

## DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2022). *Tepung Mocaf sebagai Pengganti Tepung Terigu*. PT Rumah Mocaf Indonesia. <https://rumahmocaf.co.id/tepung-mocaf-sebagai-pengganti-tepung-terigu/>. [diakses tanggal 23 Oktober 2023].
- Al Banna, M., Sulfaidah, dan Arifuddin, W. (2022). Pemberdayaan Anggota Binaan Perempuan 'Maupe' Dalam Pengolahan Ubi Kayu Sebagai Produk Pangan Lokal Daerah. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 5(3): 598–607.
- Ariani, D., dan Angwar, M. (2018). *Produk Pangan Berbasis Tempe Dan Aplikasinya*. LIPI Press 2018.
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3): 52–61.
- Badriani, Fadilah, R., dan Sukainah, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2): 187–199.
- Dahliansyah, Hariyadi, D., dan Desi. (2022). Substitusi Mie Sumber Zat Gizi Mikro Bahan Pangan Lokal Lahan Gambut terhadap Daya Terima Balita *Underweight* Umur 24-59 Bulan. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 8(3): 218–227.
- Dara, W., Yensasnidar, Y., Pandeni, A., & Mailinda, R. (2023). Biskuit Balita Tepung Sagu yang Disubstitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Kesehatan Perintis*, 10(1): 21–29.
- Facrurexa, D., dan Danarko, I. (2022). Uji Tingkat Organoleptik Dalam Pembuatan Burger Dengan Substitusi Pada Patty Untuk Vegetarian. *Jurnal Pariwisata*, 5(1), 1–11.
- Ganap, E. P., Sugmana, P. A., Amalia, R. R., & Hidayati, L. I. (2021). Nilai Gizi dan Daya Terima Cookies Ikan Gabus sebagai Makanan Tambahan untuk Ibu Hamil di Kabupaten Sleman, DIY. *Jurnal Kesehatan Reproduksi*, 7(3): 133–140.
- Habibah, M., dan Juwitaningtyas, T. (2022). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan

- Bahan Pangan Produk Dodol Salak Di Sarisa Merapi Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman, Derah Istimewa Yogyakarta. *Indonesian Journal of Halal*, 5(2): 106–111.
- Halim, Y., Soedirga, L. C., Handayani, R., dan Siregar, T. M. (2021). Pelatihan Pembuatan Biskuit Dan Cookies Berbasis Pakcoy Di Kelompok Wanita Tani Dumay Tanggerang Selatan. *Jurnal PKM: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 04(02): 139–144.
- Harisatunnasyitoh, Z., Fadhilah, I., dan Shabana, A. (2021). Potensi Tempe Dalam Menanggulangi Anemia Pada Remaja. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1–10.
- Hasanah, F., Lestari, N., & Adiningsih, Y. (2017). Pengendalian Senyawa Trimetilamin (TMA) dan Amonia dalam Pembuatan Margarin dari Minyak Patin. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(2): 72–80.
- Hidayat, K. W., Prabowo, W., Amelia, D., dan Supanto. (2019). Pembenuhan Ikan Gabus (*Channa striata*) Secara Alami Pada Bak Beton di Balai Pengembangan Teknologi Perikanan Budidaya (BPTPB) Cangkringan Daerah Istimewa Yogyakarta. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 10(2): 83–93.
- Izzatunnisa, Q. (2022). Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Pembuatan Taco Dengan Penambahan Isian Sawut. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. Universitas Negeri Yogyakarta 17(1).
- Kartini, T. D., Nadimin, dan Agung. (2019). Daya Terima Dan Uji Kadar Protein Pada Es Krim Dengan Penambahan Tepung Tempe. *Media Gizi Pangan*, 26(1): 94–104.
- Kiswati, & Prijatni, I. (2023). Penambahan Tepung Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Dan BMC Tempe Terhadap Karakteristik Cookies. *Ovary Midwifery Journal*, 4(2): 29–37.
- Kurniawan, H., Nur'aini, H., Prasetya, A., dan Moulina, M. A. (2022). Pengolahan Gelamai Buah Papeda (*Sonneratia caseolaris*) Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Agriculture*, 17(2): 126–137.
- Legowo, J. G. A., Fitriyanti, A. R., Handarsari, E., & Sulistyaningrum, H. (2022).

- Variasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kandungan Kadar Gula, Serat Kasar Dan Daya Terima Pada Biskuit Mocaf. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*. Universitas Muhammadiyah Semarang. 5, 1076–1085.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., dan Safitri, N. (2023). Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2): 77–86.
- Mashita, B. (2018). Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk Pada Susu Sapi Terhadap Kualitas Dadih Ditinjau Dari Kada Air, pH, Total Asam, Dan Total Mikroorganisme, *Skripsi*. Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Mayasari, M. (2019). Uji Organoleptik Nugget Ayam Dengan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*), *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Pembangunan Panca Budi Medan. Medan
- Muchtar, F. (2022). Analisis Kandungan Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Cakalang Dengan Jenis Tepung Yang Berbeda. *Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(1): 471–482.
- Mulaydi, T., Putra, W. A., dan Frangky, S. (2020). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2): 51–68.
- Mustajab, R. (2023). *Impor Gandum Indonesia Merosot pada 2022*. DataIndonesia.id. <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/impor-gandum-indonesia-merosot-pada-2022>. [diakses tanggal 20 September 2023].
- Nadia, A., Penggalih, M., dan Huriyati, E. (2019). Pengembangan Produk Susu yang Mengandung Kalsium, Inulin, dan Teripang sebagai Susu Kaya Prebiotik dan Kolagen. *AgriTECH*, 38(4): 442–449.
- Nurilmala, M., Safithri, M., Pradita, F. T., dan Pertiwi, R. M. (2020). Profil Protein Ikan Gabus (*Channa striata*), Toman (*Channa micropeltes*), Dan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*). *Jphpi*, 23(3): 548–557.
- Oktaviani, F. D., dan Lukmansyah, A. (2023). Tingkat Suatu Peran Dalam Aktivitas Antioksidan, Total Senyawa Fenolik Dalam Kandungan Cemarkan Aflatoksin. *Tumbuhan: Publikasi Ilmu Sosiologi Pertanian Dan Ilmu*

- Kehutanan*, 1(3): 46–53.
- Paramashinta, H. (2018). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays L.*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) Dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Philia, J., Widayat, Hadiyanto, Suzery, M., dan Budianto, I. A. (2020). Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2): 40–45.
- Pontang, S. G., dan Wening, D. K. (2021). Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. *Journal of Nutrition College*, 10(3): 218–226.
- Pratiwi. (2019). Kajian Pembuatan Biskuit (*Cookies*) Kaya Serat Dengan Menggunakan Fortifikasi Jantung Pisang Kepok Kuning (*Musa Paradisiaca*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung. Bandar Lampung.
- Putri, M. F., dan Kasih, C. A. (2020). Jajanan Sehat Dan Kaya Kalsium Untuk Keluarga : Substitusi Tepung Bandeng Presto Sebagai Bahan Kastangel. *JKKP: Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan*, 7(1): 98–106.
- Putri, V., Yanti, S., Dyna, F., Saryono, & Ismawati. (2022). Analisis Proksimat Inulin Dari Umbi Dahlia (*Dahlia Variabilis*). *Jurnal Katalisator*, 7(2): 311–321.
- Redi Aryanta, I. wayan. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 2(1): 44–50.
- Rokana, E., Akbar, M., & Arie, D. (2022). Pengaruh Lama Waktu Pemanasan Terhadap Kualitas Organoleptik dan Fisik Biskuit Biosuplemen “Morinaga” Kelinci (BBCi). *Jurnal Buana Sains*, 22(3): 137–150.
- Rositah, dan Herawati, I. (2022). Pengaruh Pemberian Ekstrak Ikan Gabus (*Channa Starata*) Terhadap Luka Perinium Di Wilayah Kerja Puskesmas Walantaka Kota Serang. *Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 8(3): 99–104.
- Rumadana, I. M., dan Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue

- Semprit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1): 32–40.
- Safitri N. K. Eny, L. M., Masdarini, L., dan Arianti, R. P. (2022). Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Kuliner*, 2(2): 59–64.
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., dan Fevria, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Prosiding SEMNAS BIO, Inovasi Riset Biologi Dalam Pendidikan Dan Pengembangan Sumber Daya Lokal*, 1(2): 358–368.
- Salsabila, N. F. (2020). Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*) Terhadap Karakteristik Bakpao. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Bali.
- Saragih, M., Aryanti, D., dan Yuliza, E. I. (2023). Sifat Organoleptik Kerupuk Kulit Pisang Ambon. *Media Informasi*, 19(2): 62–69.
- Setyawati, E., Nurasmı, N., dan Irnawati, I. (2021). Studi Analisis Zat Gizi Biskuit Fungsional Substitusi Tepung Kelor dan Tepung Ikan Gabus. *JJKSH : Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1): 94–104.
- Seveline, Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulasi Cookies dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Bioindustri*, 1(2): 245–260.
- Sintia, N. A., dan Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *E -Journal Boga*.
- Srijuliani, E., Suhartatik, N., dan Wulandari, Y. W. (2021). Total Bakteri Pembentuk Asam Yoghurt Tempe Dengan Penambahan Ekstrak Kopi (*Coffea sp.*). *Jitipari*, 6(2): 88–95.
- Suknia, S. L., dan Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1): 59-76.
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., dan Sintadewi, A. T. (2020). Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea mays*) Dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*

- L.) Dengan Penambahan Kuning Telur Pada Biskuit Jagung. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2): 122–129.
- Taufik, M., Seveline, Susnita, S., dan Auda, D. Q. (2019). Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pagagang. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1): 9–16.
- Tungadi, R. (2019). Potensi Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Dalam Mempercepat Penyebuan Luka. *Jambura Fish Processing Journal*, 1(1): 46–57.
- Verawati, B., dan Yanto, N. (2019). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita *Underweight*. *Media Gizi Indonesia*, 14(1): 106–114.
- Wahyuni, R. (2023). *Mengenal Vanili Bubuk, Pemberi Aroma Wangi Pada Kue*. Cakefever. <https://www.cakefever.com/mengenal-vanili-bubuk/>. [diakses tanggal 9 Oktober 2023].
- Widjaja, G. J., Maulida, R. G., dan Taufiq, R. (2019). Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Red Velvet. *E-Proceeding of Applied Science*, 5(2): 1477–1483.
- Wulandari, F., Nazaruddin., dan Amaro, M. (2021). Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Organoleptik Dan Mikrobiologi Tepung Mocaf. *Prosiding SAINTEK*. LPPM Universitas Mataram, 3.
- Yani, A. V., dan Akbar, M. (2018). Pembuatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 7(1): 40–48.
- Yunisah, Herpandi, & Sudirman, S. (2022). Karakteristik Kimia dan Sensoris Kue Gandus dengan Penambahan Daging Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Fishtech*, 11(2): 116–122.
- Zulferi, Thamrin, H., dan Mandayani, M. (2019). Pengembangan Produk Snack Bar Berbasis Beras Merah (*Oryza Nivara*) Kombinasi Wortel dan Tempe Sebagai Alternatif Makanan Jajanan Sehat Anak Sekolah. *Ensiklopedia of Journal*, 2(1): 89–93.