

DAFTAR PUSTAKA

- (n.d.). From <https://cdn1-production-images-kly.akamaized.net>
- A. A., & A. A. (2021). *Evaluation of flour protein for different bread wheat geno-types*.
- Andry. (2013). *Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Produk Ketahanan Pangan Masa Depan*.
- Badan Pusat Statistik. (2015). From Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Ubi Kayu dan Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Tengah, 2015: <https://jateng.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTMxNCMx/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-ubi-kayu-dan-ubi-jalar-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-tengah-2015.html>
- D. D. (1991). *Fermentasi Keju*.
- G. W. (2019). *Professional Baking: Fifth Edition*.
- H. H., & H. A. (2015). *Formulasi dan pengolahan margarin menggunakan fraksi minyak sawit pada skala industri kecil serta aplikasinya dalam pembuatan bolu gulung*.
- Iqbal. (2012). *Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter Dan Lama Fermentasi (Modified Cassava Flour)*.
- K. F. (2018). *Fimela Lifestyle*. From <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3722419/ternyata-ini-fungsi-telur-dalam-membuat-kue>
- Laksmi. (2012). *Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus*.
- McCornick. (2016).
- Noviyanti, W. S., & S. M. (2016). *ANALISIS PENILAIAN ORGANOLEPTIK CAKE BROWNIES SUBSTITUSI TEPUNG*.

- S. A. (2008). *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*.
- S. B., & A. R. (2008). *Higiene Sanitasi Depot Air Minum Isi Ulang Di Kecamatan Tanjung Redep Kabupaten Berau Kalimantan Timur*.
- S. E. (2011). *Mengolah Ubi Kayu (Manihot utilisima) Menjadi Tepung Mocal Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu*.
- Soekarno. (2002). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*.
- Tanjung, & Kusnadi. (2015). *Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis, 3*.
- Tian, J. (2013). *Choux Temptaions*.
- W. A., & Y. M. (2016). ANALISIS KUALITAS KUE SUS DENGAN PENAMBAHAN IKAN PATIN. From <https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/menarailmu/article/viewFile/1853/1538>
- W. s. (2020). Studi eksperimen jelly lidah buaya sebagai bahan dasar produk hidangan penutup. *Tourism Scientific Journal*.
- Z. A. (2011). *Modifikasi Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter Bimo-CF Menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum*.