonesia.
- Handayani, W., Ulum, R., & Khofia, N. 2026. Psikologi Warna Dalam Kehidupan Sehari-Hari: Pengaruh Warna Terhadap Emosi, Persepsi, Dan Perilaku Konsumen. *Jurnal Ilmu Psikiatri Dan Psikologi*, 1(1), 39–48. <https://doi.org/10.51878>
- Isyrinnadira, A., & Hafizah, D. 2025. Pemenuhan Kebutuhan Produksi Beras Nasional Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Spektrum Ekonomi*, 8(1), 7–14. <https://eco.ojs.co.id/index.php/jse/article/view/1005/1171>
- Jatmiko, N., & Ekawatiningsih, P. 2021. Pembuatan Putu Ayu Cheese Mousse Dengan Diverifikasi Tepung Ubi Kuning. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana Ft Uny*, 16(1), 1. <https://doi.org/journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44529>
- Khasanah, Y, Nurhayati, R, Ariani, D, Kurniadi, M. 2020. Characteristics And Consumer Acceptance Of Product Based On Modified Cassava Flour (*Mocaf*)

Produced By Sme In Gunungkidul. *Earth And Environmental Science*, 462.
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/462/1/012027>

- Lende, M., Boro, T. L., Danong, M. T., & Toly, S. R. 2021. Inventarisasi Jenis Umbi-Umbian Dan Pemanfaatannya Sebagai Substitusi Bahan Pangan Pokok Di Desa Waimangura Kecamatan Wewewa Barat Kabupaten Sumba Barat Daya. *Jurnal Biotropikal Sains*, 17(1), 103–117.
<https://doi.org/10.35508/Sainstek.V1i1.16>.
- Lestari, S. P., Fajri, S., & Sabrina, N. 2021. Pengaruh Formulasi Tepung Beras (*Oryzae Sativa*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Mutu Kue Kembang Goyang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 3(1), 18–25.
<https://doi.org/10.36441/Jtepakes.V3i1.531>
- Maneechoold, P., & Ratana, S. S. 2021. Effect Of Sweet Cassava Flour And Rice Flour On Physical Properties And Sensory Evaluation Of Gluten-Free Takoyaki Product. *Jurnal Asean Of Scientific And Technological Reports*, 24(3), 27–35. <https://doi.org/10.24127/Ph02.Tci-Thaijo.Org/Index.Php/Tsujournal/Article/View/243587>
- Manurung, J. E. A., Gusnadi, D., & Sumarsih, U. 2023. Inovasi Rice Pudding Berbasis Alpukat. *Jiip - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 6(11), 9205–9214.
<https://doi.org/10.54371/Jiip.V6i11.2918>
- Marhaeni, L. S. 2021. Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*, Vol.13(2), 40–53.
<https://doi.org/10.24127/Ejournal.Borobudur.Ac.Id/Index.Php/3/Article/View/882>
- Maulidia, S., Panjaitan, M. M., & Ingtyas, F. T. 2026. Studi Literatur : Dampak Metode Penggorengan Terhadap Kandungan Gizi Makanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, 6(September 2025), 94–109. <https://doi.org/10.55606/Jikki.V6i1.8837>
- Millati, T., Hustiany, R., Rahmi, A., Palupi, D. R., & Finola, M. A. 2025. Korelasi Antara Kadar Amilosa Dan Mutu Tanak Pada Beberapa Varietas Beras. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(4), 969–978.
<https://doi.org/10.21107/Agrointek.V19i4.27911>
- Murtiasa, I. K., Marsiti, C. R. I., & Suriani, N. M. 2021. Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Pada Pembuatan Kue Klepon. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 74–88.
<https://doi.org/10.23887/Jk.V1i2.36086>
- Musyaropah, R., & Cahyanto, T. 2025. Studi Pemanfaatan Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Pengobatan Tradisional Di Kampung Cibeas Desa Cintaraja Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Kajian Ilmu Pertanian Dan Perkebunan*, 2(1), 44–54.
<https://doi.org/10.62951/Flora.V2i1.213>

- Nasution, M. S., Jasmin, S., & Devi, S. 2025. Edukasi Masyarakat Mengenai Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Di Pt Keloria Moringa Jaya Medan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, 3(2), 65–72. <https://doi.org/10.61722/Jiem.V3i2.3796>
- Neto, F. S. B., Ariani, R. P., & Suriani, N. M. 2024. Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang. *Jurnal Kuliner*, 4(2). <https://doi.org/10.23887/Jk.V4i2.83307>
- Nishida, Y., Eguchi, S., Sakurai, M., Matsubara, K., & Tanaka, Y. 2024. Shape Variety Of Food Can Boost Its Visual Appeal. *Appetite*, 200(June), 107567. <https://doi.org/10.1016/J.Appet.2024.107567>
- Nugraheni, M., Hera, T., Handayani, W., Utama, A., & Situasi, A. 2020. Pengembangan *Mocaf* (Modified Cassava Flour) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan Dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi. *Jurnal Inotek*, 19(1), 52–69.
- Pangari, T., Husain, M. S., & Yunus, P. P. 2020. *Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal (Ukiran Toraja) Untuk Siswa Kelas Xi Di Smk Negeri 3 Gowa* [Skripsi, Universitas Negeri Makassar]. <https://eprints.unm.ac.id/17487/>
- Pemerintah Kabupaten Buleleng. 2022. *Geografis Dan Iklim*. https://bulelengkab.go.id/informasi/detail/profil/68_Geografis-Dan-Iklim
- Pertiwi, K. C. G., Damiati, & Ariani, R. Panti. 2025. Substitusi *Mocaf* (Modified Cassava Flour) Pada Kue Klepon Dengan Menggunakan Bahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Suji. *Jurnal Kuliner*, 5(2), 64–73.
- Puspitasari, R., Anggraini, D. P., Setioko, M. D., & Indriani, D. 2024. Jajanan Tradisional Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner Kota Malang. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 253–262. <https://seminar.unmer.ac.id/index.php/senorita/senorita5/paper/viewfile/2423/924>
- Putri, N. A., Herlina, & Subagio, A. 2021. Karakteristik *Mocaf* (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79. <https://doi.org/10.19184/J-Agt.V12i1.8252>
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. 2019. *Evaluasi Sensori* (2 Ed.). Universitas Terbuka.
- Raini, Y., & 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), 471–478. <https://doi.org/10.32832/Abdidos.V6i2.1270>
- Rangkuti, B. T., Padang, S. S. B., Dawolo, S. A., Zahari, M. P., Romauli, N. D. M., & Hasibuan, A. H. 2024. Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun

- Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq.). *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (Jtpg)*, 9(1), 8–14. <https://doi.org/10.30869/Jtpg.V9i1.1325>
- Reihan, N. D., Daima, A. S., Lukviana, D. L., Ridha, M. R., & Putri, L. A. 2022. *Buku Panduan Pengembangan Produk Olahan Pangan Singkong* (1 Ed.). K-Media.
- Rimbawan, Nasution, Z., & Riana, N. U. 2024. Pengembangan Produk Pie Kacang Merah Tinggi Kalsium Menggunakan Tepung Kepala Ikan Lele Dan Tepung Chia Seeds. *Jurnal Gizi, Pangan, Dan Aplikasinya*, 8(1), 1–18. <https://doi.org/10.21580/Ns.2024.8.1.10880>
- Rozaanah, A., Nugroho, K. W., Nilawati, D. R., Algifari, M. B. F., & Supriyono. 2025. Relevansi Makanan Tradisional Sebagai Penguatan Nilai Nasionalisme Generasi Z Di Era Digital. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(3), 37472–37476. <https://doi.org/10.31004/Jptam.V9i3.34539>
- Safitri, D., Saptariana, S., Muhammad, A., & Fathonah, S. 2024. Pembuatan Kue Kembang Goyang Substitusi Tepung Ipomoea Batatas Linnaeus Terhadap Kualitas Inderawi, Kesukaan Masyarakat, Maupun Kandungan Protein Dan Kadar Air. *Keluarga: Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 148–161. <https://doi.org/10.30738/Keluarga.V10i2.18000>
- Salihat, R. A., & Putra, D. P. P. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2). <https://doi.org/10.33005/Jtp.V15i2.2942>
- Sanda, L. T., Lisnawati, A., Pratama, A. P., & Yamin, M. 2023. Studi Pembuatan Tepung *Mocaf* (Modified Cassava Flour) Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Buletin Loupe*, 19(2), 214–219.
- Sandy, Y., Nursanni, B., Gunawan, S., & Januariansyah, S. 2022. Pemanfaatan Tepung *Mocaf* Menjadi Ragam Olahan Pangan Pada Umkm Di Desa Sumberejo Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 748–752. <https://doi.org/Ppjp.Ulm.Ac.Id/Journals/Index.Php/Btj/Index>
- Sanlier, N., & Ustun, D. 2021. Egg Consumption And Health Effects: A Narrative Review. *Journal Of Food Science*, 86(10), 4250–4261. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15892>
- Saptono, M., Agustina, S. E., Christiana, I., Kusumadati, W., & Nafisah, Z. 2023. Pengenalan Dan Pemanfaatan Tanaman Penghasil Karbohidrat Non Beras Dan Gandum Sebagai Bahan Dasar Usaha Kuliner Untuk Siswa Sekolah Menengah Kejuruan. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(5), 656–664. <https://doi.org/10.33084/Pengabdianmu.V8i5.5010>
- Sarasi, V., Yulianti, D., & Saefulhadjar, D. 2025. Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Tepung *Mocaf* Di Sindangsuka, Garut Untuk Ketahanan Pangan Dan

- Pengurangan Stunting. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 531–539.
- Sari, N. S., Kandriasari, A., & Cahyana, C. 2024. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Organoleptik Kulit Pastel. *Journal Of Creative Student Research*, 2(4), 30–41. <https://doi.org/10.55606/Jcsr-Politama.V2i4.3971>
- Sugiyono. 2020. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D* (M. Dr.Ir. Sutopo. S.Pd (Ed.)). Alfabeta Bandung.
- Suryono, M. A., & Ulfah, M. 2025. Ragam Kue Tradisional Warisan Khas Budaya Indonesia Yang Berbahan Dasar Ketan. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(2), 728–740.
- Syiko, S. F., Saraha, R., Kaufua, Y., Bonde, S., & Djafar, G. 2024. Pengembangan Pangan Lokal Sebagai Alternatif Pengganti Beras Di Kota Tidore Kepulauan. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 1027–1046. <https://doi.org/10.47687/Snppvp.V5i1.1178>
- Taufik, M., & Atma, Y. 2021. Perubahan Karakteristik Fisikokimia Minyak Selama Penggorengan Dengan Metode Deep Fat Frying: Kajian Literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 963–975. <https://doi.org/10.33005/Agrointek.V15i3.10336>
- Tauhidiah, L., & Ismawati, R. 2022. Pengaruh Proporsi Tepung Dan Proporsi Cairan Terhadap Sifat Organoleptik Kue Kembang Goyang. *E-Journal Tata Boga*, 8(2), 336–345. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/28139>
- Tjong, A., Assa, Y. A., & Purwanto, D. S. 2021. Kandungan Antioksidan Pada Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Potensi Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah. *Jurnal E-Biomedik*, 9(2), 248–254. <https://doi.org/10.35790/Ebm.V9i2.33452>
- Ulfa, A. M., Nuryani, D. D., Oktarina, D., Listyaningsih, E., & Natalina. 2023. Optimalisasi Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Antioksidan Dalam Sediaan Teh Herbal Di Kelurahan Pinang Jaya. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 6, 1176–1185. <https://doi.org/10.33024/Jkpm.V6i3.8650>
- Ulfa, R., Setyawan, B., & Utami, A. U. 2024. Kualitas Organoleptik Bagiak Dengan Fortifikasi Tepung Kacang Gude (Cajanus Cajan). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 6(2), 20–30. <https://doi.org/10.36526/Jipang.V6i02.4716>
- Warda, H., Nawansih, O., Yuliana, N., & Nurdin, S. U. 2023. Customer Preferences Towards The Development Of Coffee Snacks Product Bahan Dan Alat. *Urnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 64–74.

- Widiadana, I. M. C., Ariani, R. P., & Sukerti, N. W. 2025. Uji Hedonik Camilan Stick Rumput Laut *Mocaf*. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 16(2), 62–70. <https://doi.org/10.23887/jppkk.V16i2.101345>
- Widodo, A. 2023. Pengembangan *Mocaf* (Modified Cassava Flour) Berbasis Desa Mandiri *Mocaf*: Studi Kasus Kabupaten Banjarnegara. *Bappenas Orking Pappers*, Vi(1), 1–21. <https://doi.org/10.47266/Bwp.V6i1.198>
- Wijaya, D. A., Damiati, & Ekayani, I. A. P. H. 2025. Uji Organoleptik Nugget Ikan Kembung Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Riset Rumpun Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 4(3), 77–87. <https://doi.org/10.55606/Jurrimipa.V4i3.6849>
- Yenny, M., Nuryadina, & Latipah. 2019. Perbandingan Ekstrak Daun Kelor dan Pewarna Sintesis Untuk Pembuatan Kue Kembang Goyang. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 4(2), 229–240. <https://journal.polteksahid.ac.id/index.php/jstp/article/view/119>
- Younis, N., Khan, M. I., Zahoor, T., & Faisal, M. N. 2022. Phytochemical And Antioxidant Screening Of *Moringa Oleifera* For Its Utilization In The Management Of Hepatic Injury. *Frontiers In Nutrition*, 9(December), 1–11. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.1078896>

