

REFERENCES

- Apriandy, F. (2019). *Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- CNBC. (2022). *RI & Sederet Negara Ini Larang Ekspor Bahan Pangan*.
- CNN. (2022). *Harga Gandum Mahal, Mentan Minta Rakyat Makan Singkong Saja*.
- Dewi, R. Y. (2016). *Pengaruh Penambahan Wortel (Daucus Carota L) Pada Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Foster, K. (2022, September 21). *Difference Between Fudgy, Chewy, and Cakey Brownies*. Kitchn.
- Hasmi, I. T., Nurlena, & Gusnadi, D. (2021). Penggunaan Mocaf Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Donat Singkong. *EProceedings of Applied Science*, 7(5).
- Helmi, R. L., & Khasanah, Y. (2021). Modified Cassava Flour (Mocaf): Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM. In *Modified Cassava Flour (Mocaf): Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM*.
- Kemendag. (2022). *Sistem Pemantauan Pasar dan Kebutuhan Pokok Kementerian Perdagangan*.
- Marti. (2020, February 5). *Brownies yang Cakey, Fudgy, dan Chewy, Apa Saja Cirinya?* Cookin.Id.
- Medya, Z. (2021, March 10). *Lokma (Loukoumades) - Turkish or Greek? Dishes: Origins*.
- Muslim, A. (2017). Prospek Ekonomi Ubi Kayu di Indonesia. *Universitas Al Azhar Indonesia*.
- Myhrvold, N. (2018, April 4). *Gluten: How Does It Work?* Modernist Cuisine.
- Ratnawati, L., Desnilasari, D., Kumalasari, R., & Surahman, D. . (2020). Characterization of modified cassava flour (mocaf)-based biscuits substituted with soybean flour at varying concentrations and particle size. *Food Research*, 4(June), 645–651.
- Razon, K. (2021, January 15). *Types of Flour: A Guide*. Serious Eats.
- Riskesdas. (2010). Riset Kesehatan Dasar; Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI Tahun 2010. *Laporan Nasional 2010*, 1–466.

- Rizta, A. R., & Zukryandry. (2021). Substitution of Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) in Steamed Sponge Cake. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 37–48.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business (A Skill Building Approach Seventh Edition)*.
- Subagio, A., Siti, W., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). PROSEDUR OPERASI STANDAR (POS). *News.Ge*,
- Subagio, A., & Windrati, W. (2013). Identifikasi Potensi Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Pensubstitusi Teknis Terigu pada Industri Kecil dan Menengah di Jawa Timur. *Jurnal Pangan*, 22(3), 229–240.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2011 Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo*. 1, 306–310.
- Trianita, A. P. (2016). *Karakteristik Bolu Kukus Yang Dibuak Dengan Menggunakan Freeze Dried Egg*. Universitas Diponegoro.
- Watts, B., Ylimaki, G., Jeffery, L., & Elias, L. G. (1989). Basic Sensory Methods for Food Evaluation. In *Syria Studies* (Vol. 0, Issue 0).
- Zhang, A. (2020). Effect of wheat flour with different quality in the process of making flour products. *International Journal of Metrology and Quality Engineering*, 11, 6.

