

## DAFTAR PUSTAKA

- Aida, N. Kurniati, L, I. Gunawan, S. (2012). Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus Plantarum*, *Saccharomyces Cereviceae*, dan *Rhizopus Orizae*. Jurnal Teknik Pomits. Vol. 1(1):1-6.
- Akbar, M. Yani, A, V. (2018). Pembuatan Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 7(1):40-48.
- Alfin, H. Silvia F. (2019). Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Pangan halal*. Vol. 1(1):13-17.
- Amanu, F, N. Susanto, W, H. (2014). Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (*Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman*) Terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2(3):161-169.
- Ardiansyah, F. Nurainy, S. Astuti. (2014). Pengaruh Perlakuan Awal terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Vol. 19(2):117-126.
- Ariani, S. P. (2017). Karakteristik Fisikokimia Tepung dari 20 Genotipe Baru Ubi Kayu. *Tesis*. Institute Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Asmoro, W, N. Hartati, S. Handayani, C, B. (2017). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Produk Mocatilla Chips Dari Tepung Mocaf dan Jagung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol. 1(1):63-70.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Data Impor Gandum Tahun 2022. *BPS*. Indonesia.
- Balitkabi. (2015). Varietas Unggul Singkong. *Balitkabi Litbang Pertanian*. Jawa Timur.
- Cynthia, G. Pelu, H. Mailoa, M. (2019). Analisa Sifat Kimia dan Fisik Modified Cassava Flour (Mocaf) Varietas Lokal Singkola Asal Desa Waai Maluku Tengah. *Jurnal Reknologi Pertanian*. Vol. 5(1):7-12.
- Diniyah, N. Yuwana, N. Maryanto. Dkk. (2018). Karakteristik Sera Mocaf (Modified Cassava Flour) Dari Ubi Kayu Varietas Manis dan Pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol. 15(3):114-122.
- Direktorat Gizi departemen Kesehatan RI. (2004). Daftar Komposisi Zat Gizi pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- DKPBD. (2020). Keunggulan Tepung Mocaf. *Dinas Ketahanan Pangan Daerah*. Kabupaten Grobongan.

- Efendi, P. J. (2010). Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dari Ubi Kayu (*Manihot Escullenta Crantz*) Varietas malang-1 dan Varietas Mentega dengan Perlakuan Lama Fermentasi. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Emilan, T. (2011). Konsep Herbal Indonesia : Pemastian Mutu Produk Herbal. *Skripsi*. Universitas Indonesia. Depok.
- Garrison. R, H. Eric, W. Nooren. (2007). Akuntansi Manajerial Edisi 8 Salemba empat. *E-Book*. Jakarta
- Hamid, A. (2016). Analisis Pendapatan Padi Sawah di Kecamatan Woyla Kabupaten Aceh Barat. *Skripsi*. Universitas Teuku Umar. Aceh Barat.
- Haryanti, S. Yamin, Y. Elina, M. (2019). Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Tepung Mocaf Dalam Meningkatkan Taraf Hidup masyarakat di Desa Kenanga Liwa Lampung Barat. *Jurnal Managemen Mandiri Saburai*. Vol. 3 (4):49-58.
- Hastutik, T, S. Dewi, S, S. Setiawan, C, K. (2017). Karakteristik Berbagai Varietas Singkong Untuk Pembuatan Mocaf di Gunung Kidul. *Naskah Publikasi Senja*. Vol. 1(1):1-13.
- Hersoelistyorini, W. Dewi, S, S. Kumoro, A. (2015). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified cassava flour) Dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *The 2nd University Research Coloqium*. Vol 1 (2):10-17.
- Ihromi, S. Marianah, Susandi, Y, A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 5 (1):73-77.
- Irham. (2014). Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) Sebagai Tepung Alternatif Tepung Terigu (Studi Kasus di Laboratorium THP BBPP Batangkaluku Kab. Gowa). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Makasar. Makasar.
- Irpan, A, P. (2018). Prospek Pengembangan Industri Pengolahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta crantz*) Menjadi Tepung Pada PT. Sari Jaya Tani. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Iswari, K. Astuti, H, F. Srimaryati. (2014). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tepung *Cassava* Termodifikasi. *BPTP Sumatera Barat*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 1250-1257.
- Jannah, M, A. (2020). Proses Fermentasi Hodroliast Jerami Padi Untuk Menghasilkan Bioetanol. *Skripsi*. Universitas Sriwijaya. Palembang

- Jassin, E. Pangkep, N. (2018). Pengembangan Industri Mocaf (*Modified cassava flour*) Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar. *Jurnal Dinamika Pengabdian* Vol. 6 (6):187-199.
- Jurni, J. (2020). Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Singkong (*Manihot esculenta*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surabaya. Surabaya.
- Kurniastuti, T. Pitaloka, D. Puspitorini, P. (2016). Uji Daya Hasil Singkong (*Manihot esculenta crantz*) Varietas UJ-5 Pada Berbagai Umur Panen. *Jurnal Viabel Pertanian*. Vol 10 (1):63-70.
- Lestari, S. (2016). Kajian Pengolahan Tepung Mocaf Pada Empat Varietas Singkong Menggunakan Starter Bimo CF dan Lama Perendaman 18 Jam. *Prosiding Seminar Nasional Agroinovasi Ketahanan Pangan Ekonomi ASEAN*. 216-227.
- Lisa, M. Lutfi, M. Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 3(3):270-279.
- Nisa, I. F. Candra, D. N. Zahro, A. F. Dkk. (2020). Analisis Proksimat Beras Analog Biji Lamun, dan Tepung Mocaf Sebagai Alternatif Makanan Pokok Berprotein. *Open Jurnal System*. Vol. 15(1):3878-3884.
- Nugraheni, M. Hera, T. Handayani W. Dkk. (2015). Pengembangan Mocaf (*Modified cassava flour*) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi. *Jurnal Inotek*. Vol. 19(1):52-69.
- Nurdiansyah, F. Hafidz, U. Hasbullah, A. (2018). Optimasi Fermentasi Asam Laktat oleh *Lactobacillus casei* Pada Media Fermentasi Yang Disubstitusi tepung Kulit Pisang. *Jurnal Biologi*. Vol. 11(5):64-71.
- Nusa, M. I. Suarti, B. Alfiah. (2012). Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi (*Modified cassava flour*). *Agrium*. Vol 17(3):210-217.
- Ode, N. (2020). Komposisi Fisikokimia Tepung Singkong dan Mocaf dari Tiga Genotipe Singkong hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol. 8 (3):97-104.
- Pratama, F, N. (2020). Aplikasi Pupuk Organik dan Jarak Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Singkong (*Manihot esculenta*) Pada Tanah Pasir di Lahan Kering. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Pusat Informasi dan Sistem Komunikasi (2016). Prospek Singkong di Indonesia. *PUSDATIN*. Kementerian Pertanian.

- Puspadewi, R. Adirestuti, P. Anggraeni, G. (2011). Aktivitas Metabolit Bakteri *Lactobacillus plantarum* dan Perannya Dalam Menjaga Kesehatan Saluran Pencernaan. *Konferensi Nasional Sains Dasar dan Aplikasinya*. Vol. 1(1):1-11.
- Ratnawaty, B., Sukainah, A., & Badriani. (2020). The Effect of Mocaf Flour Substitution In The Making of Kasippi As an Efforts to Improve The Quality of Mandar Typical Traditional Food. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 6(6):187-200.
- Rianse, N. R., Abdullah, G. W., Aisyah, N. T. (2018). Analisis Kelayakan Usaha Pembibitan Tanaman Durian Pada UD. Bayu Wira Tama di Kecamatan Ranometo Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Ilmiah Agribisnis*. Vol. 8(3):110-115.
- Riswanto, dkk. (2019). Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu di Kelompok Wanita Tani Enggal Mukti. *Jurnal Pengabdian Untukmu Negeri*. Vol. 3(2):150–153.
- Romlah, N. (2011). Pengendalian Mutu Cake Mocaf (*Modified cassava flour*) Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*). *Tugas Akhir*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rosmiati, A., Maulani, R, R., & Dwiartama, A. (2016). Efisiensi Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Mocaf Pada Kelompok Wanita Tani Medal Asri, Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sosioteknologi*. Vol 17(1):14-20.
- Saiful. (2020). Analisis Kelayakan Dan Break Event Point Usaha Tani Padi Sawah Di Kecamatan Bontolempangan Kabupaten Gowa. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Makasar. Makasar.
- Saragih, F. H., Panjaitan, F. A. B. (2020). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Usaha Tani Padi Ciharang di Desa Tebing Tinggi Kabupaten Serdang Begadai. *Jurnal Agribisnis Sumatera Utara*. Vol. 14(1):55-65.
- Sarfinah. (2019). Aplikasi Konsentrasi Bakteri *Acetobacteracetti* dan Waktu Inkubasi Terhadap Kualitas Asam Cuka Dari Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Skripsi*. Universitas Nasional. Jakarta
- Sari, R. P. (2011). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Agroindustri Chip Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mocaf (*Modified cassava flour*) di Kabupaten Trenggalek. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Setiawan, A. (2019). Identifikasi Karakter Morfofisiologis Tanaman Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Ketinggian Tempat Tumbuh. *Tesis*. Universitas Sumatera Utara. Aceh.

- Setyawati, H. Astuti, S. (2016). Peningkatan Nilai Gizi Umbi Talas Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Starter Bimo CF dan Pegagan. *Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi di Industri*. 58-62.
- Siboro, R. (2016). Reduksi Kadar Sianida Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta crants*) Melalui Perendaman Ubi Kayu Dengan NaOH<sub>3</sub>. *Tesis*. Universitas Bengkulu.
- Statistik Konsumsi Pangan. (2020). Rata-rata Konsumsi Perkapita Tepung Terigu Tahun 2020. *SKP*. Setjen Pertanian.
- Steffi S. C. S, Salmiah, Diana C. (2010). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) Studi Kasus Desa Baja Ronggi Kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai. *Jurnal Universitas Sumatera Utara*. 2-15.
- Sulistyo, J. Nakahara, K. (2015). Cassava Flour Modification by Microorgaism. *Japan International Research Center for Agricultural Science*.
- Susanto, W, H. Amanu, F, N. (2014). Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2(3):161-169.
- Tandrianto, J. Mintoko, D, K. Gunawan, S. (2014). Pengaruh Fermentasi Pada pembuatan Mocaf (*Modified cassava flour*) Dengan Menggunakan *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik Pomits*. Vol. 3(2):143-145.
- Ukenye, E. Ukpabi, U. Chijoke. (2013). Physicochemical, nutritional and processing properties of promising newly bred white and yellow flashed cassava genotype in nigeria. *Pakistan Journal of Nutrition*. Vol. 12(3):302-305.
- Wa ode, N. (2020). Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknikan Pangan*. Vol. 8(3):97-104.
- Wanda, F. F. (2015). Analisis Pendapatan Usahatani Jeruk Siam (Studi Kasus di Desa Padang Kecamatan Tanah Grogot Kabupaten Pasar). *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*. Vol. 3(3):600-611
- Waluyo T. (2020). Pemanfaatan Hormon Tumbuh Organik Untuk Meningkatkan Produktivitas Singkong Hasil Eksplorasi Seleksi Bibit Unggul. *Jurnal Ilmu dan Budaya*. 8208-8217.
- Winarmo, F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. *Gramedia Pustaka Utama*. Jakarta