

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis (18th edn)*. AOAC, Inc. Washington DC.
- Afifah, N. M., & Rahmawati, F. 2021. Substitusi Mocaf dalam Pembuatan Pumpkin *Crumble Pie* (MOKIN PIE). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Afiyah, D. N., & Sarbini, R. N. 2021. The Effect of Mocaf Substitution on Crispness and Organoleptic Quality of Milk Sticks. *Jurnal Ternak*, 12(2): 49-53.
- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. 2021. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan menggunakan pengering kabinet dalam pembuatan MOCAF (modified cassava flour) dengan fermentasi ragi tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2): 172-191.
- Aisyari, S. N. 2022. Pembuatan Cookies Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Mocaf sebagai Makanan Selingan untuk Mencegah Diabetes Melitus Tipe 2 (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Akbar, N. D., Nugroho, A. K., & Martono, S. 2022. By simplex lattice design and box behnken design. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 13(1).
- Amanda, E. 2021. Pemanfaatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu. (On-line). <https://stikesbanyuwangi.ac.id/pemanfaatan-mocaf-modified-cassava-floursebagai-alternatif-pengganti-tepung-terigu/> diakses 12 Juni 2024.
- Angkih, J. H., Damianti, D., & Suriani, M. 2018. Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam (*Inocarpus fagiferus*). *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 44-55.
- Arfinindya, R., & Handajani, S. 2015. Pengaruh proporsi tepung komposit dan proporsi shortening terhadap hasil jadi kulit pie. *Jurnal Tata Boga*, 4(1): 126-134.
- Arwini, N. P. D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1): 33-40.
- Asih, T. F. 2019. Studi Pemanfaatan Tepung Buah Pisang Dan Kulit Pisang Raja Terhadap Karakteristik Sensori Es Krim. *EDUFORTECH*, 4(1): 25-32.
- Astuti, S. D., Ayuningtyas, L. P., Dewi, E. M., & Rachmadhani, S. A. 2024. Optimization Of Carica Fruit Jelly Candy Formula: Study Of Proportions

Of Carica Fruit Pure And Bovine Gelatin. *Indonesian Journal of Food Technology*, 3(1): 53-67.

Astuti, S. D., Nuraeni, I., Pamungkas, B. I., Wijayanti, N., & El Kiyat, W. 2023. Optimasi formula dan karakterisasi dodol buah salak dengan tepung singkong termodifikasi sebagai bahan pengisi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1): 135-144.

Astuti, Santi & Ayuningtyas, Laksmi & Prihananto, V. & Dewi, Ervina & Merbawinarni, Resti. 2025. Stabilitas Mutu Sensoris Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan Pie Carica. *Agrin*. 28. 107. 10.20884/1.agrin.2024.28.2.863.

Badan Pusat Statistik Indonesia. 2016. Produksi Tanaman Pangan 2015.

Badan Pusat Statistik Indonesia. 2023. Data Impor Gandum Indonesia 2017-2023.

Badan Pusat Statistik Indonesia. 2024. Produksi Tanaman Buah-buahan 2023.

Badewi, B. 2009. Karakteristik Sensoris Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut. *Partner*, 16(2): 50-56.

Bas, D., & Boyaci, I.S., 2007. Modeling and Optimization I: Usability of response surface methodology. *Journal of Food Engineering*, 78: 836–845

Biwillatifah, Nahriana, & Gawarti. 2023. Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Kulit Pie. *Journal HomeEc*, 18(1): 34-39.

BSN. 2011. Tepung mocaf. SNI 7622:2011. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

Cabral RAF, Telis-Romero J, Telis VRN, Gabas AL, Finzer JRD. 2007. Effect Of Apparent Viscosity On Fluized Bed Drying Process Parameters Of Guava Pulp. *Journal of Food Engineering*, 80(4): 1096-1106.

Damayanti, D., Sulaiman, T. S., Bestari, A. N., & Setiawan, I. M. 2018. The formulation of pacing (*Costus speciosus*) extract tablet by using Avicel® PH 200 as filler-binder and amylum as disintegration agent. *Indonesian Journal of Pharmacy*, 29(1): 29-36.

Dewi, N. S., Julianti, E., & Lubis, Z. 2015. Evaluasi Pengaruh Penggunaan Bahan Pengganti Telur (*Egg Replacer*) pada Pembuatan Cake. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Peranian*, 4(4): 441-447.

Dhiafanti, Y. A., & Setiyadi, G. 2023. Optimasi HPMC Sebagai Gelling Agent dan Gliserin Sebagai Humektan Pada Sediaan Masker Gel Ekstrak Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Swartz). *Usadha Journal of Pharmacy*, 1-15.

- Djanis, R. L., Hanafi. 2009. Aktivitas Antioksidan selama Pematangan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava L.*). *Warta Akab*, (22).
- Firdaus, A. R. 2023. Optimasi Formula Tepung Sukun dan Gum Xanthan pada Roti Tawar Bebas Gluten menggunakan *Simplex Lattice Design* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Fress, D. 1999. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Vegetable Leathers Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*). TA. Bandung : FT Unpas.
- Gisslen, W. 2012. Professional baking. John Wiley & Sons
- Gozali, T., Assalam, S., Ikrawan, Y., & Nurfalia, I. 2023. Optimalisasi formula minuman olahan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan parameter karakteristik produk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 23(2): 288-301.
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. 2021. Aplikasi pemanfaatan tepung mocaf (modified cassava flour) pada beberapa produk pangan di madrasah aliyah mambaul ulum kabupaten bengkulu tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1): 57-73.
- Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. 2019. Tepung Mocaf (*modified cassava flour*) untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1).
- Hajrin, W., Subaidah, W. A., Julianoni, Y., & Wirasisya, D. G. 2021. Application of simplex lattice design method on the optimisation of deodorant roll-on formula of ashitaba (*Angelica keiskei*). *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2): 501-509.
- Harahap, S. N., & Situmorang, N. 2021. Skrining fitokimia dari senyawa metabolit sekunder buah jambu biji merah (*Psidium guajava l.*). *EduMatSains: Jurnal Pendidikan, Matematika Dan Sains*, 5(2): 153-164.
- Haryadi, 2011. Teknologi Modifikasi Tepung Kasava. *Agritech*, 31(2).
- Hastuti, I. T., Affandi, D. R., & Ishartani, D. 2014. Kajian Sifat Fungsional dan Sensoris Cake Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) dengan berbagai Variasi Perlakuan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Hersoelistyorini, W., Sri, S. D., & Kumoro, A. C. 2023. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi menggunakan Ekstrak Kubis.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. 2021. Design-Expert Software sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(1): 99-120.
- Hidayati, N., Santi, C., & Addin, Q. 2022. Optimasi Formula Gel Aromaterapi Minyak Atsiri Bunga Kenanga (*Cananga odorata*) dengan Variasi Carbopol 940 dan Gliserin menggunakan Metode *Simplex Lattice Design* (SLD). *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 13(1): 10-18.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. 2018. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1): 73-77.

- Irmawati, Fitri M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L) sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1): 4–14.
- Ittiqo, D. H., & Fitriana, Y. 2018. Optimasi Formula Gel Serbuk Daging Limbah Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill) dan Uji Aktivitas Terhadap Lama Penyembuhan Luka Eksisi pada Kelinci. *Jurnal Ulul Albab*, 22(1).
- Kementerian Kesehatan RI 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kamsina, K., Nurmiati, N., & Periadnadi, P. 2017. Aplikasi Isolat Bakteri Indigenous Ubi Kayu Karet (*Manihot glaziovii*) pada Fermentasi Pembuatan Mocaf. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 7(2): 111-121.
- Kayacier, A., Yüksel, F., & Karaman, S. 2014. Simplex lattice mixture design approach on physicochemical and sensory properties of wheat chips enriched with different legume flours: An optimization study based on sensory properties. *LWT-Food Science and Technology*, 58(2), 639-648.
- Khasanah, Y., Indrianingsih, A. W., Triwitono, P., & Murdiati, A. 2024. Production, biological activities and functional food of modified cassava flour (mocaf). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 213-229.
- Kim, H. Y. 2014. Analysis of variance (ANOVA) Comparing Means of More Than Two Groups. *Restorative dentistry & endodontics*, 39(1): 74.
- Loka, J. L. D., Handayani, S., & Rahmawati, A. 2023. Pengaruh Konsentrasi Pati Jagung Pulut (*Zea Mays* L.) Termodifikasi Pada Pembuatan Roti Tawar Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti Tawar (Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi).
- Luyten, H., & Vliet, T. V. 2006. Acoustic Emission, Fracture Behavior And Morphology Of Dry Crispy Foods: A Discussion Article. *Journal of Texture Studies*, 37(3): 221-240.
- Mahmudah, N. A. 2024. Quality Characteristics Of Modified Cassava Flour (Mocaf) Cookies Incorporated With Chicken Meat And Carrot Puree As Nutritious Snack Towards Children. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*, 150 (21): 75-64.
- Majid, M. F., Mohd Zaid, H. F., Fai Kait, C., Jumbri, K., Lim, J. W., Masri, A. N., Ghani, S. M. M., Yamagishi, H., Yamamoto, Y., & Yulianto, B. 2020. Liquid polymer eutectic mixture for integrated extractive-oxidative desulfurization of fuel oil: An optimization study via response surface methodology. *Processes*, 8(7): 848.
- Merbawinarni, R. 2023. Pendugaan Umur Simpan Pie Carica dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Monaca, A. B., Cazzaniga, A., Linares, A. R., & Brousse, M. M. 2023. Effect of the incorporation of dehydrated cassava puree in the texture of pasta doughs. *Revista de Ciencia y Tecnología: RECyT*, 39(1): 45-51.
- Montesinos López, O. A., Montesinos López, A., & Crossa, J. 2022. *Multivariate statistical machine learning methods for genomic prediction* (p. 691). Springer Nature.
- Muliawaty, S. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Koro dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Brownies Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Mulyani, T., Djajati, S., Rahayu, L. 2015. Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) dengan Penambahan Margarin. *Jurnal Rekapangan*, 9(2): 1–8.
- Natasasmita, A. M., Bertanal, S., & Yuliani. 2023. Pengaruh Substitusi Mocaf Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Boba. *Journal of Tropical AgriFood*, 5(1): 35-42.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas Poiret*) Dan Produk Olahannya. *Agritech*: 31(4).
- Novidahlia, N., Fitriani, C., & Hapsari, D. R. 2023. Karakteristik Kimia dan Sensori Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1): 82-91.
- Nugraheni, A. A., Jaelani, M., Rahayuni, A., & Semedi, P. 2019. Efektifitas pemberian jus tomat dan jambu biji merah terhadap penurunan kolesterol total pada 49rgano overweight. *Jurnal Riset Gizi*, 7(2):120-124.
- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2): 197-204.
- Nurafani, F. 2016. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji dengan Rosella dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Okayana, I. W. A. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, N. M. 2022. Optimalisasi penggunaan tepung daun kelor (*moringa oleifera lam*) terhadap kualitas pie susu. *Jurnal Kuliner*, 2(1), 9-20.
- Onu, C. E., Igbokwe, P. K., Nwabanne, J. T., Nwajinka, C. O., & Ohale, P. E. 2020. Evaluation Of Optimization Techniques In Predicting Optimum Moisture

- Content Reduction In Drying Potato Slices. *Artificial intelligence in Agriculture*, 4: 39-47.
- Panjaitan, T. W. S., & Rosida, D. A. 2021. Pengaruh Kombinasi Kulit Semangka (*Citrullus lanatus*) Dan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) Terhadap Kualitas Selai Lembaran. *STIGMA: Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 14(02): 71-81.
- Panji, R., Reka, W., Rika, M., & Cikra, N. H. S. 2015. Perbandingan Kadar Likopen pada Manilkara zapota L., Gnetum gnemon L., Ipomoea batatas L., dan Momordica charantia L. dengan Menggunakan Campuran Solven n-Heksan, Aseton, dan Etanol. *Jurnal Farmasi Sains dan Terapan (Journal of Pharmacy Science and Practice)*, 2(1): 8-11.
- Patriani, P. 2023. Physical Quality of Beef Patty with Substitution Mocaf Flour (*Modified Cassava Flour*) and Bread Crumbs. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1241(1).
- Permatasari, S. 2019. Pengaruh Temperatur Oven dan Penambahan Margarin Terhadap Kualitas Biskuit Mocaf (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Putri, A. E. V. T., Winarni, W., & Susatyo, E. B. 2015. Uji proksimat dan Organoleptik Brownies dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(3).
- Putro, C. A., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. 2015. Pengaruh Konsentrasi Buah Jambu Biji Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Pulpkulit Durian-Jambu Biji Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 14(2): 61-66.
- Rachmaniar, R., & Haruman Kartamihardja, M. 2016. Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava Linn.*) sebagai Antioksidan dalam Bentuk Granul Effervescent. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(1).
- Rachmawati, M., Syahrumsyah, H., Andriyani, Y., Dewantara, M., & Pane, R. 2021. Karakteristik Sifat Sensoris dan Kimia Pada Kue Kering Hasil dari Formulasi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara L.*) dan Mocaf (*modified cassava flour*). *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2): 59-65.
- Rad, A. H., Pirouzian, H. R., Toker, O. S., & Konar, N. 2019. Application of simplex lattice mixture design for optimization of sucrose-free milk chocolate produced in a ball mill. *Lwt*, 115: 108435.
- Rahmawati, I., Fachri, B. A., Nurtsulutsiyah, N., Manurung, Y. H., Reza, M., Palupi, B., Rizkiana, M. F., & Amini, H. W. 2022. Penerapan Response Surface Methodology dalam Optimasi Kondisi Proses Ekstraksi Antosianin Pada Limbah Kulit Kakao dengan Metode Maserasi Menggunakan Pelarut Etanol. *JC-T (Journal Cis-Trans): Jurnal Kimia Dan Terapannya*, 6(1): 24-31.

- Rahmawaty, F. 2014. Penerapan Metode Permukaan Respon untuk Optimalisasi Proses Sealing pada Pengemasan Produk Makanan Jelly. *MATHunesa: Jurnal Ilmiah Matematika*, 3(1).
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. S., Triwibowo, B., & Kusumaningtyas, R. D. 2017. Review Pemanfaatan Design Expert untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati Sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan*, 1(1): 11-16.
- Ratnasari, A. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Pada Cake Pisang Kepok Putih (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Rif'ah, A., Sitania, F. D., & Gunawan, S. 2020. Designing lai pie product by using kano model and QFD method. *Jurnal Agritechno*, 112-119.
- Risti, Y., & Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Journal of Nutrition College*, 2(4): 696-703.
- Rizta, & Zukryandry. 2021. Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 1(1): 37-48.
- Rosita, I., & Hartati, Y. 2024. Daya Terima Crackers Hati Ayam dan Mocaf sebagai Selingan Tinggi Fe. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 3: 46-51.
- Rosyidah, Q., & Mulyatiningsih, E. 2021. Pengembangan Pie Ubi Jalar Ungu Substitusi Tepung Mocaf sebagai Kudapan Rendah Gluten. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Sahin, Y. B., Demirtaş, E. A., & Burnak, N. 2015. Karışım tasarımları: Gıda endüstrisindeki güncel uygulamalar üzerine bir yayın taraması. *Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 22(4), 297-304.
- Sai, D. A., Nataraj, K. S., & Lakshmana, R. A. 2023. Response Surface Methodology-A Statistical Tool for The Optimization of Responses. *Global Journal of Addiction & Rehabilitation Medicine*, 7(1): 555705.
- Septiani, I. N., Basito, B., & Widowati, E. 2013. Pengaruh konsentrasi agar-agar dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori selai lembaran jambu biji merah (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1).
- Subagio, A. 2008. Modified Cassava Flour (MOCAL) sebagai Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Poduksi Lokal. *Jurnal Pangan*, 14(50): 92-103.
- Sudarmadji, S. B., dkk. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugihartini, N. 2011. Optimasi Komposisi Tepung Beras dan Fraksi Etanol Daun

- Sendok (*Plantago Major, L*) dalam Formulasi Tabir Surya dengan Metode *Simplex Lattice Design*. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 1(2): 63-70.
- Syafaat, W. U. 2016. Optimasi Produksi Roti Menggunakan Metode Rancangan Percobaan Response Surface pada Industri Rumahan Tahun 2015. *Bachelor's thesis*. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Ta'ala. 2020. Optimasi Formula Flakes Tepung Sukun dan Tepung Daun Kelor Menggunakan Aplikasi Design Expert dengan Metode Simplex Lattice Design. Bandung: Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Tangian, D., Polii, B. D., & Permana, D. E. 2020. Modul Food Service 1 Pelayanan di Restoran. *Modul*, 1-70.
- Taufik, I. I., Soewandhi, S. N., & Nugraha, Y. P. 2023. Optimasi formula emulgel vitamin C dengan pendekatan Simplex Lattice Design.
- Tousif, M. I., Nazir, M., Saleem, M., Tauseef, S., Shafiq, N., Hassan, L., Hussian, H., Montesano, D., Naviglio, D., Zengin, G., & Ahmad, I. 2022. Psidium Guajava L. An Incalculable But Underexplored Food Crop: Its Phytochemistry, Ethnopharmacology, and Industrial Applications. *Molecules*, 27(20): 7016.
- Triana, R. N., Andarwulan, N., Affandi, A. R., & Nur, R. C. 2015. Karakteristik Sensori Donat dengan Penambahan Emulsifier Mono-Diasilgliserol dari Fully Hydrogenated Palm Stearin. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1): 34-40.
- Umri, A. W., & Wikanastri, H. 2017. Kadar Protein, Tensile Strength, dan Sifat Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1): 38-47.
- Vepsäläinen, H., & Sonestedt, E. 2024. Sweets and other sugary foods—a scoping review for Nordic Nutrition Recommendations 2023. *Food & Nutrition Research*, 68, 10488.
- Wati, N. D. P., & Yudhistira, B. 2018. Proses Produksi Pie Ubi Ungu. *JKB*, 23(11).
- Wiyono, A. E., Kuswardhani, N., & Prameswari, D. P. 2024. Optimasi Maltodekstrin dan Ekstrak Secang Pada Serbuk Minuman Jahe menggunakan *Mixture Design*. *Jurnal Agroindustri*, 14(1): 40-52.
- Yasa, I. W. S., Zainuri, Z., Zaini, M. A., & Hadi, T. 2016. Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf: Formulasi dan Metode Pembuatan Adonan. *Pro Food*, 2(2): 120-126.
- Yuwono, S. S., & Zulfiah, A. A. H. 2015. Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan Cmc dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).