

DAFTAR PUSTAKA

- Aida N, Kurniati NI dan Gunawan S. 2012. *Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Rhizopus Oryzae Dan Saccharomyces Cerevisae*. Seminar Nasional Teknik Kimia Soebardjo Brotohardjono XI. Surabaya. 21 Jun 2012. P: D2.1-D2.5
- Ailani . 2014. "Size Reduction". Semarang : Universitas Diponegoro.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. *Konsumsi Tepung Terigu*. Jakarta: Biro Pusat Statistik.
- Bahrul, Muhamad. 2018. "Pengaruh Ukuran Partikel (*Mesh*) Tepung terhadap Karakteristik Tepung Buah *Mulberry (Morus Nigra. L)*". Bandung : Universitas Pasundan.
- Chan, H. T., JR. 1983. *Handbook Of Tropical Foods*. New York Andbassel : Marcel Dekker Inc.
- Damayanti, Retno. 2017. "Studi Pengaruh Ukuran Partikel dan Penambahan Perekat Tapioka Terhadap Karakteristik Biopellet dari Kulit Coklat (*Theobroma Cacao L.*) Sebagai Bahan Bakar Alternatif Terbarukan" *Jurnal Teknotan* Volume 11. (51-58). Malang : Universitas Brawijaya.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia.(1978). *Kandungan Gizi Singkong dalam 100 Gram*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Distantina, Sperisa. 2010."Menentukan Ukuran Partikel" Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Edam, Mariati. 2015. "Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Volume 9. (Hlm 1-2). Manado : Balai Riset Dan Standardisasi Industri Manado.
- Febri Nuron Amanu1, W. H. S. (2014). *Penanaman) Terhadap Mutu Dan Rendemen Mocaf Production in Madura (Study of Varieties and Plantation Sites) Toward Quality and Yield*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 161–169.
- Fellows, P.J, (1990). "*Food Processing Technology*". Ellis Horwaor Limited, .England

- Hakim, L. (2014). Kualitas Fisik Tepung Sukun Hasil Pengeringan Dengan Metode Oven, *1*(September), 1–5.
- Khairunissa, Stella dkk. 2017. “Uji Variasi Ukuran Lubang Saringan Pada Alat Penggiling Tulang Sapi Kering”. *jurnal rekayasa pangan dan pertanian* volume 5. (hlm.1012-1013). Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Koswara, S. (2013). Pengolahan Singkong. *Teknologi Pengolahan Umbi - Umbian*, 5(1), 1–44.
- Panti, R Dkk. 2016. “Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi *Cake*”. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora Volume 5*. (717-719). Bali : Universitas Pendidikan Ganesha.
- Putri, raga malida, & Kurnia, P. (2017). Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Sagu (Metroxylon Sago Rottb) Terhadap Sifat Elongasi dan Daya Terima Mie Basah, 241–248.
- Raga, Maulida Putri dan Pramudya Kurnia “Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Sagu Terhadap Sifat Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah”. Magelang : Universitas Muhammadiyah Magelang.
- Ramadhan, Agusri Dkk. 2015. “ Variasi Perbandingan Tepung Terigu dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Mie Mocaf”. Volume 1. (211-212). Bengkulu : Universitas Bengkulu.
- Rangkuti, P., Hasbullah, R., & Sumariana, K. (2012). Uji Performansi Mesin Penepung Tipe Disc (Disc Mill) untuk Penepungan Juwawut (*Setaria italica* (L.) P. Beauvois). *Jurnal Agritech Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 32(1), 66–72. <https://doi.org/10.22146/agritech.9658>
- Situmorang, Harianto. .2011. “Kajian Pengaruh Pengayakan Terhadap Karakteristik Fisik Bungkil Inti Sawit Dan Bungkil Kelapa”. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Salim E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. P: 4 - 55. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Subagio, A. 2006. *Ubi Kayu Substitusi berbagai Tepung-tepungan*. Vol 1-Edisi 3. Food Review (April, 2006) : hal 18-22.
- Suhery, Wira Noviana Dkk. 2013. “Uji Sifat Fisikokimia Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Pati Singkong Termodifikasi”. Padang: Universitas Andalas.

- Syah, H., Studi, P., Pertanian, T., Pertanian, F., & Kuala, U. S. (2013). Physical Characteristics Of Arabica Coffee Powder With Addition Of Corn, (1), 32–37.
- Tambun, Rondang Dkk. 2015. “Penentuan Distribusi Ukuran Partikel Tepung Terigu dengan Menggunakan Metode Pengapungan Batang”. Jurnal Teknik Kimia Volume 4 (30-34). Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Wanita, Y. P., & Wisnu, E. (2013). Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, (22), 588–596. Retrieved from http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2017/02/prosiding_2013_4_12.pdf
- Wibowo, Sara Novita. 2017. Wibowo “Analisis Karakteristik Distribusi Ukuran Partikel *Seasoning* A Di Iff – Pt Essence Indonesia” Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata.
- Zhang, B., Gong, J., Yuan, W., Fu, J., & Huang, Y. (2016). Intelligent Prediction of Sieving Efficiency in Vibrating Screens. *Shock and Vibration*, 2016. <https://doi.org/10.1155/2016/9175417>