

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianti *et al.* (2022) *Biskuit, kukis, wafer, & krekers*.
- Aini, N.A. (2019) 'Eksperimen Pembuatan Kastengel Tepung Mocaf Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Dan Kandungan Gizi', *Skripsi* [Preprint].
- Alexander, Reinaldo, M.A. (2017) '(Celiac Disease) Celiac Disease', *Management*, 94(12), pp. 1–3. Available at: <https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMcp1113994%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.mayocp.2019.02.019>.
- Alvionita, V., Angkasa, D. and Wijaya, H. (2017) 'Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), pp. 72–81.
- Andrea, C. and Sopyana, F. (no date) 'PENGUNAAN TEPUNG OAT SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BROWNIES [Using Oat Flour as a Substitute for Wheat Flour in Making Brownies]'.
- Artina, Z.J., Ayu, D.F. and Rahmayuni, R. (2023) 'The Crackers of Modified Cassava Flour (MOCAF) and Cowpea Flour: Chemical and Sensory Properties', *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), pp. 57–64. Available at: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.57>.
- Awal, N. *et al.* (2023) 'Cookies Bebas Gluten Dan Kasein Untuk Anak Autisme', *Media Gizi Pangan*, 30.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) (2021) 'Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan', *Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*, pp. 1–16.
- Berliantini, D. *et al.* (2023) 'Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Tepung Mocaf Substitusi Tepung Buah Bit Dan Tepung Bayam Sebagai Snack Pencegah Anemia'.
- BPOM RI (2016) 'Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi', *Bpom Ri*, pp. 1–9.
- Faramukti, T.S. and Komariah, K. (2022) 'Substitusi Tepung Mocaf Pada Pembuatan Soft Cookies Red Velvet Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal', *Prosiding Pendidikan Teknik Boga ...* [Preprint]. Available at: <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59335%0Ahttps://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/viewFile/59335/19079>.
- Fizriani, A., Putri, N.E. and Triandita, N. (2019) 'Sifat Kimia dan Sensoris Brownies Berbahan Baku Tepung Mocaf, Jagung, dan Kedelai Hitam', *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), pp. 29–39.

- Ginola, E.U. (2019) 'ANALISIS KADAR SERAT PANGAN PADA COOKIES TUGAS AKHIR Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Gizi Oleh : Evanny Ginola Utami', *Skripsi* [Preprint].
- Ihromi, S., Marianah, M. and Susandi, Y.A. (2018) 'Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering', *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), p. 73. Available at: <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>.
- Imawan, A.S.A. (2023) 'Berbagai Kandungan Oatmeal (Avena Sativa) yang Berpengaruh Bagi Tubuh', *Jurnal Cendekia Kimia*, 01(2), pp. 58–64. Available at: <https://e-journal.upr.ac.id/index.php/bohr/>.
- Masrikhiyah, R. (2021) 'Retensi Kadar Gluten Cookies Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)', *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1), pp. 20–25. Available at: <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i1.8485>.
- Nurritzka, Satriana and Zaidiyah (2023) 'Studi Literatur : Pemanfaatan Mocaf (Modified cassava flour) sebagai Substrat dalam Pembuatan Sourdough', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), pp. 458–464. Available at: www.jim.usk.ac.id/JFP.
- Prasetyo, K.D. and Atmaka, D.R. (2021) 'FORMULASI SOFT CHEWY COOKIES BEBAS GLUTEN DAN KASEIN BERBASIS KOMBINASI MOCAF DAN TEPUNG MILLET PUTIH UNTUK ANAK AUTISM SPECTRUM DISORDER
<i>Free Gluten and Free Casein Soft Chewy Cookies Formulation with Combination of MOCAF and White Millet Flour Ba', *Media Gizi Indonesia*, 16(2), p. 167. Available at: <https://doi.org/10.20473/mgi.v16i2.167-174>.
- Rahardjo, M. *et al.* (2021) 'Analisis fisik serta sensori kue kering dengan campuran tepung mocaf , oats , dan bekatul', 12(36), pp. 166–173.
- Rahmaris, L.D. and Ratnaningsih, N. (2022) 'Inovasi Produk Soft Cookies Bebas Gluten Dari Tepung Mocaf Dan Tepung Porang Sebagai Alternatif Cookies Untuk Penderita Autis', *Universitas Negeri Yogyakarta*, (2011), pp. 1–8.
- Rohit, M.H. (2021) 'Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Butter Cookies Kelapa', 1(2).
- Salamah, I.R. (2017) 'DIVERSIFIKASI COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BERAS MERAH (Oryza nivara) TERHADAP KADAR ANTOSIANIN DAN DAYA TERIMA SKRIPSI Diajukan untuk memenuhi persyaratan Tugas Akhir dalam rangka menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 Gizi PROGRAM STUDI S1 GIZI S', *STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta* [Preprint].
- Sholeha, L.U. *et al.* (2023) 'PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU OLEH TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) TERHADAP SIFAT'.
- Studi, P. *et al.* (2019) *BERBAHAN DASAR TEPUNG BIJI KLUWIH DENGAN CAMPURAN TEPUNG BERAS Skripsi Diajukan sebagai salah satu*

persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan.

- Suhendri, D.A., Wulandari, Y.W. and Widanti, Y.A. (2022) 'Brownies Bebas Gluten dari Tepung Mocaf dan Substitusi Tepung Bekatul dengan Variasi Lama Pemanggang', *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), pp. 20–29. Available at: <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.6101>.
- Syahnita, R. (2021) 'No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title', *Modul Biokimia Materi Metabolisme Lemak, Daur Asam Sitrat, Fosforilasi Oksidatif Dan Jalur Pentosa Fosfat*, p. 6.
- Tocqiu, P. (2019) 'No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title', pp. 1–19.
- Utami, N.D., Hamidah, S. and Lastariwati, B. (2021) 'Oatmeal Cookies Sebagai Pengganti Makanan Selingan Untuk Penderita Diet Rendah Kalori', *Home Economics Journal*, 4(2), pp. 44–48. Available at: <https://doi.org/10.21831/hej.v4i2.24869>.