

DAFTAR PUSTAKA

Rahayu, W.P., 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor*

Sudarmadji, Slamet., Bambang Haryono dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Penerbit Liberty*

Tandrianto, Jeffry., Doniarta Kurniawan Mintoko dan Setiyo Gunawan. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *Lactobaccillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik POMITS 3 (2): 143-145*

Winarno FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.*

BSN. 1996. *Standar Mutu Tepung Singkong. SNI 01-2997-1996. Jakarta .*

Kalukiningrum S. 2012. *Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Mocaf.* http://eprints.uny.ac.id/6688/1/SARWINDA%20KALUKININGRUM_09512134011.pdf. 18 Juni 2015 (13.20).....

Sudjana. 1996 . *Metoda Stastistika. Bandung : Tarsito.*

Zuriah N. 2009. *Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan . Jakarta: Bumi Aksara.*

Akbar, Roi, 2014. *Kefektifan Variasi Waktu Tinggal Pada Proses Filtrasi dalam Menurunkan Kadar Besi (Fe) Air Sumur di Baki Suharjo*, (http://eprints.ums.ac.id/31042/1/2._NASKAH_PUBLIKASI.pdf diakses pada 14 maret 2019)