

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Ariani, L., Teti, E., dan Erryana, M. 2017. Karakter Sifat Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida. *Jurnal Teknologi Pertanian* 18 (2): 119-128.
- Arifin, Idawati, dan Suryaatmaja. 2012. *Janji Singkong*. Majalah Trubus No. 509 hal 26-31.
- Arum Primasari. 2011. Pengaruh Variasi Waktu Perendaman terhadap Kandungan HCN pada Ketela Karet (*Manihot glaziovil Muell*). Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Badan Pusat Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta. 2016. Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Dalam Angka 2016. Dalam <https://Yogyakarta.Bps.Go.Id> . Diakses Pada Tanggal 28 Juni 2018.
- Becker, E.W., Venktaraman, L.V. 1982. Biotechnology and exploitation of algae-The Indian approach. German Agency for technical Cooperation, E schborn, FRG p. 216.
- BKP3 Bantul. 2012. Cara Pembuatan Tepung *Mocaf* . bkppp.bantulkab.go.id/documents/20121105140749-MOCAF. Diakses pada tanggal 25 Juni 2018.
- Buckle, K.A, R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. UIPress. Jakarta.
- Charalambous. 1995. *Food Flavors*. Elseviens. Netherlands.
- Chem-Mix Pratama. 2017. Prosedur Analisa Hcn Dengan Menggunakan Metode Pikrat Basa Spectrofotometry. Laboratorium Analisa Kimia Makanan Dan Bahan Industri Cv. Chem-Mix Pratama. Yogyakarta.
- Codex Stan. 1989 Rev.1-1995. *Cereals, Pulses, Legumes and Vegetable Proteins*. ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Cereals/CEREALS_2007_EN.pdf. Diakses pada tanggal 23 Juli 2019.
- De Mann, J.M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. The Avi Pub Co. Inc., Westport. Connecticut.
- Demiante, N.D., J.P. Huvenneb, M.P. Ceredac dan G. Wosiacki. 1999. *Relationship Between Baking Behaviour of modified cassava starches*

and starch chemical structure determined by FTIR spectroscopy. Carbohydrate Polymer, 148 – 149.

- Efendi. 2010. Kajian Karakteristik Fisik MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Dari Singkong(*Manihot Esculenta Crantz*) Varietas Malang-I Dan Varietas Gatotkaca Dengan Perlakuan Lama Fermentasi. [http://eprints.uns.ac.id/7301/1/131830608201009121 .pdf](http://eprints.uns.ac.id/7301/1/131830608201009121.pdf). Diakses pada tanggal 28 Juni 2018.
- 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.
- Elizabet, S., dan Suwanto. 2017. Manajemen Panen dan Pasca Panen Singkong(*Manihot esculenta Crantz*) untuk Bahan Baku Industri Tapiok di Lampung Harvest and Post Harvest. Dalam <http://journal.ipb.ac.id/index.php/bulagron/article/viewFile/16486/12098>. Diakses Pada Tanggal 28 Juni 2018.
- FAO (Food and Agricultural Organization), 2013. Technical Meeting On Prebiotics [Serial Online]. [http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/Prebiotics TechMeeting Report.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/Prebiotics_TechMeeting_Report.pdf). Diakses pada tanggal 23 Juni 2019.
- 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.
- 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).
- Franciscus Welirang, Ketua Umum Aptindo (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia), 2013.
- Ginting, E., B. Kusbiantoro, R. Merx dan D. Harnowo. 1993. *Primary post harvest handling of cassava at farm level in South Malang*. Dalam A. Kasno, K.Hendroatmodjo, M. Dahlan, N. Saleh, Sunardi dan A. Winarto (Ed). *Risalah Seminar Hasil Penelitian Tanaman Pangan Tahun 1992*. Balittan Malang. Hal 299–314.

- Herminiato., Kusumah., dan Andarwulan. 1989. Dasar Pengawetan Pangan. PT. Rineka Cipta: Jakarta.
- Hidayat, dkk. 2009. Karakterisasi Tepung Ubi Kayu Modifikasi yang Diproses Menggunakan Metode Prigelatinisasi Parsial (*Characterization of Modified Cassava Flour Processed Through Partial Pregelatinisation Method*). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 14, No 2, September 2009.
- Hui, Y.H. 2006. *Hand Book of Food Science Technology And Engineering*. Vol. 1. CRC Press Taylor & Francis Group.
- Iwan. 2015. Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf). [Http://Cybex.Pertanian.Go.Id/Materilokalita/Detail/11709/Tepung-Singkong-Termodifikasi-Mocaf](http://Cybex.Pertanian.Go.Id/Materilokalita/Detail/11709/Tepung-Singkong-Termodifikasi-Mocaf) . Diakses Pada Tanggal 28 Juni 2018.
- Jeffry, Dkk. 2014. Pengaruh Fermentasi Pada Pembuatan Mocaf Dengan Menggunakan *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Kadar Protein. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Krisdiana, R. 2016. Penyebaran, preferensi, dan kontribusi ekonomi varietas unggul ubikayu di Jawa Tengah. Dalam: Rahmianna AA, Sholihin, Nugrahaeni N, Taufiq A, Suharsono, Saleh N, Ginting E, Rozi F, Tastra IK, Hermanto, et al., editors. Peran inovasi teknologi aneka kacang dan umbi dalam mendukung program kedaulatan pangan. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi Tahun 2015; 2015 Mei 19; Malang, Indonesia. Bogor (ID): Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. hlm. 561-568.
- Kurniati, dkk. 2012. Pembuatan *Mocaf (Modified Cassava Flour)* dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. Jurnal Teknik Pomits Vol. 1, No. 1, (2012) 1-6.
- Kurniawan. 2010. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi $\text{Ca}(\text{OH})_2$ untuk Perendaman terhadap Karakteristik Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)* Varietas Singkong Pahit (Pandemir L-2). <file:///C:/Users/lenovo%20pc/Downloads/3887.pdf>. Diakses pada tanggal 26 Juni 2019.
- 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).

- Lia Nuraeni, S. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk (*Saccharum Edule Hasskarl*). Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Lidiasari, E. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapiu Singkong Terhadap Mutu Fisik Dan Kimia yang dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* 8(2): 141-146.
- Lingga, P. 1986. Bertanam Umbi-umbian. Jakarta: Swadaya.
- Maideliza T, Mansyurdin. 2007. Allele diversity of wild yam (*Dioscorea bulbifera* L.) in West Sumatra. *Makara Sains*. 11(1):23-27.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh*.
- Miti. 2013. Memanfaatkan Singkong Menjadi Mocaflour. [Http://Gopanganlokal.Miti.Or.Id/Memanfaatkan-Singkong-Menjadi-Mocaflour-Modified-Cassava-Flour/](http://Gopanganlokal.Miti.Or.Id/Memanfaatkan-Singkong-Menjadi-Mocaflour-Modified-Cassava-Flour/). Diakses Pada Tanggal 25 Mei 2018.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.
- Munawaroh, Farida. 1998. Kajian Pengaruh Suhu dan Waktu Hidrolisis Asam Terhadap Sifat Pati Sagu Termodifikasi Sebagai Surface Sizing. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Njie, D.N, Rumsey, T, R, Singh, R, P. 1998. *Thermal properties of cassava, yam and plantain*. *Journal of Food Engineering*. 37(1):63-76.
- Noveni, D.A. 2009. Efek Perbedaan Teknik Pengeringan Terhadap Kualitas, Fermentabilitas, Dan Kecernaan Hay Daun Rami (*Boehmeria Nivea* L Gaud). Departemen Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pakan. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Nugraha, S., Soeharmadi dan A. Setyono. 1991. Penanganan pasca panen ubikayu di Lampung. *Dalam R. Thahir, A. Setyono, J. Setiawati, Sudaryono dan S. Setiawan (Ed). Prosiding Seminar Hasil Penelitian Pasca Panen*. Balittan Sukamandi. hlm. 140-153.
- Nugraheni, M., T. H. W. Handayani, dan A. Utama. 2015. Pengembangan Mocaflour (*Modified Cassava Flour*) untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi. *Inotek* 19 (1).

- Nurul, Fadhila. 2018. Kajian Waktu Tanam Pada Pertumbuhan Dan Hasil Singkong Varietas Gambyong Di Gunung Kidul. Skripsi-Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Nusa, M.I., dkk. 2012. Pembuatan Tepung *Mocaf* Melalui Penambahan Starter Dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). Program studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian UMSU Agrium, Oktober 2012 Volume 17 No 3.
- Puji, J.E. 2010. Kajian Karakteristik Fisik MOCAF (Modified Cassava Flour) Dari Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) Varietas Malang-I dan Varietas Gatotkaca dengan Perlakuan Lama Fermentasi. Skripsi Jurusan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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 23 April 2019.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Kayu Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. 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.
- Roja, A. 2009. Singkong Varietas dan Teknologi Budidaya. Sumatra Barat: Makalah Pelatihan Spesifik Lokalita BPTP.
- Salim, Emil. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sapariah. 2012. Indonesia, tergantung impor di lumbung pangan. <http://www.mongabay.co.od>. Sudjana.2002. *Metode Statistika*. Tarsito:Bandung.
- Sarjijah, Hariyono, Dan Gatot Supangkat. 2016. Identifikasi Singkong Varietas Lokal Kabupaten Gunung Kidul Daerah Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta. Dalam [Http://Laporan_Ubi Kayu_Sarjijah Dkk_2016.Pdf](http://Laporan_Ubi_Kayu_Sarjijah_Dkk_2016.Pdf) Diakses Pada Tanggal 28 Mei 2018.
- Sarinah, M., Ahmadun dan Arum, P. 2010. Effect of Traditional Cassava Fermentation on Chemical and Sensory Characteristics Gari and Fufu Flour in West Africa. *Jurnal Teknologi Fermentasi*. 12: 96-104. IPB.

- Senja, T.H. 2018. Karakteristik Berbagai Varietas Singkong Untuk Pembuatan Mocaf Di Gunung Kidul. Skripsi-Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- SNI. 2011. Tepung Mocaf. File:///C:/Users/Lenovo%20pc/Downloads/6949_Sni%207622-2011_Mocaf .Pdf. Diakses Pada Tanggal 23 Mei 2018.
- Soekarto, 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sri, H., Handayani, C.B., Tari, A.I.N., 2011. Pengabdian Masyarakat Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf guna meningkatkan pendapatan keluarga pada Posdaya di Kecamatan Polokarto. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat.
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu Substitusi berbagai Tepung-tepungan. Vol 1-Edisi 3. Food Review (April, 2006) : hal 18-22.
- Subagio, A. 2007. Industrialisasi *Modified Cassava Flour (Mocal)* Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Jurnal Agritepa Vol No 2.
- 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.
- Sundari, T. 2010. Pengenalan Varietas Unggul dan Teknik Budidaya Ubikayu (Petunjuk Teknis). Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH. Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian Malang. 12 hal.
- Sundari, T., Noerwijati, K., dan Made, I, J, M. 2010. Hubungan antara Komponen Hasil dan Hasil Umbi Klon Harapan Ubi Kayu. Jurnal penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol. 29 No. 1. 2010.
- Susilawati, dkk. 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 13, No. 2, September 2008.
- Suwarto. 2011. Manajemen Panen dan Pasca Panen Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) untuk Bahan Baku Industri Tapioka di Lampung. Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Tandrianto, dkk. 2014. Pengaruh Fermentasi Pada Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Menggunakan *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Kandungan Protein. Jurnal Teknik.
- Wargiono, J. Saraswati, J. Pasaribu, dan Sutoro. 1990. Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pra dan Pascapanen Ubi Kayu 2. Prociding Seminar Nasional UPT. EPG Lampung.
- Wiji, H.W. 2018. Uji Karakteristik Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Berbagai Varietas Dan Umur Panen Ubi Kayu. Skripsi-Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1996. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. Enzim Pangan Dan Gizi. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 155 Halaman.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wolfee. 1992. Karakteristik Kimia dan Sensorik Ubi Jalar dengan Variasi Bahan Baku. Diakses 28 Juli 2019.
- 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 Juni 2019.