

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat, Jakarta.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. BSN. Jakarta
- Faridah A, 2008. *Pattiseri jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gacula, M.C. 1997. *Descriptive Sensory Analysis in Practice*. Food and Nutrition Press, Inc. Trumbull, Connecticut.
- Hasrianti. 2012. *Adsorbs ION Cd²⁺ dan Cr⁶⁺ pada Limbah Cair Menggunakan Kulit Singkong*. Makasar: Universitas Hassanudin.
- Hootman, R. C. 1992. *Manual on Descriptive Analysis Testing For Sensory Evaluation*. ASTM Publication, Baltimore.
- Kotler, P. 1993. *Manajemen Pemasaran*. Translation of Marketing Management Analysis, Planning, Implementation, and Control. Seventh Edition. Prentice Hall International Inc. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Kurniadi E, Melwita E, 2014. Pengaruh waktu hidrolisis dan konsentrasi H₂SO₄ pada pembuatan asam oksalat dari tongkol jagung. *Tek. Kim.* 20, 55-63.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut
- Meilgaard, M. Civille, G. V. Carr, B.T. 1991. *Sensory Evaluation Techniques 2nd edition*. CRC Press, London.
- Meilgaard, M., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd ed.* CRC Press LLC, Florida.
- Pertiwi, D. 2006. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Koro dan Tepung Terigu Dengan Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit Kacang Koro. Tugas Akhir, Jurusan teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Setyaningsih, D.A., Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Subagio A. 2008. MOCAF-HF Tepung Lokal kaya Serat dan bebas gluten.

- Subagio, A. 2006. *Ubi Kayu Substitusi berbagai Tepung-tepungan*. Food Review, 1(3), 18-22.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Sulistiyawati, Endah. 2014. Pembuatan mie dari campuran umbi singkong, modified cassava Flavour (mocaf dan terigu). Simposium Nasional Teknologi Terapan, Pekanbaru 26 November 2014.
- Taufik, Y., Hasnelly, dan Rukmana. 2013. *Inovasi Proses Tepung Talas Termodifikasi dalam Meningkatkan Nilai Produk*. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Pasundan, Bandung.
- Widiyanto, Joko S.P. and Prabowo, S.A., 2015. Pembuatan Tepung Mocaf Dari Ketela Pohon Pada Kelompok Tani “Kampung Idiot” Desa Karangpatihan Sebagai Upaya Diversifikasi Olahan Makanan. Seminar Nasional Universitas PGRI Yogyakarta 2015.