

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurachman A., A. Dariah, dan A. Mulyani. 2008. Strategi Dan Teknologi Pengelolaan Lahan Kering Mendukung Pengadaan Pangan Nasional, *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 27, No.2 Hal 43-49. Jakarta.
- Aida, Nur, Setiyo Gunawan, Tri Widjaja, dan Lina Ika Kurniati. (2012). Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus Plantarum*, *Saccharomyces Cerevisiae*, dan *Rhizopus Oryzae* Lina. *Jurnal Teknik Pomits* Volume.1 No.1 : 1 – 6.
- Ali, A.O dan M.A.Y Abdulrahman. (2012). Supplementation of Sudanese Sorghum Bread (*Kissra*) with Bambara Groundnut Flour (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.). *International Journal of Agricultural Research*. Sudan.
- Almatsier, Sunita. (2003). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita. (2004). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraini, Santi. (2011). Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P) Terhadap Pertumbuhan Balita Bawah Garis Meras (BGM) di Puskesmas Kota Wilayah Selatan Kediri. *Jurnal STIKES RS. Baptis Kediri* Volume 4, No. 1 : 1 – 7. Kediri
- Anggun, Pratiwi Renowati dan Kusnadi Joni (2014). Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Volume 2, No.2 : 1-12. Surabaya
- AOAC. (1984). *Official Methods of Analysis*. Washington : Association of Official Analytical Chemists.
- Aremu, M.O., O. Olaofe, dan E.T. Akintayo. (2006). Chemical Composition and Physicochemical Characteristics of Two Varieties of Bambara Groundnut (*Vigna Subterrenea*) Flours. *Journal of Applied Sciences* Volume 6, No. 9 ; 1900 – 1903. Nigeria.
- Ariputra, Buyung dan Karina Natali. (2013). *Resep dan Uji Sedap*. Jakarta : PT. Media Boga Utama.
- Asmaranintyas, Dian. (2014). Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

- Ayu, Nia. (2013). Pengaruh Kurma Deglet Nour Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi Primer. *Jurnal STIKES HangTuah* Volume 2, No.2 hal 34 – 39 : Jakarta.
- Barasi, Muhammad. (2007). *Nutrition at a Glance*. Penerjemah:Hermin. 2009. *At a Glance: Ilmu Gizi*. Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Basito., Edhi Nurhatadi, dan Hasyim Prayogi Saputra. (2014). Pengaruh Penggunaan Tepung Koro Benguk (*Mucuna Pruriens*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies. *Jurnal Teknosains Pangan* Volume 3, No.1 hal 1 – 9. Surakarta.
- BKPP. (2014). Cara Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) <http://bkppp.bantulkab.go.id/filestorage/dokumen/2014/07/20121105140749-mocaf.pdf> Diunduh Tanggal 24 September 2015 Pukul 20.30. Bantul, Yogyakarta.
- Dhiah, Nuraini. (2010). *Pengolahan Singkong. Prosiding Seminar Nasional*. Pengembangan Industri Pengolahan Singkong Terpadu. Semarang.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- Dwi, Endah.S. (2012). Substitusi Kacang Bogor Dalam Pembuatan Groundnut Corn Cup Schotel, Roll Groundnut Steak dan Groundnut Bawardis Pada Masakan Restoran. [Skripsi].Yogyakarta.
- Eka, Risky. (2013). Hubungan Pola Pemberian MP-ASI Dengan Status Gizi Anak Usia 6 – 23 Bulan di Wilayah Pesisir Kecamatan Tallo Kota Makassar Tahun 2013. Makassar.
- Emmett M. and Mederkehr M.K, Disorders of Potassium Balance: Hipokalemia and Hyperkalemia In: Lange Curren Diagnosis and Treament Nephrology and Hypertension, Mc Graw Hill Companies Inc, 2009, pp. 32-41.
- Fachruddin, Lisdiana. (1997). *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta : Kanisius.
- Fatkurahman, Rifa., Basito Basito, dan Windi Atmaka. (2012). Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa L*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays L*). Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. *Jurnal Teknosains Pangan* Volume 1, No.1 hal 1 – 9. : Surakarta.
- Fen, Ngabito. (2014). Proses Pembuatan Cookies Dengan Bahan Dasar Tepung (*Oryza Sativa Linn*) Serta Uji Kesukaan (Studi Kasus di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Sri Rejeki Kelurahan Limba B Kecamatan Kuta Selatan Kota Gorontalo Provinsi Gorontalo. [Skripsi]. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

- Food and Nutrition board. (2005). Dietary reference intakes for water, potassium, sodium, chloride, and sulfate, Washington DC : The National Academies Press.
- Hadi, Susanto. (2014). MOCAF Production in Madura (Study of Varieties and Plantation Sites) Toward Quality and Yield. *jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p 161-169.Malang.
- Hampson, K., Azam-Ali, S.H., Sesay, A., Mukwaya, S.M., dan Azam-Ali, S.N. (2000). Assessing Opportunities for Increased Utilisation of Bambara Groundnut In Southern Africa. Tropical Crops Research Unit, School of Biosciences, University of Nottingham.
- Haryoto. (2000). *Teknologi Tepat Guna Tempe Benguk*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hayatinufus. A.L, Tobing. (2010). *Modern Indonesia chef Segalanya tentang makanan*. Jakarta: CV.Dian Rakyat Jakarta.
- Hazizah, Harzau., dan Teti Estiasih. (2013). Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahab Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Volume 1, No.1 p 138 – 147. Malang.
- Jus'at, Idrus. (2011). *Modul analisis regresi pengolahan data gizi dan kesehatan*. Jakarta : Universitas Esa Unggul Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat.
- Khotimah Khusnul., dan Joni Kusnadi. (2014). Antibacterial Activity of Probiotic Date Fruit (*Phoenix dactilyfera* L.) Beverages Using *Lactobacillus Plantarum* and *Lactobacillus Casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Volume 2, No.3 p 110 – 120. Surabaya.
- Kurnia Pramudya., dan Sudrajah Warajati Kisnawaty. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan dan Daya terima. *Jurnal Publikasi*. Surakarta.
- Kusharto, .M. (2006). Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Pangan Volume 1 No.2 : 45 -54*. Bogor.
- Kustiani,Ai., Kusharto Clara M, dan Damayanthi Evy. (2013). Pengembangan Crackers SumberPprotein dan Mineral Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). [Skripsi]. Bogor : IPB
- Kuswanto, Anindita Pramantasari.R, Canda Sartika, dan Waluyo Budi. (2012). Koleksi dan Evaluasi Galur-Galur Lokal Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) *Verdcourt*). *Jurnal Publikasi 1-12*.Surabaya.
- Lesmana, Defry., dan M.Utari Diah. (2015). Analisis Zat Gizi dan Uji Hedonik *Cookies* Untuk Hipertensi Pada Pria dan Wanita Usia Dewasa Di Kota Bandung Tahun 2013. *Jurnal Kesehatan* hal. 1-20 Jakarta.

- M.O. Aremu, O. Olaofe and E.T. Akintayo. (2006). Chemical Composition and Physicochemical Characteristics of Two Varieties of Bambara Groundnut (*Vigna subterrenea*) Flours. *Journal of Applied Sciences*. Nigeria.
- Mamentu, A.K., Nurali. E, Langi. T, dan Koapaha.T. (2013). Analisis Mutu Sensoris, Fisik, dan Kimia Biskuit Balita Yang Dibuat Dari Campuran Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Publikasi* Volume 2, No.4. Manado.
- Meliana. 2011. Aplikasi Oat Bran dalam Pembuatan Brownies. [Skripsi] Fakultas Teknologi
- Muchtadi, D., S.R. Palupi, dan M. Astawan. (1992). Enzim Dalam Industri Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulyani, Tri., Djajati Sri, dan Dwi Rahayu.L. (2012). Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarine. *Jurnal Rekapangan* Volume 9, No.2. Surabaya.
- Murdopo. (2014). Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Antocarpus Communis*) dan Angkak Sebagai Pewarna Alami. [Skripsi]. Surakarta.
- Murni, Tri., Herawaty Netty, dan Rahmayuni. (2014). Evaluasi Mutu Cookies Yang Disubstitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Berbasis Minyak Sawit Merah (MSM), Tepung Temope dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). *Jurnal Online Mahasiswa* Volume 1, No.1. Riau.
- Mustofa, Akhmad., dan Asrie Yannie.W. (2015). Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemanggangan. *Jurnal Publikasi* Volume 27, No.2 hal 1 – 9. Surakarta.
- Normasari, R. Y. 2010. Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nugraheni, S. A. (2008). *Diet & Autisme*., Pustaka Zaman.
- Nurbaya Ramadhani.S., dan Estiasih Teti. (2013). Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Volume 1, No.1 p 46 – 55. Universitas Brawijaya. Malang
- Oktavia, Dwi R. (2008). Evaluasi Produk Good Time Cookies di PT. Amott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk. [Skripsi]. IPB. Bogor.

- Palupi,NS., Zakaria, FR., dan Prangdimurti,E. (2008). Topik 8 Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. *Modul e-Learning ENBP*. Bogor.
- PERSAGI. (2009). *Tabel komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo
- Pratama, R.I., Rostini,I., dan Liviawaty,E. (2014). Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Janglius (*Istiopharus.Sp*). *Jurnal akuatika* Volume 5 No.1 : 30-39. Bogor.
- Rahmat, Rukmana. (2000). *Kacang Tanah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ratnasari, Yuli. (2014). Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi *Choux Paste*. *E-journal Boga* Volume.3 No.1 hal 141 – 148. Surabaya.
- Ratna Y., Y.A. Trisyono, Witjaksono, dan D. Indradewa. (2010). Pengaruh konsentrasi dan frekuensi aplikasi deltametrin terhadap resurgensi *Nilaparwata lugens*. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia* 16, Hal 6-14.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET
- Rizky, A. Rachmania., Nisma Fatimah., dan Mayangsari Elok. (2013) Ekstrasi Glatin dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hisrolisis Menggunakan Larutan Basa. *Jurnal Media Farmasi* Volume 10, No. 3: 18-28.
- Rosmisari, A. (2006). *Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan, dan Pengolahannya*. *Prosiding Seminar Nasional Serelia 2009*. Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Sabri luknis., dan sutanto prio hastono. (2014). *Statistik kesehatan*. Rajawali press, Jakarta.
- Salim, E., (2011). Mengolah Ubi Kayu (*Manihot utilisima*) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu. *Lily publisher*. Yogyakarta.
- Satuhu, S. (2010). *Kurma, Kasiat dan Olahannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Siti, Hamidah. (2009). Tepung Talas Dapat Menggantikan Fungsi Tepung Terigu Secara Keseluruhan. *Jurnal Publikasi* hal. 1-18. Padang
- Sitohang, K. A. K., Z. Lubis dan L. M. Lubis. (2015). Pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu cookies sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Volume 3 No.3: 308-315. Medan.

- Soekarto, Soewarno T. (1981). Penilaian Organoleptik, Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center. Bogor.
- Sri, Endah. (2007). Pertumbuhan Hasil Tanaman Kacang Bogor (*Vigna subterranea (L.) Verdcourt*) Galur Gresik dan Bogor Pada Berbagai Warna Biji. *Jurnal Publikasi* hal. 114-118. Gresik.
- Stang . (2014). *Cara Praktis Penentuan Uji Statistik Dalam Penelitian Kesehatan dan kedokteran*. Jakarta. Mitra Kencana Media.
- Suarni. (2009) . Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian* Vol.28, No.2 Hal. 63-71. Jakarta.
- Subarna.1992). Baking Technology. Pelatihan Singkat Prinsip-prinsip Teknologi Pangan Bagi Food Inspector. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., dan Ratnaningsih, W. 2011. Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*. LPPM Univet Bantara Sukoharjo.
- Supriadi, A., Riansyah, A., dan Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Fistech* Volume II No.1 : 53-68.
- Susiwi. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Talahatu, Oliviana. (2014). Kajian Beberapa Sifat Fisik Kimia dan Sensoris Biskuit Yang Dibuat Dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Pangan*, Vol. 21 No. 1 hal. 29-38. Manado.
- Ulfatun Risa, Nisa., Cahyadi Wisnu., dan Gozali Thomas. (2016). Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*). Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi]. Bandung.
- Ulwan, N. (2014). *Uji Anova (Analisis Of Variance) dan Uji Perbandingan Ganda dengan SPSS*. Diakses tanggal 24 July 2016. <http://www.portal-statistik.com/2014/02/uji-anova-analisis-of-variance-dan-uji.html>
- Widiatmoko., Roni Bagus., dan Estiasih Teti. (2015). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Volume 3 No.4 : 1386 – 1392. Malang.

Winarno, F.G. 1986. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wulandari Kusuma Fauzia., Etza Bhakti.S., dan Susanti Siti. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* hal 107-113. Semarang.

Yaswir, R., dan Ferawati, I. (2012). Fisiologi dan gangguan keseimbangan natrium, kalium dan klorida serta pemeriksaan laboratorium. *Jurnal Kesehatan Andalas* Vol.1 No.2. Padang.