

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, D., & Elisabeth, A. (2018). Kelayakan Finansial dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu di Barito Koala , Kalimantan Selatan Financial Feasibility and Added Value Analysis of Cassava Processing. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 2, 129–136. <https://doi.org/DOI:10.21082/jpntp.v2n2.2018.p129-136>
- 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*, 2(3), 161–169. <https://doi.org/10.1002/mpr.47>
- Ardianto, Jamaluddin, & Muhammad, W. (2017). Perubahan Kadar Air Ubi Kayu Selama Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 112–116.
- Asmara, R., & Pradana, A. E. (2011). Analisis Efisiensi Alokatif Agroindustri Chips Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Mocaf (Modified Cassava Flour) di Kabupaten Trenggalek. *AGRISE*, XI(3).
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Gunung Kidul. 2018. *Kabupaten Gunung Kidul dalam Angka*. Gunung Kidul: BPS Kabupaten Gunung Kidul
- Bruno, L. (2019). Analisis Finansial Usaha Budidaya Rumput Laut dan Nilai Tambah Tepung Karaginan di Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Djaafar Titiek F dan Rahayu Siti. 2013. Ubi Kayu dan Olahannya. Kanisius.
- Imran, S., Murtisari, A., & Murni, N. K. (2014). Analisis Nilai Tambah Keripik Ubi Kayu di UKM Barokah Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Perspektif Pembiayaan Dan Pembangunan Daerah*, 1(4), 207–212.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2014). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 33(4), 391–398. <https://doi.org/10.22146/agritech.9534>
- Kurniati, L. I., Aida, N., Gunawan, S., & Widjaja, T. (2012). Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*, 1(1), 1–6.

- Lala, F. H., Susilo, B., & Komar, N. (2013). Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf Characteristics Test of Instant Noodles Made from Wheat Flour with Mocaf Substitution MOCAF sendiri merupakan singkatan dari Modified Cassava Flour yang berarti tepung singko. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 11–20.
- Lestari, S. R. I., & Susilawati, P. N. U. R. (2015). Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (Xantoshoma undipes) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*, 1(Badrudin 1994), 941–946. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010451>
- Maharani, C. N. D., Lestari, D. A. H., & Kasymir, E. (2013). *Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Skala Kecil dan Skala Menengah Pengolahan Limbah Padat Ubi Kayu (Onggok) di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 1(4), 284-290.
- Mikasari, W., Hidayat, T., & Ivanti, L. (2014). *Kajian Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Tepung Mocaf di Kelompok Tani Sungai Suci Kabupaten Bengkulu Tengah*.
- Muhammad, T., Ainul, M., & Marpaun, S. E. (2013). Analisis Usaha Tani Ubi Kayu (Manihot utilissima). *Agrium*, 18(1), 57–64.
- Ngamel, A. K. (2012). Analisis Finansial Usaha Budidaya Rumput Laut Dan Nilai Tambah Tepung Karaginan Di Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Jurnal Sains Terapan*, 2(1), 68–83.
- Njankouo Ndam, Y., Mounjouenpou, P., Kansci, G., Kenfack, M. J., Fotso Meguia, M. P., Natacha Ngono Eyenga, N. S., ... Nyegue, A. (2019). Influence of cultivars and processing methods on the cyanide contents of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) and its traditional food products. *Scientific African*, 5. <https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2019.e00119>
- Pahlevi, R., Zakaria, W. A., & Kalsum, U. (2014). Analisis Kelayakan Usaha agroindustri Kopi Luwak di Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 2(1), 48–55.
- Prasetiaswati, N. (2018). Analisis Kelayakan Finansial dan Nilai Tambah Agroindustri Skala Rumah Tangga Berbasis Ubikayu Di Kabupaten Barito Koala, Kalimantan Selatan. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 2(2), 129-136.
- Primasari, I. A. (2018). Pemberdayaan Kelompok Ibu-Ibu Pkk Di Dusun Gulon, Nangsri dan Candi Kecamatan Pundong, Bantul Melalui Olahan Makanan Berbahan Dasar Mocaf. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 95-103.

- Shalihah, G. N., Yogha, S., & Yulia, C. (2018). Analisis Daya Terima Pizza Cookies Berbahab Dasar Tepung Mocaf. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 7(2), 21–30.
- Soekartawi.1995. Analisis Usaha Tani. UI-Press. Jakarta.
- Sugiyono.2017. Metode Penelitian Bisnis Alfabeta. Bandung.
- Sumpah, J., & No, P. (2015). *Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemanggangan*. XXVII(2), 272–280.
- Sunarsi, S., A, M. S., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, (1).
- Sundari, Titik. Pengenalan Varietas Unggul dan Teknik Budidaya Ubi Kayu. Malang (ID): Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian.