

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A.Z. 2009. *Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Singkong Pengembangan Formulasi, Proses Produksi dan Karakterisasi Produk*. Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia SNTKI. Bandung.
- Afifah, N. dan Ratnawati, L. 2017. *Quality Assessment of Dry Noodles Made From Blend of Mocaf Flour, Rice Flour and Corn flour*. In IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science: ICONPROBIOS 2017.
- Afriyansyah N. 2003. *Bawang Merah dan Makanan Sarat Serat*. Kompas. Jakarta.
- Belitz, H.D. dan Grosch, W. 1987. *Food Chemistry 2nd Ed*. Springer. Berlin
- Desmiaty, Y.; Ratih H.; Dewi M.A dan Agustin R. 2008. *Penentuan Jumlah Tanin Total pada Daun Jati Belanda (Guazuma ulmifolia Lamk) dan Daun Sambang Darah (Excoecaria bicolor Hassk.) Secara Kolorimetri dengan Pereaksi Biru Prusia*. *Ortocarpus*. 8, 106-109.
- Fauziah, 1999. *Temu-temuan dan Empon-empon, Budidaya dan Manfaatnya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fitasari, E. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol 4 No 2*
- Hagerman, A.E. 2002. *Condensed Tannin Structural Chemistry*. Department of Chemistry and Biochemistry, Miami University, Oxford, OH 45056.
- Hanifa R, Hintono A., dan Pramono YB. 2016. *Daya ikat air, tekstur, dan Kesukaan terhadap tekstur chicken nugget hasil substitusi dengan mocaf dan penambahan tepung tulang rawan*. Agromedia. Yogyakarta.
- Harland, B. F. and D. Oberleas. 2001. *Effects of Dietary Fiber and Phytate on the Homeostasis and Bioavailability of Minerals*. *CRC Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition*, 3rd Ed, G.A. Spiller, ed., CRC Press, Boca Raton.
- Heinrich, M., Barnes, J., Gibbons, S., dan Williamson, E. M., 2004. *Fundamental of Pharmacognosy and Phytotherapy*. Churchill Livingstone. Toronto.
- Kristiastuti dan Afifah. 2010. *Pengolahan Kue Nusantara*. University Press UNESA. Surabaya.
- Lala, F.H, Susilo B, dan Komar N. 2013. *Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Mocaf*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1(2):11-20.
- Markham, K.R. 1988. *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. Penerjemah Kosasih Padmawinata. ITB. Bandung.

- Mas'udah, N. 2020. *Mie Sehat: Sebagai Usaha Pengereman Impor Terigu dengan Menggunakan Bahan Substitusi Alami*. Lembaga Academic & Research Institute. Pasuruan.
- Michels, K.B., Giovannucci, E., Joshipura, K.J., Risner, B.A., Stampfer, M.J., Fuchs, C.S., Colditz, G.A., Sperizer, F.E. dan Willett, W.C. 2000. *Prospective Study of Fruit and Vegetables Consumption and Incidence of Colon and Rectal Cancers*. Journal of the National Cancer Institute 92: 1740-1752.
- Mills, S. dan Bone, K. 2000. *Principles, Principles and Practice of Phytotherapy*, 69. Churcill Livingstone. USA
- Piliang, W.G., S. Djojosoebagio, dan Al Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi. Vol. I. Edisi Ke-4*. IPB. Bandung.
- Pourmorad, F., Hosseinimehr, S.J. and Shahabimajd, N., 2006. *Antioxidant Activity, Phenol and Flavonoid Contents of Some Selected Iranian Medicinal Plants*. African journal of biotechnology, 5(11). pp 1142-1145
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan*. Skripsi Fakultas Teknik. UNNES. Semarang
- Pujimulyani, D., 2003, *Pengaruh Blanching Terhadap Sifat Antioksidan Sirup Kunir putih (Curcuma mangga Val.)*, Agritech, 23, 137-141.
- Pujimulyani, D. 2003. *Optimasi Suhu Dan Waktu Blanching Dalam Berbagai Larutan Terhadap Kadar Tanin Sirup Kunir Putih*. Penerapan Teknologi Tepat Guna, Proseding Seminar Nasional. INSTIPER, Yogyakarta.
- Pujimulyani, D. dan Sutardi 2003. *Curcuminoid Content and Antioxidative Properties On White Saffron Extract (Curcuma mangga Val.)*. Proceeding International.
- Pujimulyani, D. dan Wazyka, A. 2004. *Potensi Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Sebagai Sumber Antioksidan untuk Pengembangan Produk Makanan Fungsional*. Laporan Hasil Penelitian HIBAH PEKERTI Tahun I
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y. dan Santoso, U., 2010. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Segar dan Setelah Blanching*. Agritech. 30:2.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y. dan Santoso, U., 2010. *Pengaruh Blanching Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol, Flavonoid, dan Tanin Terkondensasi Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. Agritech, Vol. 30 No.3.
- Pujimulyani, Dwiwati. 2013. *Pengaruh Penambahan Gula dan Asam Sitrat Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Waktu Rehidrasi Bubuk Instan Kunir Putih*. Jurnal Agrisains UGM. 15(3): 28 – 37.

- Rais, I. R., 2015. *Isolasi Dan Penentuan Kadar Flavonoid Ekstrak Etanolik Herbal Sambiloto (andrographis paniculata (burm. F.) Ness)*. *Pharmaciana*, pp100:106.
- Riswanto, Oka, A. A., Suptihatini, S., Santoso, T., Wijaya, L., & Sari, N. I. 2019. *Pelatihan Pembuatan Tepung MOCAF sebagai Pengganti Tepung Terigu di Kelompok Wanita Tani Enggal Mukti*. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, 3(2), 150-153.
- Salim, Amil. 2011. *Mengolah Tepung Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Sapta, Raharja. 2019. *Mocafen (Mocaf - Gluten)*. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. *Syarat Mutu Tepung Mocaf. SNI No. 7622 2011*. Badan Standarisasi Indonesia.
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Subagio, A. 2008. *Produk Bakery Dengan Tepung Singkong*. *Foodreview Indonesia*. Volume III Nomor 8.
- Sudarminto, S. Yuwono. 2015. *Tepung Mocaf*. Universitas Brawijaya. Malang
- Syarbini, H. M. 2013. *Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. A-Z Bakery. Solo
- Syukur, C., 2003, *Budi Daya Tanaman Obat Komersial*, 1-2, 101-104, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tala ZZ. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Medical Faculty of Sumatera Utara University. Medan
- Tandi, E.K. 2010. *Pengaruh Tanin terhadap Aktivitas Enzim Protease*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Makassar.
- Xuepin, Liao, 2003, *Selective Adsorption of Tannins Onto Hide Collagen Fibres*. Sichuan University. Chengdu, China