

DAFTAR PUSTAKA

- Abd Hakim,L., dan Fatmah, D. 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (Manihot esculenta) Berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. Jurnal E-Jipbiol Vol. 2 No. 3. 2014.
- Aini, N., Wijinarko, G., dan Sustriawan,B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. Jurnal Agritech, Vol. 36, NO. 2. Mei 2016.
- Amanu.F. N, Wahono, dan susanto. 2014. Pembuatan Tepung MOCAF di Madura (Kajian varietas dan Lokasi penanaman) Terhadap Mutu dan rendemen. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.161-169.
- AOAC. 2001. Official Methods of Analysis. 15th ed. Vol. 2. Virginia.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2016. Konsumsi Tepung Terigu meningkat 7 %.
<http://industri.bisnis.com/read/20161215/12/612404/aptindo-konsumsi-tepung-terigu-meningkat-7>. Diakses pada tanggal 27 Juni 2017.
- Badan Pusat Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta. 2016. Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dalam Angka 2016. Dalam https://yogyakarta.bps.go.id/website/pdf_publicasi/Provinsi-Daerah-Istimewa-Yogyakarta-Dalam-Angka-2016.pdf. Diakes pada tanggal 12 Juni 2017.
- Budi,S. Suparjana. Dan Utami,H. 2015. Prospek pengembangan Agribisnis Tepung MOCAF di Tanjungsari Gunungkidul. Balai Pengkaji Teknologi Pertanian Yogyakarta.
- Efendi. 2010. Kajian Karakteristik Fisik MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Dari Ubi Kayu (*Manihot Esculenta Crantz*) Varietas Malang-I Dan Varietas Mentega Dengan Perlakuan Lama Fermentasi. <http://eprints.uns.ac.id/7301/1/131830608201009121.pdf>. Diakses pada tanggal 2 Juni 2017.
- Elizabet, S. 2011. Manajemen Panen dan Pasca Panen Ubi KAYu (*Manihot esculenta Crantz*) PT Pematang Agri Lestari untuk Bahan Baku Industri Tapioka PT Sinar Pematang Mulia I. Naskah Skripsi Gronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian IPB. Bogor.

- Erismar,A dan Putri, P. 2014. Pembuatan MOCAF (*Modified Cassafa Flour*) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Beberapa Jenis Ragi. *Jurnal Pelangi Research of Education and Development*. Vol. 6 No.2 Tahun 2014 Halaman: 182-191. Sumatra Barat.
- Fefi S, J. 2013. Pengaruh Varietas dan Umur Panen Terhadap Sifat Fisikokimia tepung ubi Kayu (*Manihot esculenta*). Laporan Hasil Skripsi Ilmu dan teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Feliana, dkk. 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot Esculenta*) Berdasarkan Umur Panen Di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal e-Jipbiol Volume 2 No 3* (2014).
- Fathoni,A., Hartati, S,N., dan Kartika,N. 2016. Minimalisasi Penurunan Kadar beta-Karoten dan Protein dalam Proses Produksi tepung Ubi Kayu. *Jurnal Pangan* Vol. 25, No. 2 113-124 2016.
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing. *Jurnal SAGU* Vol. 7 No. 1. Hal 32-37.
- Farida,H., Wachidatul L., dan Tantri, M. 2016. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Serbuk Seresah Enhalus acoroides dari Pantai Tawang Pacitan. *Jurnal Bioeksperimen* Vol. 2 No. 1 Maret 2016.
- Hamidin, R. Sudarminto, S. Yuwono. Dan Joni, K. 2012. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi Sebagai Bahan Pembuatan Sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 No. 1.
- Hastutik, S. 2018. Karakteristik Berbagai Varietas Singkong untuk Pembuatan MOCAF di Gunung Kidul. Skripsi Fakultas pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Herlin,Y. Bambang,A,H. dan Sri, M. Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var Gunung Kawi) pada Beberapa Umur Panen. Fakultas teknologi Pertanian Universitas Udayana. Bali
- Hidayati, H. 2006. Isolasi, Identifikasi dan Karakterisasi *Lactobacillus plantarum* Asal Daging Sapid an Aplikasinya pada Kondisi Pembuatan Sosis

- Fermentasi. Skripsi Program Studi teknologi Hasil Ternak Fakultas peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Holt, J.G., N.R Krieg, P.H.A. Sneath, J.T.Staley & S.T.Williams. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. 9th ed. Williams and Wilkins, Maryland.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Penel Gizi Makanan* Vol. 35 N0. 1 2012.
- Jaya,M,M. 2014. Kimia pangan Karbohidrat. Program Studi Ilmu dan teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Kusnandar, F., hastuti, H,P., dan Syamsir, E. 2012. Pati Resisten Sagu Hasil Proses Hidrolisis Asam dan *Autoclaving-Cooling*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol.26 (1).
- Liana, N A., Teti E., dan Erryana M. 2017. Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Ubi Kyu Berbasis Kadar Sianida. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 18 No. 2. Agustus 2017.
- Lina. I.K, Nur. A, Gunawan, dan Tri. W. 2012. Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lacobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits* vol. 1, No. 1,(2012) 1-6.
- Marcellina, C. 2017. Analisis Sifat Reologi Adonan tepung Terigu di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills Division Jakarta. Laporan kerja Fakultas teknologi Pertanian Universitas Katolik Seogijapranata Semarang.
- Mutmainnah, S. 2008. Skripsi Pembuatan Counter Waktu pada Percobaan Viskositas Berbasis Mikrokontroler HR S8000. Universitas Islam Negeri malang.
- Pepita, H., Retno,S., dan Rumpoko, W. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa dari Tapioka. *Jurnal Agritech* Vol. 34 No. 3. Agustus 2014.
- Puji, J, E. 2010. Kajian Karakteristik Fisik MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Dari Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) Varietas Malang-I dan Varietas Gatotkaca dengan Perlakuan Lama Fermentasi. Skripsi Jurusan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebalas Maret. Surakarta.

- Purba. 2010. Pendugaan Komposisi Kimia *Modified Cassava Flour* (MOCAF) dengan Metode *Near Infrared* (NIR). <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/51338> . Diakses pada 30 Juni 2017.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2015. http://www.pertanian.go.id/ap_pages/mod/datatp. Diakses pada tanggal 29 April 2017.
- Rahmi,Y. dan Erlina,G. 2011. Karakteritik tepung MOCAF dari beberapa Varietas/Klon Ubikayu. Balai Penelitian Tanaman Kacang kacang dan Umbi-umbian.
- Revlisia,R., Laconi, E,B., dan Lubis, A,D. 2012. Evaluasi Kandungan Nutrien *Panicum maximum*, *Brachiaria decumbens* dan *Pueraria thunbergiana* Melalui Metode Pengeringan yang Berbeda. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/55932>. Diakses pada tanggal 2 Mei 2018.
- Sarjiyah, Hariyono, dan Gatot Supangkat. 2016. Identifikasi Ubi kayu Varietas Lokal Kabupaten Gunung Kidul Daerah Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta. Dalam http://Laporan_Ubi_kayu_Sarjiyah_dkk_2016.pdf diakses pada tanggal 12 Mei 2017.
- Setiawan, R. 2017. Karakteristik Agronomi Varietas Ubi kayu (*Manihot utilissima* L.) di Kabupaten Gunungkidul D.I Yogyakarta. Skripsi Program Studi Agroteknologi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- SNI. 2011. Tepung MOCAF. <https://plus.google.com/110213240415523907603/posts/K9hDyvfX3sG>. Diakses pada tanggal 10 April 2018.
- Subagio, A. 2007. Industrialisasi *Modified Cassava Flour* (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Faultas Teknologi Pertanian, Universitas jember.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 2003. Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian . Yogyakarta. Liberty.

- Sundari, T., Noerwijati, K., dan Made, I, J.M. 2010. Hubungan antara Komponen Hasil dan Hasil Ubi Klon Harapan Ubi Kayu. *Jurnal penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol. 29 No. 1. 2010.
- Sutrisno dan Sundari. 2012. Peningkatan daya Saing dan Implementasi Pengembangan Komoditas Kacang dan Ubi Mendukung Pencapaian Empat Sukses Pembangunan Pertanian. *Prosiding Balitkabi Pertanian*.
- Susanto, D. 2015. Kajian Perbanyakkan *Lactobacillus plantarum* pada media Modifikasi MRS Broth Berbahan Campuran Air Kelapa dan Limbah Cair tempe untuk Pembuatan Tepung MOCAF. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Susilawati., Nurdjanah, S., Putri, S. 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihor esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Volume 13, No. 2, September 2008.
- Tandrianto, J., Kurniawa, D.M., dan Gunawan, S. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik Pomits* Vol. 3, No 2 2014.
- Wahyudi. 2009. Karakterisasi Pati Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) Varietas Mentega untuk Pembuatan Edible Film dengan Penambahan *Sodium Tripolyphosphate* (STPP). Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Wills RBH, Lee TH, Graham D, McGlason WB, Hall EG. 2005. *Postharvest: An introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables* 2nd Ed. AVI Publ., Co
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winaarno, F, G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Xiaoyan Tan., Gu, B., Xiaixi, L., Caifeng, X., Ling, C., dan Binjia, Z. 2017. *Effect Of Growth Period On The Multi-scale Structure and Physicochemical Properties Of Cassava Starch*. *Internasional Journal of Biological Macromolecules*.
- Yaningsih, H., Admadi, B, H., dan Mulyani, S. 2012. Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var Gunung Kawi) pada berbagai Umur Panen.

<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/download/16877/13788>. Diakses pada 5 Mei 2018.

Yunita p. D, M Harisudin, dan R Kunto A. 2016. Strategi Pengembangan Sentra Industri Krecek Ubi kayu di Kecamatan Ponjong Kabupaten Gunungkidul. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.