

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.
- 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.
- _____. 2014. Pembagian Zona Kabupaten Gunungkidul. <http://bpbdgunungkidul.blogspot.com/2014/01/pembagian-zona-kabupaten-gunungkidul.html>. Diakses pada tanggal 12 Maret 2019.
- Anwar, M.R., Liu D.L., Farquharson R., Macadam I., Abadi A., Finlayson J., Wang B., and Ramilan T. 2015. *Climate change impacts on phenology and yields of five broadacre crops at four climatologically distinct locations in Australia*. Agricultural Systems. 132: 133-144.
- Ariani, Lina N., Teti E. dan Erryana M. 2017. Karakter Sifat Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida. Jurnal Teknologi Pertanian 18 (2): 119-128.
- BKP3 Bantul. 2012. Cara Pembuatan Tepung *Mocaf*. [Bkppp.bantulkab.go.id/documents/20121105140749-MOCAF.pdf](http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/20121105140749-MOCAF.pdf). Diakses pada tanggal 17 Maret 2019.
- Chem-Mix Pratama. 2017. Prosedur Analisa Pengujian Uji Proksimat. 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 13 Desember 2018.
- Efendi. 2010. Kajian Karakteristik Fisik MOCAF (Modified Cassava Flour) Dari Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) Varietas Malang-I Dan Varietas Gatotkaca Dengan Perlakuan Lama Fermentasi. <http://eprints.uns.ac.id/7301/1/131830608201009121.pdf>. Diakses pada tanggal 5 September 2018.

- Elizabeth, S. 2011. Manajemen Panen dan Pasca Panen Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) PT Pematangang Agri Lestari untuk Bahan Baku Industri Tapioka PT Sinar Pematang Mulia I. Naskah Skripsi Gronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- 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, F., Abd, H.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. 2 (3).
- Gusti, S. 2014. Teknologi Pembuatan Makanan Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Tepung Terigu. <http://www.stppmedan.ac.id/pdf/tepungMOCAF.pdf>. Diakses tanggal 18 Maret 2019.
- Hastutik, S.T. 2018. Karakteristik Berbagai Varietas Singkong Untuk Pembuatan Mocaf di Gunungkidul. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Kurniani dkk., 2012. Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Proses Fermentasi Dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Rhizopus oryzae*. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya. Jurnal Teknik Pomits.
- 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.
- Rahadini. 2016. Pengaruh Umur Pemanenan dan Konsentrasi $KMmO_4$ terhadap Umur Simpan Buah Srikaya Sinyonya (*Annona squamosal L*). FP. UMY.
- Rahman, N., Fitriani, H. dan Hartati, N.S. 2015. *Selection of Cassava Genotypes based on the differences of harvesting time and initiation of in vitro culture*. Prosiding Semnas Biodiv. 1 (8): 1761-1765.
- Rama, P., Kartika N., Praptiningsih G. A., Dwi S., Sigit S., & Roy H. 2007. Bioetanol Ubi Kayu Bahan Bakar Masa Depan. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta. 189 hal.
- 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 Juli 2019.

- Saleh, N., B. Santoso, A. Munip, Y. Widodo, N. Prastyawati. Dan K. Hartoyo. 2006. Pengaturan waktu tanam dan panen ubikayu dilahan kering Lampung. Dalam: N. Saleh *et al.*(Eds.).Alternatif teknologi produksi ubikayu untuk mendukung agroindustri. Laporan Akhir Tahun 2006. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Ubi-ubian. Malang.
- Saleh, N., Abdullah T., Yudi W., Titik S., Dadang G., Ricardo P.R. dan Samsi A.S. 2016. Pedoman Budi Daya Singkong di Indonesia. *Indonesian Agency for Agricultural Research and Development (IAARD) Press*. Jakarta. 75 hal.
- Samidjo, G.S., Sarjiyah, Hariyono, Genesiska, dan Gustami, R. 2018. Study on Agronomic and Economic Performance Characteristic of Cassava (*Manihot utilisima L.*) in Gunungkidul Regency Special Region of Yogyakarta. *Jurnal Planta Tropika* 6 (1): 9-14.
- Sarjiyah, Hariyono dan Gatot Supangkat. 2016. Identifikasi Singkong Varietas Lokal Kabupaten Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta. Dalam http://Laporan_Singkong_Sarjiyah_dkk_2016.pdf. Diakses pada tanggal 12 Maret 2019
- Sitanggang, S. 2017. Produksi Singkong Dalam Negri. <http://www.google.com/amp/s/agribisnis.co.id/pemerintah-perlu-memerhatikan-produksi-singkong-dalam-negri/>. Diakses pada tanggal 28 Oktober 2019.
- SNI. 2011. Tepung MOCAF. <http://www.tepungmocaf.com/2014/12/sni-mocaf.html>. Diakses pada tanggal 10 September 2018.
- Subagio, A. 2008. *MODIFIED CASSAVA FLOUR (MOCAL)*: Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. Edisi No. 50/XVH/Januari-Juni/2008. Rubrik Teknologi. <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/231>. Diakses pada tanggal 29 Agustus 2019 (a).
- Subagio, A., Siti, W., Witono, Y. dan Fahmi, F. 2008. RUSNAS DIVERSIFIKASI PANGAN POKOK: PROSEDUR OPERASI STANDAR (POS) Produksi *Mocal* Berbasis Klaster. Kabupaten Trenggalek : Kementrian Negara Riset dan Teknologi (b).
- Subandi, 2011. Budidaya Tanaman Perkebunan (Bagian Tanaman Rami). Bandung : Gunung Djati Press. UIN Sunan Gunung Djati Bandung.

- Sundari, T. 2010. Pengenalan Varietas Unggul dan Teknik Budidaya Ubi Kayu (Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH). Balai Penelitian Kacang Kacangan dan Ubi Ubian. Malang.
- Susilawati, Nurdjanah, S. dan 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, dkk. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *Lactobacillus Plantarum* terhadap Kandungan Protein. Jurnal Teknik Pomits Vol. 3, No. 2, (2014) ISSN: 2337-3539 (2301-9271 Print).
- 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.