

DAFTAR PUSTAKA

- Adeleke, R. O., dan Odedeji, J. O. 2010. Functional properties of wheat and sweet potato flour blends. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9(6): 535-538.
- Allen, L. H. 2013. Legumes. In Caballero, B. (Ed), *Encyclopedia of Human Nutrition : Third Edition* (pp. 74-79). Elseiver.
- Amanu, F. N., dan Wahono H. S. 2014. MOCAF production in madura (study of varieties and plantation sites) toward quality and yield. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 161–169.
- Amri, E., dan Putri P. 2015. Pembuatan mocaf (*modified cassava flour*) dengan proses fermentasi menggunakan beberapa jenis ragi. *Jurnal Pelangi*, 6(2). <https://doi.org/10.22202/jp.v6i2.302>
- Anindita, B. P., Atika T. A., dan Setiyo G. 2020. Pembuatan MOCAF (*modified cassava flour*) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2): F170-F175.
- Anoraga, S. B., Sri W., dan Iman S. 2018. Pengaruh suhu dan waktu pengepresan terhadap mutu organoleptik bubuk kakao sebagai bahan baku minuman coklat. *Jurnal Pertanian Cemara*, 15(2): 20-28
- AOAC. 2005. “Official Methods of Analysis” 18 th ed. Association of Official Analytical, Chemists International, Maryland, USA.
- AOAC. 2012. Total dietary fiber in foods, enzymatic gravimetric method, *J AOAC Int.* 45: 100-102.
- Asfi, W. M., Noviar H., dan Yelmira Z. 2017. *Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Asghar, M. T., Yus A. Y., Mohd. N. M., Mohammad E. Y., Hasanah M. G., Lee S. C., dan Yanti N. M. 2020. Coconut (*Cocos nucifera L.*) sap as a potential source of sugar: Antioxidant and nutritional properties. *Food Science and Nutrition*, 8(4): 1777–1787. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1191>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia NOMOR HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

- Badan Pusat Statistik. 2021. "Impor Gula Menurut Negara Asal Utama, 2017-2021". <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2014/impor-gula-menurut-negara-asal-utama-2017-2021.html>. Diakses 2 Juli 2023
- Badriani, Ratnawaty F., dan Andi S. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2): 187–199. <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/12673>
- Beegum, P. S., Jwala P. N., M. R. Manikantan, R. Pandiselvam, Sandip S., S. Neenu, dan K. B. Hebbar. 2021. Effect of coconut milk, tender coconut and coconut sugar on the physico-chemical and sensory attributes in ice cream. *Journal of Food Science and Technology*, 1-12.
- Brockman, D. A., Xiaoli C., dan Daniel D. G. 2014. High-viscosity dietary fibers reduce adiposity and decrease hepatic steatosis in rats fed a high-fat diet. *Journal of Nutrition*, 144(9): 1415–1422.
- Dahiya, P. K., A. R. Linnemann, M. A. J. S. Van Boekel, N. Khetarpaul, R. B. Grewal, dan M. J. R. Nout. 2015. Mung bean: Technological and nutritional potential. *Critical reviews in food science and nutrition*, 55(5): 670-688.
- Dai, F. J., dan Chi-Fai C. 2017. Classification and regulatory perspectives of dietary fiber. *Journal of food and drug analysis*, 25(1): 37-42.
- Eashwarage, I.S., H.M.T. Herath, dan K. G. T. Gunathilake. 2017. Dietary fibre , resistant starch and in-vitro starch digestibility of selected eleven commonly consumed legumes (Mung bean , Cowpea , Soybean and Horse Gram) in Sri Lanka. *Research Journal of Chemical Sciences*, 7(2): 1–7.
- Elisabet. 2018. Pengaruh perbandingan tepung ubi jalar ungu, tepung kacang hijau, dengan tepung terigu dan penambahan CMC terhadap mutu food bar. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Fadhillah N., Ervina M., dan Mustaufik. 2020. Gula kelapa kristal dan potensi pemanfaatannya pada produk minuman. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(1).
- Fajri, R., Basito, Dimas R. A. M. 2013. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik food bars labu kuning (*Cucurbita máxima*) dengan penambahan tepung kedelai dan tepung kacang hijau sebagai alternatif produk pangan darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2).
- Food and Agriculture Organization. 2020. "Top 20 Country Importers, Import Quantity of Raw cane or beet sugar (centrifugal only)". https://www.fao.org/faostat/en/#ranking/countries_by_commodity_imports Diakses 22 November 2022.

- Food and Agriculture Organization. 2021. "Top 10 Country Importers, Import Quantity of Wheat". https://www.fao.org/faostat/en/#ranking/countries_by_commodity_imports Diakses 2 Juli 2023.
- Gonçalves, A., Alexandre Gonçalves, Piebiep G., Ana B., Raúl D. P., Henrique T., Eduardo A. S. R., Luis F., dan Miguel R. 2016. Cowpea (*Vigna unguiculata* L. Walp), a renewed multipurpose crop for a more sustainable agri-food system: Nutritional advantages and constraints. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96(9): 2941–2951. <https://doi.org/10.1002/jsfa.7644>.
- Gupta, P., Singh, R., Malhotra, S., Boora, K. S., dan Singal, H. R. 2010. Characterization of seed storage proteins in high protein genotypes of cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.). *Physiology and Molecular Biology of Plants*, 16(1), 53–58. <https://doi.org/10.1007/s12298-010-0007-9>.
- Hadistio, A., dan Silvia F. 2019. Tepung mocaf (*modified cassava flour*) untuk ketahanan pangan indonesia. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1): 13–17.
- Haliza, W., Endang Y. P., dan Ridwan T. 2010. Pemanfaatan kacang-kacangan lokal mendukung diversifikasi pangan. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 3(3): 238-245.
- Harijono, H., Aulia A. S., Kiki F., Siti N. W., dan Hera S. P. 2021. Potensi ekstrak polisakarida larut air (pla) dari biji asam (*Tamarindus indica* L) sebagai kontrol berat badan dan glukosa darah. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(2): 121–128. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.02.6>.
- Hassan, Z. H. 2014. Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Pangan*, 23(1): 93–107.
- Hebbar, K. B., Arivalagan, M., Manikantan, M. R., Mathew, A. C., Thamban, C., Thomas, G. V., dan Chowdappa, P. 2015. Coconut inflorescence sap and its value addition as sugar - Collection techniques, yield, properties and market perspective. *Current Science*, 109(8): 1411–1417.
- Iska, Fachrul Rohimin. 2017. Evaluasi produktivitas kacang tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) pada dataran menengah. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Kartika D. M. 2017. Pengaruh penambahan ekstrak bunga kecombrang (*Etilingera etlatior*) terhadap sifat fisikokimia gula semut kelapa. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Keskin, S. O., Tahira M.A., Jasim A., Marium S., Muhammad S., dan Mark A. U. 2022. Physico-chemical and functional properties of legume protein, starch, and dietary fiber—A review. *Legume Science*, 4(1), e117.

- Kurniasari, D. A., dan Sudarminto S. S. 2015. Pengaruh jenis gula merah dan penambahan bawang putih terhadap sifat bumbu rujak manis cepat saji. 3(3): 815–823.
- Kusumastuty, I., Fandianty, Laily F. N., dan Arliek R. J. 2015. Formulasi food bar tepung bekatul dan tepung jagung sebagai Pangan darurat. *Indonesian journal of human nutrition*, 2(2): 68-75.
- Ladamay, N. A., dan Sudarminto S. Y. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi CMC. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1): 67–78.
- Lantican, C. B., dan Anders H. 2014. Variability of Sap Yield in Kaong (*Arenga pinnata* (Wurmb) Merr.) in the Philippines. *Ecosystems & Development Journal*, 5(1): 23–30.
- Larasati, A. S., dan Fitriyono A. 2013. Analisis kandungan zat gizi makro dan indeks glikemik snack bar beras warna sebagai makanan selingan penderita nefropati diabetik. *Journal of Nutrition College*, 2(4): 514-522.
- Leticia, C. G., Chatarina Y. T., Theresia E. W., Ignatius S., dan Ihab T. 2022. Optimization of Physicochemical and Organoleptic Properties of Cookies made of Modified Cassava Flour and Mung Bean Flour. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 344, p. 04003). EDP Sciences.
- Listyaningrum, C. E., Dian R. A., dan M. Zukhrufuz Z. 2018. Pengaruh palm sugar sebagai pengganti sukrosa terhadap karakteristik snack bar tepung komposit (ubi ungu, jagung kuning dan kacang tunggak) sebagai snack rendah kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1): 53-62.
- Lopulalan, C. G., Meitycorfrida M., dan Halija P. 2016. Analisa Sifat Kimia dan Fisik Modified Cassava Flour (Mocaf) (Varietas Lokal Sangkola) Asal Desa Waai, Maluku Tengah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1): 7-12.
- Loveday, S. M., Jason P. H., Lawrence K. C., dan Harjinder S. 2010. Physicochemical changes in intermediate-moisture protein bars made with whey protein or calcium caseinate. *Food Research International*, 43(5): 1321–1328. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2010.03.013>
- Massytah, H. A., I Gusti A. E., dan Ni Wayan W. 2019. Perbandingan mocaf dengan tepung kacang merah dalam pembuatan brownies kukus *gluten free casein free* (gfcf). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1): 1-7.
- Mawarni, R. T., dan Simon B. W. 2015. Penggilingan metode ball mill dengan pemurnian kimia terhadap penurunan oksalat tepung porang. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(2).

- Moura, H. F. N., Ilka M. V., Carlos E. A. S., Fredy D.A. S., Frederico B. M. B. M., Marina D.P. L., Ana C.O. M. M., Arlindo A. M., José H. C., dan José T. A. O. 2014. Proteomics changes during the incompatible interaction between cowpea and *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz.) Penz and Sacc. *Plant Science*, 217: 158-175.
- Muchaymien, Y., Azhari R., dan Fibra N. 2014. Penyusunan draft standard operating procedure (SOP) pembuatan gula merah kelapa (studi kasus di pengrajin gula merah kelapa Desa Purworejo Kec. Negeri Katon Kab. Pesawaran). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(2): 205-217.
- Murdiati, A., Sri A., Supriyanto, dan Ayuk A. 2015. Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis L.*). *Agritech*, 35(3): 251-260.
- Nair, K. K., Sumah Kharb, dan D. K. Thompkinson. 2010. Inulin dietary fiber with functional and health attributes A review. *Food Reviews International*, 26(2): 189-203.
- Naiker, T. S., Abe G., dan John M. 2019. Physicochemical properties of flour produced from different cowpea (*Vigna unguiculata*) cultivars of Southern African origin. *Journal of food science and technology*, 56: 1541-1550.
- Nielsen, S. S. 2010. Food Analysis. 4th edition. Springer New York : Dordrecht Heidelberg London.
- Nur'utami, D. A., Tiana F., dan Devi O. 2020. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik sensori dan daya kembang roti mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 197.
- Nusa, M. I., Budi S., dan Alfiah. 2015. Pembuatan tepung mocaf melalui penambahan starter dan lama fermentasi (*modified cassava flour*). *AGRUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 17(3).
- Nusa, C. P. R. 2017. Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Pradipta, I. B. Y. V., dan Widya D. R. P. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Prinyawiatkul, K. H. McWatters, L. R. Beuchat, dan R. D. Phillips. 1997. Functional characteristics of cowpea (*Vigna unguiculata*) flour and starch as affected by soaking, boiling, and fungal fermentation before milling. *Food Chemistry*, 58(4), 361-372.
- Purnomo, H. 2007. Volatile components of coconut fresh sap, sap syrup and coconut sugar. *ASEAN Food Journal*, 14(1): 45.

- Rachmayani, N., Winiati P.R., Didah N. F., dan Elvira S. 2017. Snack bar tinggi serat berbasis tepung ampas tahu (okara) dan tepung ubi ungu. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 28(2).
- Ruriani, E., Ahmad N., Liyoni D. Y., dan Achmad Subagio. 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.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Saputro, D. H., Martina A. dan Siswanti. 2015. Karakteristik sifat fisik dan kimia formulasi tepung kecambah kacang-kacangan sebagai bahan minuman fungsional. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1).
- Saraswati, N. P. P. D., I Gusti A. E., dan I Nengah K. P. 2019. pengaruh perbandingan tepung hanjeli (*Coix lacryma-Jobi, L.*) dengan buah salak kering (*Salacca edulis Reinw.*) terhadap karakteristik snack bar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1): 57-65.
- Sayekti, R. S., Djoko P., dan Toekidjo. 2010. Karakterisasi delapan aksesori kacang tunggak (*Vigna unguiculata (L.) Walp*) asal Daerah Istimewa Yogyakarta. *Vegetalika*, 1(1): 1-10.
- Schakel, S. F., Jasthi, B. Bhaskarani J., Nancy V. L., dan Lisa H. 2009. Adjusting a nutrient database to improve calculation of percent calories from macronutrients. *Journal of food composition and analysis*, 22: S32-S36.
- Srikaeo, K., dan Thongta R. 2015. Effects of sugarcane , palm sugar , coconut sugar and sorbitol on starch digestibility and physicochemical properties of wheat based foods. *International Food Research Journal*, 22(3): 923-929.
- Sulistyo, J., dan Kazuhiko N. 2013. Cassava flour modification by microorganism. In *The 1st International symposium on microbial technology for food and energy*. 10 (2.1): 3702-4966.
- Sunarsi, S., Marcellius S. A., Sri W., dan Widiarti R. 2011. Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. In : Wijayava R, Komariah A, ed. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Veteran Bangun Nusantara*, 306-310.
- Trinidad, T. P., Aida C. M., Ennata M. A., Regina G. R., Melissa S. B., Kristine B. B. C. dan Kristine T. B. 2015. Coconut sap sugar and syrup: a promising functional food/ingredient. *Acta Manilana*, 63: 25-32.
- Trinidad, T.P., Aida C. M., Rosario S. S., dan Rosario R. E. 2010. Glycemic index

- of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. *Journal of Functional Foods*, 2(4): 271–274. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2010.10.002>.
- Togola, A., Boukar, O., Belko, N., Chamarthi, S. K., Fatokun, C., Tamo, M., dan Oigiangbe, N. 2017. Host plant resistance to insect pests of cowpea (*Vigna unguiculata* L. Walp.): achievements and future prospects. *Euphytica*, 213, 1-16.
- Universitas Sebelas Maret. 2018. "Snack Bar Umbi Gembili Mahasiswa UNS Berjaya di Kompetisi Produk Pangan Tingkat ASEAN". <https://uns.ac.id/id/uns-update/snack-bar-umbi-gembili-mahasiswa-uns-berjaya-di-kompetisi-produk-pangan-tingkat-asean.html>. Diakses 28 November 2022
- Utomo, J. S., dan Sri S. A. 1998. Teknologi pengolahan dan produk-produk kacang tunggak. Monograf Balitkabi No. 3-1998: 120-138.
- Vania, 2018. Pemanfaatan tepung singkong (*Manihot esculenta crantz*) dan tepung kacang tolo (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) sebagai sumber serat dalam pembuatan biskuit bebas gluten. Skripsi. Universitas Pelita Harapan.
- Vatanparast, H., Naorin I., Hedyeh M., Mojtaba S., Rashmi P. P., Jessica S., dan Susan J. W. 2020. *Time , location and frequency of snack consumption in different age groups of Canadians: 1–9*.
- Wang, M., Santad W., Xiaowei H., Xiong F., Qiang H., dan Bin Z. 2019. Trends in Food Science & Technology In vitro colonic fermentation of dietary fibers : Fermentation rate , short-chain fatty acid production and changes in microbiota. *Trends in Food Science & Technology*, 88: 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.03.005>
- Wilberta, N., Nge T. S., dan Solle H. R. L. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari mira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 12(1): 101-108.
- Yang, Y., Sen M., Xiao-xi W., dan Xue-ling Z. 2017. Modification and Application of Dietary Fiber in Foods. *Journal of Chemistry*, 2017.
- Yulifianti, R., dan Erliana G. 2012. Karakteristik tepung mocaf dari beberapa varietas/klon ubikayu. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 2011, 12(23), 621-629.
- Yuwono, S. S., Kiki F., dan Novi S. D. 2013. Pembuatan beras tiruan berbasis modified cassava flour (mocaf): kajian proporsi mocaf: tepung beras dan penambahan tepung porang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3): 175-182.
- Žilić, S., Işıl G. A., Dejan D., dan Vural D. 2021. Investigations on the formation of Maillard reaction products in sweet cookies made of different cereals. *Food Research International*, 144: 110352.

Zoumas, B. L, L.E. Amstrong., J.R. Backstrand, W.L. Chenoweth, P. Chnachoti, B.P. Klein, H.W. Lane, K.S. Marsh, M. Toluanen. 2002. *High Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Product*. Washington DC: National Academy Press

Zuliana, C., Endika W., dan Wahono H. S. 2016. Pembuatan gula semut kelapa (kajian ph gula kelapa dan konsentrasi natrium bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1), 109–119.

