

DAFTAR PUSTAKA

- Agustawa, R. 2012. Modifikasi Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L*) Varietas Sukeh Dengan Proses Fermentasi dan Metode *Heat Moisture Treatment* (HMT) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Pati. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Tepung Mocaf. BSN, Jakarta.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2011. Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Disverifikasi Pangan. Agroinovasi No.3404 Tahun XLI. Sinar Tani. Bogor.
- Barrett, D.M., dan D. S. Darmadjati, 2015. Peningkatan Mutu Hasil Ubi Kayu di Indonesia. Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi. Sukamandi.
- Budiyanto, 2012. Perancangan Mesin Perajang Singkong. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. (1981). Daftar Komposisi Bahan makanan. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Faza, F. 2007. Kurangi Impor Terigu Dengan *Mocaf*. [Http://agrina-online.com](http://agrina-online.com)
- Lehniger. 1982. Dasar-dasar Biokimia Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Musthofa Lutfi, dkk. 2010. Rancang Bangun Perajang Ubi Kayu Pisau Horizontal, Teknik Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Musi, Syarbini, 2013. Refrensi Komplet *A-Z Bakery* Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur, Cetakan I.
- Nur Aida, Lina Ika Kurniati, 2012. "Pembuatan *MOCAF (Modified Cassava Flour)* dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*".
- Pusparini, T., Setyo Yuwono, S., 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Ubi Jalar Terhadap Sifat Fisik Tepung. Universitas Brawijaya Malang, Malang.
- Rumayar, I. M., dkk, 2012. Formulasi dan Uji Krim Ekstrak Umbi Singkong (*Manihot Esculenta*) terhadap Luka Bakar Pada Kelinci. *Pharmacon* 1 (2).
- Salim, E. 2011. *Mengolah Ubi kayu (Manihot utilisima) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Soekartawi., 1993, *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*, Raja Garfindo Persada, Jakarta.

- Sollars. 2008. Water-Retention Properties of Wheat Flour Fractions. *Washington State University, Scientific paper (3921): 717-722.*
- Subagio, A. 2007. Industrialisasi *Modified Cassava Flour (Mocaf)* Sebagai Bahan Baku Industry Pangan Untuk Menunjang Diverifikasi Pangan Nasional. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.
- Subagio, A. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. Rusnas Disverifikasi Pangan Pokok. SEAFast Center IPB Bogor.
- Sudarmadji, S., Suhardi, Haryono, B., 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sugiantoro. 2002, Mesin Perajang Umbi Singkong Serbaguna, Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Widyasaputra, R., dkk, 2013. Pengaruh Fermentasi Alami *Chips*. Universitas Brawijaya Malang, Malang.
- Winarno, F.G, dkk, 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia
- Winarno, F. G. 1986. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.