

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]_Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Agustina, N., Fitriani, S. and Yusmarini (2021) ‘Pemanfaatan Kacang Merah dan Ubi Jalar Putih sebagai Bahan Bolu Kukus’, *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 6(2), pp. 62–69.
- Alfirochah, N. (2014) ‘Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carrota* L) Terhadap Mutu Organoleptik Pancake’, *Jurnal Tata Boga*, 3(1).
- Amarilia, H. (2011) ‘Penelitian studi penggunaan tepung sukun sebagai bahan pengganti sebagian tepung pada pembuatan pancake dan bakpao’, *Skripsi, Universitas Hasanuddin, Makassar*.
- Arimbi, A. N. (2013) ‘Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar’, *Jurnal Tata Boga*, 2(3).
- Arsyad, M. (2016) ‘Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit’, *Agropolitan*, 3(3), pp. 55–56.
- Asgar, A. and Musaddad, D. (2006) ‘Optimalisasi cara, suhu, dan lama blansing sebelum pengeringan pada wortel’, *Jurnal Hortikultura*, 16(3).
- Astuti, S. D. *et al.* (2014) ‘Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung’, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), pp. 54–59.
- Azhar, A., Rahmawati, Y. and Mahmudatussa’adah, A. (2019) ‘Chiffon Carrot Cake: Inovasi Cake Dengan Fortifikasi Betakaroten dari Wortel dan Preferensi Konsumen’, *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(1).
- Belitz, H.-D., Grosch, W. and Schieberle, P. (2009) ‘Food chemistry’. Springer.
- D. Manonmani, Soumya Bhol, S. J. D. B. (2014) ‘Effect of red kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L.) flour on bread quality’, *Open Access Library Journal*, 1(e366), pp. 1–6.
- Dewi, S., Trsinawati, C. Y. and Sutedja, A. M. (2015) ‘Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(2), pp. 67–71.
- Dietmar, E. B. and Bamedi, A. (2001) ‘Carotenoid esters in vegetables and fruits: A screening with emphasis on b-cryptoxanthin esters’, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49, pp. 2064–2067.
- Dika, N., Agus, W. and Nugraheni, T. L. (2018) Pembuatan Cookies Bebas Gluten dari Campuran Pati Garut (*Maranta arundinacea* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Sifat Kimia. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Diniyah, N. *et al.* (2018) ‘Sifat fisikokimia, dan fungsional pati dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*) varietas Kaspro dan Cimanggu’, *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2),

- pp. 80–90. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/267476-sifat-fungsional-pati-mocaf-modified-cas-e2700efe.pdf>.
- Efendi, P. J. (2010) Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dari Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) Varietas Malang-I dan Varietas Mentega Dengan Lama Perlakuan Lama Fermentasi. Universitas Sebelas Maret. Available at: <https://eprints.uns.ac.id/7301/1/131830608201009121.pdf>.
- Fauziyah, A., Marliyati, S. A. and Kustiyah, L. (2017) ‘Substitusi tepung kacang merah meningkatkan kandungan gizi, serat pangan, dan kapasitas antioksidan beras analog sorgum’, *J. Gizi Pangan*, 12(2), pp. 147–152.
- Gumansalangi, F., Tuju, T. D. J. and Djarkasi, G. S. S. (2019) ‘Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Marshmallow Melon (*Cucumis melo* L.) dengan Penambahan Ekstrak Bit Merah (*Beta vulgaris* L. var. Conditiva)’, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), pp. 18–28.
- H.S.Su, W.Lu and K.C.Chang (1998) ‘Microstructure and Physicochemical Characteristics of Starches in Six Bean Varieties and Their Bean Paste Products’, *LWT - Food Science and Technology*, 31(3), pp. 265–273.
- Hoseney, R. C., Rogers, D. E. and Faridi, H. (1994) ‘Mechanism of Sugar Functionality in Cookies’, *The science of cookie and cracker production*, 1, pp. 203–225.
- Hughes, J. S. (1991) ‘Potential contribution of dry bean dietary fiber to health’, *Food Technology*, 45, pp. 124–146.
- Hutagalung, L. E. (2009) *Penentuan Kadar Lemak dalam Margarin dengan Metode Ekstraksi Sokletasi di Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Medan*. Universitas Sumatera Utara. Available at: <https://docplayer.info/67101913-Penentuan-kadar-lemak-dalam-margarin-dengan-metode-ekstraksi-sokletasi-dibalai-besar-pengawas-obat-dan-makanan-medan-karya-ilmiah.html>.
- Johnson, E. J. (2016) *α -Carotene, β -Carotene, β -Cryptoxanthin, Lycopene, Lutein, and Zeaxanthin*, *Linus Pauling Institute*. Available at: <https://lpi.oregonstate.edu/mic/dietary-factors/phytochemicals/carotenoids#authors-reviewers>.
- Kristanti, D., Setiaboma, W. and Herminati, A. (2020) ‘Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe’, *BIOPROPAL Industri*, 11(1), pp. 1–8.
- Kurniawan, C. (2012) ‘Kajian Penurunan Beta Karoten Selama Pembuatan Flakes Ubi Jalar (*Ipomea batatas* Lam) dalam Berbagai Suhu Pemanggangan’, *Skripsi tidak diterbitkan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- Larasati, E. D. (2018) ‘Pengaruh Proporsi Soda Kue (NaHCO_3) dan Ekstraksi Jantung Pisang Terhadap Hasil Pewarnaan Screen Printing-Shirt’, *e-Journal*, 7(1), pp. 41–47.
- Lauterbach, Sharon and Albrecht, J. A. (1994) *NF94-186 Functions of Baking Ingredients, Cooperative Extension*. Available at: <https://digitalcommons.unl.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1412&context=extensionhist>.
- Loggerenberg, M. Van (2004) *Development and application of a small-scale canning procedure for the evaluation of small white beans (*Phaseolus vulgaris*)*. University of the Free State.
- Lopulalan, C. G. C., Mailoa, M. and Pelu, H. (2016) ‘Analisa Sifat Kimia dan Fisik Modified

- Cassava Flour (Mocaf)(Varietas Lokal Sangkola) Asal Desa Waai, Maluku Tengah', *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), pp. 7–12. Available at: <https://core.ac.uk/download/pdf/230616913.pdf>.
- Mamat, H. and Hill, S. E. (2018) 'Mini Review: Structural and functional properties of major ingredients of biscuit', *International Food Research Journal*, 25(2), pp. 462–471. Available at: [http://www.ifrj.upm.edu.my/25 \(02\) 2018/\(2\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/25%20(02)%202018/(2).pdf).
- Mangunsong, S. *et al.* (2019) 'Penentuan β -karoten dalam buah wortel (*Daucus Carota*) secara kromatografi cair kinerja tinggi (U-HPLC)', *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), pp. 36–41.
- Manohar, R. S. and Rao, P. H. (1997) 'Effect of sugars on the rheological characteristics of biscuit dough and quality of biscuits', *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 75(3), pp. 383–390.
- Marjan, L. U. *et al.* (2021) 'Production and Characterization of Low Glycemic Index Analogue Rice from Arrowroot Tuber (*Maranta arundinaceae* L.) and Mocaf (Modified Cassava Flour) as an Alternative Functional Food', *The 23rd Food Innovation Asia Conference 2021 (FIAC 2021) Food Innovation and Sustainability through Bio-Circular-Green Economy*.
- Marsigit, W., Bonodikun and Sitanggang, L. (2017) 'Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)', *Jurnal Agroindustri*, 7(1), pp. 1–10.
- Martins, O. D. J. and Susilowati, S. (2014) 'Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var Ayamurasaki)'.
 Massyiah, H. A., Ekawati, m I. G. A. and Wisaniyasa, N. W. (2019) 'Perbandingan mocaf dengan tepung kacang merah dalam pembuatan brownies kukus gluten free casein free (gfcf)', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), pp. 1–7.
- Misgiyarta, Suismono and Suyanti (2009) 'Tepung Kasava Bimokian Prospektif', *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 31(4), pp. 1–4.
- Motegaonkar Manorama, B. and Salunke Shridar, D. (2012) 'The ash and iron content of common vegetable grown in Latur District, India', *Research Journal of Recent Sciences*

ISSN, 2277, p. 2502.
- Nur Afni, Z. (2019) 'Pengaruh Variasi Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Kue Serabi Mocaf'. Available at: [http://repo.poltekkes-medan.ac.id/jspui/bitstream/123456789/1160/1/proposal skripsi-1.pdf](http://repo.poltekkes-medan.ac.id/jspui/bitstream/123456789/1160/1/proposal%20skripsi-1.pdf).
- Hammado, N., & Widiarnu, W. (2015) 'Analisis Kadar Beta-Karoten Kulit Buah Naga Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS'. *Dinamika*, 4(1).
- P., H. A. I. and Bahar, A. (2017) 'Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Sifat Organoleptik Waffle Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Sifat', *e-journal Boga*, 5(1), pp. 87–96.
- Pareyt, B. *et al.* (2009) 'The role of sugar and fat in sugar-snap cookies: Structural and textural properties', *Journal of Food Engineering*, 90(3), pp. 400–408.
- Praptingrum, W. (2015) Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah

- Substitusi Tepung Terigu. Universitas Negeri Semarang.
- Prerana, S. and Anupama, D. (2020) 'Influence of carrot puree incorporation on quality characteristics of instant noodles', *Journal of Food Process Engineering*, 43(3), p. e13270.
- Prilanti, I. A. M. *et al.* (2020) 'Pengaruh Proporsi Jenis dan Jumlah Susu Terhadap Sifat Organoleptik Apem Selong Durian', *Jurnal Tata Boga*, 9(1), pp. 14–22.
- Purukan, O. P. M. *et al.* (2013) 'Pengaruh penambahan bubur wortel (*Daucus carota*) dan tepung tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensoris bakso ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*)', in *COCOS*.
- Putri, N. A., Herlina, H. and Subagio, A. (2018) 'Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi', *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), pp. 79–89.
- Rachman, A. and Histifarina, D. (2005) 'Potensi sayuran wortel dan produk olahannya sebagai pangan fungsional', in *Seminar Pangan Fungsional*.
- Rachman, S. ., Ansharullah and Faradilla, R. (2020) 'Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Zat Besi Bayam Hijau (*Amaranthus spp.*)', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(4), pp. 3076–3078.
- Ramadhan, T. and Aminah, S. (2014) 'Pengaruh Pemasakan Terhadap Kandungan Antioksidan Sayuran', *Buletin Pertanian Perkotaan*, 4(2), pp. 7–13. Available at: [https://jakarta.litbang.pertanian.go.id/ind/artikel bptp/buletin anti oksidan sayuran vol4 no.2 2014.pdf](https://jakarta.litbang.pertanian.go.id/ind/artikel/bptp/buletin%20anti%20oksidan%20sayuran%20vol4%20no.2%202014.pdf).
- Ranonto, N. R. and Nurhaeni Razak, A. R. (2015) 'Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durah)', *Online Journal of Natural Science*, 4(1), pp. 104–110. Available at: <https://core.ac.uk/download/pdf/291814179.pdf>.
- Rasyid, M. I. *et al.* (2020) 'Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning', *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), pp. 1–7. Available at: <http://jurnal.utu.ac.id/jtpp/article/view/2043>.
- Rehman, Z., Salariya, A. M. and Zafar, S. I. (2001) 'Effect of processing on available carbohydrate content and starch digestibility of kidney beans (*Phaseolus vulgaris* L.)', *Food Chemistry*, 73(3), pp. 351–355.
- Reyes-Moreno, C. and Paredes-López, O. (1993) 'Hard to Cook Phenomenon in Common Beans—A review', *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 33(3), pp. 227–286.
- Rifqi, M., Setiasih, I. S. and Cahayana, Y. (2020) 'Total β -carotene of β -carotene carrot powder (*Daucus carota* L.) encapsulation result', in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. IOP Publishing, p. 12063.
- Roring, L. A., Wisaniyasa, N. W. and Permana, I. D. G. M. (2020) 'Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* (L.) Terhadap Karakteristik Pancake', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), pp. 117–126.
- Rosida, D. F., Putri, N. A. and Oktafiani, M. (2020) 'Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka', *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), pp. 45–56.
- Ruben, E., Wisaniyasa, N. W. and Pratiwi, I. D. P. K. (2016) 'Studi sifat fisik, kimia dan fungsional tepung kacang merah dan tepung tempe kacang merah (*phaseolus vulgaris* l.)', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 5(1).

- Saleh, E. (2004) 'Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak', *Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara*.
- Sari, D. K. *et al.* (2014) 'Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)', *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 34(2), pp. 120–125. doi: 10.22146/agritech.9501.
- Setyowati, W. T. and Nisa, F. C. (2014) 'Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3).
- Shehzad, A. *et al.* (2015) 'Nutritional, functional and health promoting attributes of red kidney beans; A review', *PAK. J. FOOD SCI*, 25(4), pp. 235–246.
- Shi, J. *et al.* (2007) 'Isolation and Characterization of Lectins from Kidney Beans (*Phaseolus vulgaris*)', *Process Biochemistry*, 42(10), pp. 1436–1442.
- Sintia, N. A. (2018a) 'Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit', *e-journal Boga*, 7(2).
- Sintia, N. A. (2018b) 'Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit', *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Srikandi, A. A. and Bahar, A. (2016) 'Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Serabi Solo', *e-journal Boga*, 5(1), pp. 79–87.
- Styawan, A. A., Hidayati, N. and Susanti, P. (2019) 'Penetapan Kadar β -Karoten pada Wortel (*Daucus carota*, L) Mentah dan Wortel Rebus dengan Spektrofotometri Visibel', *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 5(1), pp. 7–13.
- Subagio, A. *et al.* (2006) *Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster. FTP UNEJ - SEAFASST CENTER IPB*.
- Subarna, S., Hakim, M. I. and Muhandri, T. (2018) 'Karakteristik Mutu Pancake Amerika Berbahan Dasar Mocaf dengan Penggunaan Proporsi Gula Pasir dan Baking Powder', *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(2), pp. 73–79.
- Suryani, N., Erawati, C. M. and Amelia, S. (2018) 'Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS)', *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 14(1), p. 11. doi: 10.24853/jkk.14.1.11-25.
- Suryati, Maherawati and Hartanti, L. (2019) 'Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Puree Labu Kuning Dan Tepung Cangkang Telur Ayam', *Jurnal Teknologi Pangan*, 2, pp. 12–25.
- Sutomo, B. (2008) *Variasi Mi & Pasta*. Kawan Pustaka.
- Uller, M. E., Sumual, M. F. and Nurali, E. (2017) 'Karakteristik Fisikokimia Kue Semprong Dari Campuran Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*, L) Dan Tepung Sagu (*Metroxylon Sago*, Rottb)', in *Cocos*.
- Utomo, P. A. (2015) 'Eksperimen Pembuatan Pancake Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Sari Bit'. Universitas Negeri Semarang.
- Yadav, B. S., Sharma, A. and Yadav, R. B. (2010) 'Resistant starch content of conventionally boiled and pressure-cooked cereals, legumes and tubers', *J Food Sci Technol*, 47(1), pp. 84–88.

- Yustisia, R. (2013) 'Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah BEBAS Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena)'. *Journal of Nutritioan College*, 2 (4): 697-703.
- Zadernowski, R. and Oszmianski, J. (1994) *The Selected Problems of Fruits and Vegetables Processing*. Poland (in Polish): ART: Olsztyn.
- Ziegler, R. . (1989) 'A review of the epidemiological evidence that carotenoids reduce the risk of cancer', *Journal of Nutrition*, 119, pp. 116–122.
- Zielinska, M. *et al.* (2006) 'Characteristics of the selected quality parameters of edible carrot varieties', *Polish Journal of Natural Sciences*, 20(1), pp. 443–454.