

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustiningsih, Dyah. 2012. *Kajian Kualitas Air Sungai Blukar Kabupaten Kendal Dalam Upaya Pengendalian Pencemaran Air Sungai*. Tesis. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Ahza A.B. 1983. *Substitusi Parsial Tepung Gandum dengan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Tunggak pada Pembuatan Roti*. Tesis. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian Bogor.
- Aini, N. 2004. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Perdesaan*. IPB. nuraini\_73@telkom.net. Diakses tanggal 4 Maret 2019.
- Aini, Nur., Wijonarko, Gunawan., Sustriawan, Budi. 2016. *Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang diproses Melalui Fermentasi*. Jurnal. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Amri, Erismar., Pratiwi, Putri. 2014. *Pembuatan mocaf dengan proses fermentasi menggunakan beberapa jenis ragi*. Jurnal. Padang: STKIP PGRI Sumatera Barat.
- Anonim. 2003. *Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*. Aptindo. Jakarta. [12 Oktober 2014].
- AOAC. 2005. *Official Methode of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arief, W.A., Yani, Alvi., Asropi., Dewi, Fatma. 2014. *Kajian pembuatan tepung jagung dengan proses pengolahan yang berbeda*. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi. Banjarbaru.
- Arimbi, A.N. 2013. *Pengaruh substitusi tepung mocaf dan penambahan puree wortel terhadap mutu organoleptik roti tawar*. Jurnal. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Aryati, D. S., Ali, Akhyar, dkk. 2015. *Penerimaan panelis dan Analisa usaha roti manis dari tepung terigu dan mocaf*. Jurnal. Riau: Universitas Riau.
- Arsyad, Muh. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit*. Gorontalo: Universitas Ichsan Gorontalo.
- Astuti, R. M. 2015. *Pengaruh penggunaan suhu pengovenan terhadap kualitas roti manis dilihat dari aspek warna kulit, rasa, aroma, dan tekstur*. Teknobuga vol. 2, No.2
- Basuki, EK, R Yulistani, R Hidayat. 2013. *Kajian substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat pada pembuatan roti tawar*. Jurnal Teknologi Pangan.
- Chayati, Ichda. 2010. *Bahan Ajar Pengujian Bahan Pangan*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

- Damayanti, D.A., Wahyuni, Wiwik., Wena, Made. 2014. *Kajian Kadae Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu*. Jurnal. Malang: Universitas Negeri Malang. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Darmajana, A.D. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit Terhadap Mutu Tepung Inti Buah Nenas*. Seminar Nasional Teknik Kimia. Yogyakarta.
- Dewi, R.K. 2011. *Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik Duck Nuggets Dengan Filler Tepung Maizena pada Proporsi yang Berbeda*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Kandungan gizi jagung*. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1983. *Kandungan gizi tepung terigu dan mocaf*. Jakarta.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practise*. Second ed. Woodread. Pub. Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto W. dan Agus Purnomo.
- Geochembio. 2010. *Gambar Komponen Jagung*. <http://geochembio.com/>. Di akses 9 Maret 2019.
- Halim., Ali, Akhyar., Rahmayuni. 2015. *Evaluasi mutu roti manis dari tepung komposit (tepung terigu, pati sagu, tepung tempe)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia.
- Hanifa, R., Hintono, A., Pramono, Y.B. 2013. *Kadar protein, kadar kalsium, dan kesukaan terhadap cita rasa chicken nugget hasil substitusi terigu dengan mocaf dan penambahan tepung tulang rawan*. Jurnal. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Hendy. 2007. *Formula Bubur Instan Berbasis Singkong*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Husin Syarbini. 2016. *Cara menilai kualitas roti di <https://www.usahabakery.com/menilai-kualitas-roti>* (di akses 8 Maret 2019).
- Irmawati., Ansharullah., Baco, A.A. 2018. *Pengaruh formulasi roti tawar berbasis mocaf dan ubi jalar ungu terhadap nilai proksimat dan aktivitas antioksidan*. Jurnal. Kendari: Universitas Halu Oleo.
- Johnson, L.A. 1991. *Corn: Production, Processing, Product, Westport, Connecticut: The Avi Publishing Company Inc*. Di dalam : Wahdhesnoeriba. *Kajian perubahan Mutu Produk Mi Jagung Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Arrhenius*. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.
- Kasim, Rahmiyati., Liputo, S.A., Limonu, Marleni., Mohamad, F.P. 2016. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggang Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas Tahu*. Jurnal. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.

- Kim J.C dan Ruiter D. 1968. *Bread from Non-Wheat Flours*. Food Technol 22: 867-878.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com.
- Kusnandar, F. 2010. *Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumanegara, A.I., Jamhari., Erwanto, Yuny. 2012. *Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela denganimbangan filler tepung mocaf yang berbeda*. Jurnal. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Lestari, D.P. 2010. *Karakterisasi Fisiokimia Tepung Sorgum Fermentasi dan Aplikasinya sebagai Bahan Substitusi Roti Tawar*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Maliyati, S.A dkk. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Marta, Herlina dan Tensiska. 2016. *Kajian sifat fisiokimia tepung jagung prigelatinisasi serta aplikasinya pada pembuatan bubur instan*. Jurnal Penelitian Pangan, Vol 1.1.
- Martunis. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*. Jurnal. Banda Aceh Darussalam: Universitas Syiah Kuala.
- Moeljaningsih. 2011. *Kajian Tentang Penggunaan Tepung Jagung pada Pembuatan Kue Kering*. Berita Litbang Industri.
- Mudjajanto E.S dan Yulianti L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mulyani. 2012. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas pada Proses Fermentasi Bioetanol dari Whey dengan Substitusi Kulit Nanas*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Normasari, R.Y. 2010. *Kajian penggunaan tepung mocaf sebagai substitusi terigu yang difortifikasi dengan tepung kacang hijau dan prediksi umur simpan cookies*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Nusa, M.I., Suarti, Budi., Alfiah. 2012. *Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi*. Jurnal. Medan: UMSU.
- Pato, Usman., Rossi, Evy., Yanra, Rizqi., Mukmin. 2011. *Evaluasi Mutu dan Daya Simpan Roti Manis Yang dibuat Melalui Substitusi Tepung Terigu Dengan Mocaf*. Jurnal. Riau: Universitas Riau.
- Prabhasa N.T.D. 2016. *Karakteristik Roti Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu, Pati Jagung, dan Tepung Singkong Termodifikasi*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Prabowo, Sulistyo. 2011. *Substitusi Tepung Gari dalam Pembuatan Roti*. Jurnal Teknologi Pertanian. Samarinda: Universitas Mulawarman.

- Pragana, Ananda. 2010. *Pemanasan Kering*. <http://anandagagan.com/2010/03/pemanasan-kering>. Di akses tanggal 8 Maret 2009.
- Qanitah. 2012. *Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung*. Download: <http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepingagung.pdf>, Di akses tanggal 7 Maret 2019.
- Raysita, Nina dan Pangesthi L.T. 2012. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf Terhadap Tingkat Kesukaan Chiffon Cake*. Jurnal. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Richana, Nur., Budiyanti, Agus., Mulyawati, Ira. 2010. *Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya untuk Roti*. Prosiding Pekan Serealia Nasional. Balai Besar Litbang Pascapanen.
- Rizkalla, SW., Laromiguire., Champ, M., Bruzzo, F., Slama, G. 2007. *Effect of Baking Process on Postprandial Metabolic Consequences: Randomized Trials in Normal and Type 2 Diabetic Subjects*. European Journal of Clinical Nutrition.
- Rosiani, F.D. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Kuning sebagai Sumber Vitamin A Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Mie Kering*. Jurnal. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Rosmeri, I.V dan Monica B.N. 2013. *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung dan Tepung Mocaf sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan*. Jurnal. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Rositawati, Agustina., Citra, M., Danny, S. 2013. *Rekristalisasi Garam Rakyat dari Daerah Demak untuk Mencapai SNI Garam Industri*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri.
- Rukmana R. 1997. *Usaha Tanaman Jagung*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ruriani Eka., Nafi Ahmad., Yulianti L.D., Subagio Achmad. 2013. *Identifikasi Potensial Mocaf sebagai bahan pensubsitansi Teknis pada Industri kecil dan menengah di Jawa Timur*. Jurnal. Jember: Universitas Jember.
- Rosaini, Henni., Rasyid, Roslinda., Hagramida, Vinda. 2015. *Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl beberapa makanan olahan kering remis dari danau singkarak*. Jurnal. Padang: Universitas Andalas.
- Saloko, Satrijo., Nazaruddin., Handito., Cicilia, Siska., Dwiani, Afe. 2016. *Karakteristik Fisiokimia dan Sensoris Produk Patiseri berbasis Mocaf*. Jurnal. Lombok Utara: Universitas Mataram.
- Sarono dan Widodo, Yatim R. 2008. *Pengembangan Metode Pembuatan Roti di Politeknik Negeri Lampung*. [www.google.com](http://www.google.com). Diakses tanggal 4 Maret 2019.
- Saragih, M.R.Br. 2016. *Komposisi tepung jagung dan tepung tapioka dengan penambahan daging ikan patin terhadap karakteristik mi jagung*. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.

- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2997-1996. *Syarat Mutu Tepung Mocaf*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3727-1995. *Syarat Mutu Tepung Jagung*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Subagyo. 2006. *Ubi kayu substitusi berbagai tepung-tepungan*. Food Review (3), Jakarta.
- Subagyo. 2006. *Pengembangan tepung ubi kayu sebagai bahan industri pangan*. Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi Pangan Lokal. Kementrian Ristek dan Seafast Center. IPB. Serpong.
- Sudarmadji. 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta.
- Sunarsi Sri, Marcellius Sugeng A, dkk. 2011. *Memfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo*. Seminar hasil penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Sukoharjo.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti. Bahan Ajar*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Widanti, Y.A dan Mustofa, Akhmad. 2015. *Karakteristik Organoleptik Brownies dengan Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Ketan Hitam dengan Variasi Lama Pemanggangan*. Jurnal. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.
- Wijandi, Soesarsono., Illah, Saillah. 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka: Jakarta.
- Yasa, I.W.S., Zainuri., Zaini, M.A., Hadi, Taufikul. 2016. *Mutu Roti berbahan dasar mocaf: formulasi dan metode pembuatan adonan*. Jurnal. Mataram: Universitas Mataram.
- Yulifianti, Rahmi., Ginting, Erliana., Utomo, J.S. 2012. *Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan*. Buletin Palawija No. 23.