

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. G. Wijonarko, dan B. Sustiawan. 2016. Sifat fisik, kimia dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21 (1) : 18-23
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ariyani, N. 2010. *Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka-Mocaf Dengan Penambahan Maltodekstriks Serta Aplikasinya Sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam* [tesis]. Fakultas Pertanian, Purwokerto.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Mutu dan Cara Uji Makanan Ringan Ekstrudat (SNI 01-2886-2000)*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. BSN, Jakarta.
- Belitz, H.D, dan W. Grosch. 1987. *Food Chemistry*. Second Edition. Ed Springer, New York.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Departemen Kelautan dan Perikanan Indonesia, Jakarta.
- Damardjati, D.S. 1995. *Karakterisasi Sifat dan Standarisasi Mutu Beras sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Padi di Indonesia*. Badan Litbang Pertanian, Jakarta.
- Damardjati, D.S..2000. Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan. *Makalah pada Lokakarya Pengembangan*, Jakarta.
- Dianti, R.W. 2010. *Kajian Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64, Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan* [tesis]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Faza, F. 2007. *Kurangi Impor Terigu dengan Mocaf*. <http://agrina-online.com>. [15 Januari 2020]

- Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik. *Makalah pada Seminar Nasional PATPI*, Jakarta.
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 30 (1):2010.
- Hovenkamp, P.H. and Y. U, Kalsom. 2003. Diplazium Swartz in de Winter: W.P and Amoroso, V.B. (editors): Cryptograms: Ferns and Ferns allies. *Plants Resources of South East Asia* 2 (15).
- Inglett, G.E dan L. Munk. 1980. *Rice Progressin Chemistry and Nutrition: Cereal for Food and Beverages*. Academic Press, New York.
- Kaushik, A. 2011. Kandungan Senyawa Kimia Daun Pakis. *IntJ Phar Sci Res* 2(5).
- Kemenkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Balitbang Kemenkes RI, Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta
- Koswara. 2009. *Pengertian Telur dan Fungsinya*. EbookPangan.com [22 Jan 2020]
- Koswara. 2013. *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com [20 Jan 2020]
- Kurniati, L.I dan Aida. 2012. *Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cerevisiae, dan Rhizopus oryzae* [tesis]. Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.
- Marinih. 2005. *Pembuatan Keripik Kimpul Bumbu Balado Dengan Tingkat Pedas yang Berbeda* [tesis]. Jurusan Teknologi Boga dan Produksi, Universitas Semarang, Semarang.
- Oktaningrum. 2013. *Kajian Teknologi Pasca Panen Produk M-KRPL dalam Rangka Diversifikasi Pangan melalui Pemanfaatan Sumberdaya Lokal. Laporan Akhir Tahun*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Kementerian Pertanian. Surakarta.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Edisi VI. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinat. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Sihab, La Karimuna, Tamrin. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Beras dan Tepung Ubi Kayu Fermentasi Dengan Penambahan Maltodekstrin Terhadap Penilaian Organoleptik dan Kandungan Gizi Keripik Bayam (*Amaranthus spp*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2 (3) : 575-589.

- Singh, R.K, U.S Singh, G.S Khush. 2000. *Aromatik Rice Science*. Publisher Inc, Washington DC.
- Shadrina, E,N. 2018. *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L) Pada Pembuatan Cookies Dengan penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera)* [tesis]. Program Sarjana. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Sriyono. 2012. *Pembuatan Keripik Umbi Talas (Colocasia giganteum) Dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacuum Fryer* [tesis]. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. *Food review Indonesia*, Vol III (8).
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (mocal) sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional* [tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Subagio, A. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok* [tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Sudewi. 2008. *Karakteristik Paku Sayur*, Jakarta.
- Sunarsi, S., S.A Marcellius, W Wahyuni, Ratnaningsih. 2011. Memanfaatkan Singkong menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat. *Makalah pada Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, Sukoharjo.
- Sulistyowati, A. 2001. *Membuat Keripik Buah dan Sayur*. First Edition. Puspa Swara Jakarta, Jakarta.
- Suwamba, K. 2008. *Tepung Mocaf dan Komposisi Kimia serta Keunggulannya* [tesis]. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Turot, M., B. Polii, & H.D Walangitan. 2016. Potensi Pemanfaatan Tumbuhan Paku (*Diplazium esculentum Swartz*) (Studi Kasus) di Kampung Ayawasi. *Agri-Sosio Ekonomi Unsrat*, Volume 12 (3A) : 1-10.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.