

DAFTAR PUSTAKA

- Amanu, FN dan Susanto, WH. 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.
- Apriantono A, Fardian D. 1989. *Analisa Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor. Hal 99.
- (AOAC) Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Badan Pusat Statistika. 2016. Luas panen singkong menurut provinsi (ha), 1993-2015. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/879>. Diakses tanggal 12 Maret 2018.
- Bahri, S. 2013. Perbanyak Tanaman Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) dengan Jumlah Mata Tunas pada Varietas Unggul Mekar Manik dan Lokal. *Jurnal*. 25(2): 110.
- Bemiller, J. N., Whistler, R. L., 1996, *Carbohydrates*. Dalam: Fennema, O. R. ed., *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc., New York, 157-223.
- Endah, D.P.A, Fatimah S, Kastono D. 2006. Pengaruh tiga macam pupuk organik terhadap pertumbuhan dan hasil tiga varietas ubi jalar. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional PERAGI*, Yogyakarta.
- Darjanto dan Murjati. 1980. *Khasiat Racun dan Masakan Ketela Pohon*. Cetakan Kedua Yayasan Dewi Sri. Bogor.
- (DSN) Dewan Standardisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Gula (SNI 01-2892-1992)*. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Dwijoseputro, D. 1980. *Pengantar Fisiologi Tumbuhan*. PT. Gramedia. Jakarta. 124 hlm.
- Feliana, Dkk. 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot Esculenta*) Berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo

Selatan Kabupaten Parigi Mouton. Jurnal e-Jipbiol Volume 2 No 3 (2014).

Hidayat, B., Ahza, A. B., Sugiyono, 2007, Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) varietas Shiroyukata serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Bogor.

Howeler, R.H. 2002. Cassava mineral nutrition and fertilization. In. Hillocks RJ, Thresh JM, Belloti AC. Cassava biology, production, and utilization. Cabi Publishing, CAB International, Wallingford. Oxon. hlm 115-147.

Kementerian Pertanian. 2010. Rencana strategis Badan Ketahanan Pangan 2010-2014. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.

Kusnandar, Feri. 2011. Kimia pangan. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.

Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. Dian Rakyat, Jakarta.

Miti. 2013. Memanfaatkan Singkong Menjadi Mocaf. <http://gopanganlokal.miti.or.id/memanfaatkan-singkong-menjadi-mocaf-modified-cassava-flour/>. Diakses tanggal 28 Juli 2018.

Mitra Agrobisnis dan Agroindustri. 2013. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. <http://www.agrotekno.net/2013/09/mengolah-singkong-menjadi-tepung-mocaf.html>. Diakses tanggal 28 Juli 2018.

Moorthy, S.N. (2002). Physicochemical and functional properties of tropical tuber starches: a review. Starch 54(12): 559-592.

Okudoh, V. et al., The potential of cassava biomass and applicable technologies for sustainable biogas production in South Africa: A review. Renewable and Sustainable Energy Reviews, 39, pp.1035-1052. Available at: <http://dx.doi.org/10.1016/j.rser.2014.07.142>.

Pomeranz, Y. 1991. Functional Properties of Food Components. Academic Press Inc., San Diego, California.

Pusat Data dan Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian (2016). Outlook Ubi Kayu. ISSN: 1907-1507.

- Richana, N., Budiyanto, A., Arief, R. W., 2016, Teknologi Produksi Sirup Glukosa. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor.
- Subagio, A., W. Siti, Y. Witono, dan F. Fahmi. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. Bogor:
- Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center, Institut Pertanian Bogor.
- Supangkat, G., Sarjiyah, Genesiska S., dan Rudi H. 2017. Panduan Deskriptor Sistem Karakterisasi Tanaman Singkong. Lembaga Penelitian, Publikasi dan Pengabdian Masyarakat (LP3M) Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Susilawati, Siti Nurdjanah dan Sefanadia Putri, 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Singkong (*Manihot Esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman Dan Umur Panen Berbeda. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 13, No. 2.
- Srichuwong, S, TC Sunarti, T Mishima, N Isono, dan M Hisamatsu. 2005. Starches from different botanical sources II: Contribution of starch structure to swelling and pasting properties. Carbohydrate Poly. 62: 25-34.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiat, D., Andarwulan, N. dan Kusnandar, F. (2011). Karakteristik tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima Crantz*) asal Lampung. Jurnal Agriteknologi 5(1): 93-105.
- Ukaoma, A. A. 2013. Effect of Inorganic Mineral Nutrition on Tuber Yield of Cassava (*Manihot esculenta Crantz.*) on Marginal Ultisol of South Eastern Nigeria. Academia Journal of Agricultural Research 1 (9): 172-179.
- Winarno, F.G. 1995. Enzim Pangan. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 113 Hlm.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi.PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 Hlm.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.

Yuwono, T. 2006. Kecepatan Dekomposisi dan Kualitas Kompos Sampah Organik. Jurnal Inovasi Pertanian 4 (2): 116-123.

