

DAFTAR PUSTAKA

- Adry N. 2013. Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Produk Ketahanan Pangan Masa Depan. Diakses tanggal 11 November 2021. <http://distan.riau.go.id/index.php/component/content/article/54teknologi/329-tepung-MOCAF-produk-ketahanan-pangan-masa-depan>
- Addo-Preko, E., Afoakwa, E. O., & Bediako-Bowan, A. 2023. The Relevance Of The Number Of Categories In The Hedonic Scale. *Frontiers in Food Science and Technology*, 3, 1123450.
- Afifah N M & Rahmawati F. 2023. Substitusi Mocaf Dalam Pembuatan Pumpkin Crumble Pie (MOKIN PIE). *Pendidikan Teknik Boga Busana (PTBB). Prosiding*, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Angkih, J., Damiani., Suriani, M. 2018. Pengolahan *Pie* Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam (*Inocarpus Fagiferus*). *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1): 44-54.
- Anihouvi, V. B., Sakyi-Dawson, E., Ayernor, G. S., & Hounhouigan, J. D. 2011. Response Surface Methodology For Optimising The Fermentation Conditions During The Processing Of Cassava Fish (*Pseudotolithus Sp*) Into *Lanhoun*. *International Journal of Engineering Science and Technology*, 3(9), 7085–7095.
- Arsyad, M. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung *Mocaf* Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3): 52-61.
- Astuti, S. D. 2020. Diversifikasi Produk Berbasis Buah Carica. Hal. 248-255. Dalam: Mahendradatta, M., Rahayu, W.P., Santoso, U., Giyatmi, Ardiansyah & Fibri, D.L.N (Eds.), *Ketahan dan Keamanan Pangan Indonesia Sekarang dan Ke Depan*. PATPI dan Interlude, Yogyakarta.
- Astuti, S. D., Erminawati, Suri, A., & Kiyat, W.E. 2021. Optimasi Formula Dan Uji Deskriptif Kuantitatif Minuman Jeli Carica Rendah Kalori. *Jurnal AGROINTEK*, 15(3): 865-875.

- Astuti, S. D., Suyanti, & Mulyati, E. 2022. Kandungan Gizi Dan Senyawa Bioaktif Buah Carica (*Carica pubescens*) Serta Potensinya Sebagai Pangan Fungsional. *Agritech*, 42(3), 213–221.
- Astuti, S. D., Ayuningtyas, L. P., Prihananto, V., & Dewi, E. M., 2025. Stabilitas Mutu Sensoris Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan Pie Carica. *Jurnal Agrin*, 28(2): 107.
- Chusen, M. A., Santoso, R., & Rahmawati, R. 2023. Implementasi Metode Response Surface sebagai Upaya Optimalisasi Jumlah Bintil Akar pada Tanaman Kedelai. *Jurnal Gaussian*, 6(2), 201–210.
- Codex Alimentarius Commision. 1995. Edible Cassava Flour (CODEX STAN 176-1989 (Rev. 1 – 1995). Codex Alimentarius Commision. USA.
- Damayanti, H. E., & Yuliyanti, W. 2020. Evaluasi Karakteristik Sensoris Dan Kimia Pada Pengembangan Produk Berbasis Buah Tropis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 45–52.
- Dinas Pertanian Subdin Hortikultura Kabupaten Wonosobo. 2016. Jumlah Tanaman Carica di Dataran Tinggi Dieng Kabupaten Wonosobo. Wonosobo: Distan Kabupaten Wonosobo.
- Diningrum, R., & Antika, R. 2024. Analisis Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Pie Susu Substitusi Tepung Biji Nangka. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(3): 594-603.
- Djarkasi, G., Sumual, M., & Lalujan, L. 2017. Pendugaan Daya Simpan Manisan Tomat Kering dengan Metode ASLT (Accelerated Shelf-Life Testing) Model Arrhenius. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2): 26-32
- Edam, M. 2017. Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1): 1-8.
- Fauziah, F. 2021. Optimasi Proporsi Buah Salak Dan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Pie Buah. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.

- Ghozali, I. 2012. Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Gisslen, W. 2012. Profesional Baking.(Cetakan ke-7). Kanada: John Wiley dan Sons, Inc.
- González, M. A., Rodríguez, D. G., & Sánchez, J. A. (2021). A New Criterion For Model Selection. *Mathematics*, 9(12), 1435. <https://doi.org/10.3390/math9121435>
- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30 (1): 201.
- Indrianingsih, A. W., Susilowati, E., & Rahmawati, T. (2024). Quality And Sensory Evaluation Of Cookies From Modified Cassava Flour (Mocaf) And Pumpkin Flour. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 34, 100492.
- International Organization for Standardization (ISO). (2014, amended 2020). *ISO 11136:2014 — Sensory analysis — Methodology — General guidance for conducting hedonic tests with consumers*. ISO.
- Juliarti, E., & Alfaizah, I., 2013. Optimasi Penambahan Nutrien Terhadap Kadar Protein Pada Fermentasi Padat Kulit Umbi Ubi Kayu Menggunakan Response Surface Methods (RSM). *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1): 25-32.
- Keshani, S., Chuah, A.L., Nourouzi, M.M., Russly, A.R., and Jamilah, B. 2010. Optimization of concentration process on pomelo fruit juice using response surface methodology (RSM). *International Food Research Journal* 17: 733–742.
- Kompas, 2018. Tekan Konsumsi Terigu, Kementan Ciptakan Bahan Pangan Alternatif,
[https://ekonomi.kompas.com/read/2018/11/07/112159726/tekankonsumsi terigu-kementan-ciptakan-bahan-pangan-alternatif](https://ekonomi.kompas.com/read/2018/11/07/112159726/tekankonsumsi%20terigu-kementan-ciptakan-bahan-pangan-alternatif) diakses pada tanggal 14 Oktober 2021.

- Koswara, 2013. *Teknologi Modifikasi Pati*. EBookPangan.com.
- Kunz, S., Haasova, S., & Florack, A. 2020. Fifty Shades Of Food: The Influence Of Package Color Saturation On Health And Taste In Consumer Judgments. *British Food Journal*, 122(11), 3453–3469.
- Kurnianto, M. F., Wijaya, R., Handayani, A. M., Hariono, B., & Brilliantina, A. 2022. Organoleptic And Chemical Properties Test On Cookies Made From Mocaf And Oyster Mushroom Flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 980, 012047.
- Labrecque, L. I., Milne, G. R 2018. On The Multiple Effects Of Packaging Colour On Consumer Behaviour And Product Experience In The ‘Food And Beverage’ And ‘Home And Personal Care’ Categories. *Food Quality and Preference*, 68: 226–237.
- Manik, T. M., Parapat, G., & Esther, N. 2018. Analisis karakteristik fungsi lagrange dalam menyelesaikan permasalahan optimasi berkendala. *SS Conference Series*, 1(1): 037–043.
- Minarno, E. 2015. Skrining Fitokimia Dan Kandungan Total Flavanoid Pada Buah *Carica Pubescens* Lenne & K. Koch Di Kawasan Bromo, Cangar, Dan Dataran Tinggi Dieng. *El-Hayah*, 5(2): 73-82.
- Muthmainnah, H. N., Delvina, A. D., Putri, A. A., Muthmainnah, S., Ardi, F. Z., & Nurtiana, W. 2025. Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Pie Ubi Ungu Dengan Custard Pisang. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 6(1), 17–25.
- 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).
- Novalina, D., Susilowati, A. & Sugiyarto. 2018. Aktivitas antibakteri kulit buah carica dieng terhadap *Shigella flexneri* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 7(2): 53-60.
- Nugroho, J. W. K., Lumbanbatu, J., & Sri, R. 2017.. Pengaruh Suhu Dan Lama Peg=Ngeovenan Pada Pembuatan Pie Buah Ubi Kuning.

Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA, 2081(7152), 217–225.

- Patterson, J. E., Chau, C. F., & He, Y. 2021. Crumb Structure And Textural Properties Of Baked Goods: A Review Of Ingredient Interactions And Their Impact On Sensory Perception. *Food Structure*, 30, 100242.
- Purwoto, H. 2017. *Statistika Untuk Penelitian* (edisi revisi). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Putri, N., Herlina, H., Subagio, A. 2018. Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (1): 79-89.
- Purwani, E. 2024. Effect Of Mocaf And Millet Flour Ratio On Physicochemical And Sensory Attributes Of Cookies. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 16(4).
- Rahayu, E.S. 2012. Kadar Vitamin Dan Mineral Dalam Buah Segar Dan Manisan Basah Carica Dieng (*Carica pubescens* Lenne&K.Koch). Semarang: Biosaintifika Universitas Negeri Semarang.
- Rahman, N. 2021. Subtitusi Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada *Butter Cookies* Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 1(2): 89-97.
- Rahmawati, N., Nurhidajah, N., & Kurniasih, D. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kimia Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), 10–18.
- Rosyidah, Q., & Mulyatiningsih, E. 2021. Pengembangan Pie Ubi Jalar Ungu Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Kudapan Rendah Gluten. *Journal UNY*, 16(1):
- Sadjilah. N, 2011. *Mengolah Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu*. Jawa Timur : Surabaya
- Savita, D. 2022. Karakter Morfologi Carica Pubescens Dari Dataran Tinggi Dieng. *Jurnal Tropika Mozaika*, 1(1), 27–34.
- Salsabila, K., Muhammad, A., & Octavianti, P. 2019. Eksperimen Pembuatan Cup Cake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji

- Kluwih Dengan Campuran Tepung Beras. *TEKNOBUGA*, 7(1): 31-38.
- Singh, A., Shukla, P., & Verma, V. 2024. Multi-Response Optimization Using Desirability Function Approach: A Case Study. *SN Applied Sciences*, 6(3), 219.
- Sholekah, F. 2017. Perbedaan Ketinggian Tempat Terhadap Kandungan Flavonoid Dan Beta Karoten Buah Karika (*Carica Pubescens*) Daerah Dieng Wonosobo. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi*,
- SNI 7622-2011. *Tepung Mocaf*. Badan Standar Nasional (BSN). Jakarta
- Suriani, Made., Juliandanu Hadimashari Angkih & Damiati. 2018. Pengolahan *Pie* Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam (*Inocarpus Fagiferus*). *Jurnal Bosaparis* (9) : 1. Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja.
- Tarwendah. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2): 66-73.
- The Fruit Forest. *Carica pubescens*. <http://www.thefruitforest.com/fruits-vegetables-and-herbs/mountain-papaya/> (diakses, 22 November 2024).
- Widasari, M., Handayani, S. 2014. Pengaruh Proporsi Terigu – Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *E-Journal Boga*, 3(3): 222-228.
- Yulialinguistika. 2010. Apa manfaat Carica? <http://blog.math.uny.ac.id/> (Diakses 27 Agustus 2024).
- Yunita, M., & Rahmawati. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). 2015. *KONVERSI*, 4(2): 17-28.