

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Alamsyah, Yuyun. 2011. *Aneka Resep dan Kiat Usaha Pisang Crispy dan Kentang Bumbu*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, Nuri, Feri Kusnandar, dan Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Apriadi, Wied Harry. 2008. *Resep Sehat Alami Selera Indonesia: 81 Diet Sehat Golongan Darah B: Sukses Langsing & Sehat Tanpa Lapar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bilang, Mariyati. 2013. *Mempelajari Penambahan Bubuk Yogurt Kedelai sebagai Substitusi Susu Sapi pada Formula Biskuit*. Prosiding Seminar Nasional PATPI. Jember.
- Budijanto, Slamet. 2009. *Dukungan Iptek Bahan Pangan pada Pengembangan Tepung Lokal*. Artikel Pangan. Edisi No.054/XVIII.
- Cahyadi, Wisnu. 2007. *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Damayanti, Dian Ayu, Wiwik Wahyuni, Made Wena. 2014. *Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf sebagai Alternatif Pengganti Terigu*. Jurnal Teknologi dan Kejuruan, Vol. 37, No. 1.
- Gardjito, Murdijati, Anton Djuwardi, dan Eni Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan Edisi Pertama*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Heinnermen, John. 2003. *Khasiat Kedelai bagi Kesehatan Anda*. Jakarta: Prestasi Pustakaraya.
- Indriani. 2010. *25 Resep Kue Paling Laku Dijual Variasi Kue Susu*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ismayani, Yeni. 2008. *100+ Tip Antigagal Bikin Kue*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Jayadi, Yusmaindah, Burhanuddin Bahar, dan Saifuddin Sirajuddin. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai terhadap Penerimaan dan Kandungan*

- Gizi Sakko-Sakko*. Media Gizi Masyarakat Indonesia. Vol.1, No.2: 122–129.
- Kardinan, Agus. 2004. *Meniran: Penambahan Daya Tahan Tubuh Alami*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Kurniati, Lina Ika, Nur Aida, Setiyo Gunawan, dan Tri Widjaja. 2012. *Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cerevisiae, dan Rhizopus oryzae*. Jurnal Teknik Pomits Vol. 1, No. 1: 1-6.
- Kurniawati, Nia. 2010. *Sehat & Cantik Alami Berkat: Khasiat Bumbu Dapur*. Bandung: Qanita.
- Kusumayanti, Dewi. 2011. *Pentingnya Pengaturan Makanan bagi Anak Autis*. Jurnal Ilmu Gizi. Volume 2 Nomor 1: 1-8.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Mengenal Sifat Fungsional Protein*. Departemen Ilmu Teknologi Pangan. IPB.
- Kusumanegara, Arum Intan, Jamhari, Yuny Erwanto. 2012. *Kualitas Fisik, Sensoris Dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf Yang Berbeda*. Buletin Peternakan Vol. 36(1): 19-24.
- Kusumo, Wahyu dan Rafeila Reggie. 2011. *25 Sajian Terlezat: Yuk Otak-Atik Adonan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kuswandi, Paramita Cahyaningrum. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Tepung Mocaf*. PPM Mocaf: UNY.
- Maryani, Herti dan Lusi Kristiani. 2004. *Tanaman Obat untuk Influenza*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Maryani, Herti dan Suharmiati. 2004. *Tanaman Obat untuk Mengatasi Penyakit pada Usia Lanjut*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Meilgaard, Morten C, Gail Vance Civille, B. Thomas Carr. 1991. *Sensory Evaluation Techniques*. Florida: CRC.
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, Tien, Sugiyono, dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muhlisah, Fauziah. 1999. *Temu-Temuan dan Empon-Empon*. Yogyakarta: Kanisius.

- Mulyani, Sri dan Didik Gunawan. 2004. *Ramuan Tradisional untuk Penderita Asma*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Nahdlah. 2010 dalam Murdijati Gardjito, Anton Djuwardi, dan Eni Harmayani. 2013.
- Paimin, Farry B. dan Murhananto. 2004. *Budi Daya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pracaya dan Kahono P. C, 2010. *Kiat Sukses Budi Daya Palawija*. Klaten: Macanan Jaya Cemerlang.
- Pramitasari, Dika. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan* (Skripsi S-1 Progdil Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Rohman, Abdul. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rosmeri, Vinsensia Iva dan Bella Nina Monica. 2013. *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol. 2, No. 2: 246-256.
- Rubatzky, V. E., dan Mas Yamaguchi. 1999. *Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi dan Gizi Jilid 3*. Bandung: ITB.
- Salim, Emil. 2012. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sari, Juanita Maya dan Asrul Bahar 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Purewortel (Daucus carota L) terhadap Sifat Organoleptik Stick*. E-Journal Boga Volume 03 Nomor 02. Hal 26-35 26.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 2004. *Ilmu Gizi II*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 2008. *Ilmu Gizi I*. Jakarta: Dian Rakyat.

- Setyawan, Budi. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Soechan, Lanny. 2005. *Sus Manis Gaya Baru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Cetakan II. Yogyakarta: Liberty
- Suhardjo, 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Bogor: IPB.
- Sukmadinata, Nana Syaodih. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Suprapti, Lies M. 2005. *Kembang Tahu dan Susu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Handout.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Syukur, Cheppy. 2007. *Budi Daya Tanaman Obat Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wagiyono, 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Widaningrum, Sri Widowati, dan Soewarno T. Soekarto. 2005. *Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut*. Jurnal Pascapanen 2(1) 2005: 41-48.
- Winarsi, Heri. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yulifianti, Rahmi, Erliana Ginting, dan Joko Susiloutomo. 2012. *Tepung Kasava Modifikasi sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan*. Buletin Palawija No. 23: 1-12.