

DAFTAR PUSTAKA

- Abu-Hussien, M. H., Abd El-Aziz, A. M., Hassan, M. A., & El-Bakry, M. A. (2021). Functional dairy products enriched with polyunsaturated fatty acids: Health benefits and technological challenges. *Egyptian Journal of Dairy Science*, 49(1), 1-14.
- Agustia, D. (2019). Analisis Kandungan Gizi Mie Kremes. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(2), 50-57.
- Ahmed, M., et al. (2024). The nutritional improvement of sponge cake with oat flour substitution. *Food Science and Technology Journal*, 15(3), 200-210.
- Aprilia, N., & Sidik, R. (2024). Pemanfaatan Tepung MOCAF sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 12(1), 45-53.
- Arfinindya, A., & Handajani, S. (2015). Analisis Kadar Protein dan Serat pada Mie Kering. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 300-307.
- Asimi, A. O., et al. (2019). Development of gluten-free kue lumpur using black glutinous rice flour. *Journal of Food Research*, 8(4), 100-110.
- Asriasih, N., et al. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan MOCAF pada Pembuatan Snack Bar terhadap Kadar Serat dan Penerimaan Konsumen. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(2), 95-104.
- Astuti, R., et al. (2019). Potensi Umbi-Umbian dalam Mendukung Diversifikasi Pangan Nasional. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 8(1), 12-21.
- Baskoro, A. (2018). Analisis Ketersediaan dan Ketergantungan Impor Gandum di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 6(2), 55-65.
- Bayhaqi, A. (2017). Pemanfaatan Tepung MOCAF dan Puree Wortel pada Pembuatan Pizza. *Jurnal Agroindustri*, 4(1), 77-85.
- Braga, A. R. C., et al. (2024). Phenolic compounds and antioxidant capacity in mini cakes formulated with araticum seed flour. *Food Chemistry*, 387, 132912.
- Cicilia, P., et al. (2021). Formulasi Chiffon Cake dengan Substitusi Tepung Wortel. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(1), 60-67.
- Dharmadewi, N. (2020). Kandungan Klorofil pada Daun Singkong, Bayam, dan Selada. *Jurnal Biologi Tropis*, 20(2), 100-108.
- Dogan, I. S., et al. (2007). Interesterification of palm and cottonseed oils and its effects on cake quality. *European Food Research and Technology*, 224, 267-273.
- Emilda, et al. (2024). Peningkatan Nilai Ekonomi Singkong Melalui Produksi MOCAF. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 9(1), 55-65.
- Feliana, F., et al. (2014). Kandungan Karbohidrat, Protein, dan Lemak pada Berbagai Varietas Singkong. *Jurnal Pangan Lokal*, 3(1), 20-27.
- Fiqtinovri, R. (2020). Karakteristik Kimia Singkong Gajah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2), 70-77.
- Gisslen, W. (2008). *Professional Baking*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Gusnadi, D. (2023). Proses Pembuatan Cake dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitasnya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 1-10.
- Gunawan, et al. (2017). Substitusi Tepung Sukun pada Pembuatan Cake. *Jurnal Pangan Lokal*, 5(1), 45-52.
- Handayani, F., & Aminah, S. (2011). Pengaruh Jenis Tepung terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(1), 12-19.
- Hedayati, A., et al. (2022). Utilization of natural sweeteners in cake making. *Journal of Food Science*, 87(4), 1892-1900.
- Imzalfida, N. (2016). Pemanfaatan Tepung Gembili pada Pembuatan Chiffon Cake. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3), 233-240.

- Kamilah, S., & Pangesthi, R. (2015). Formulasi Chiffon Cake dengan Tepung Gembili. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 10(2), 85-92.
- Kamsina, et al. (2019). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung MOCAF. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 25-33.
- Kristanti, R., et al. (2020). Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbasis Tepung MOCAF. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 101-109.
- Lee, J. (2013). Effect of blueberry powder on antioxidant activity and quality of pound cake. *Food Science and Biotechnology*, 22(2), 523-529.
- Ma, N., & Kim, J. (2021). Enrichment of blueberry cake with insect protein powder. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(10), e15865.
- Meikawati, R., & Suyanto, B. (2014). Fortifikasi Tepung MOCAF dengan Tepung Cangkang Telur pada Brownies. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 89-97.
- Meilinda, & Batubara, I. (2021). Kombinasi Tepung Lokal pada Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 34-41.
- Moelyaningrum, A. D. (2018). Potensi Singkong sebagai Pangan Lokal. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 10(2), 150-159.
- Mustaqim, M., et al. (2017). Pengaruh Substitusi MOCAF pada Pembuatan Kue Bhoi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 20-28.
- Parasutha, I. M., & Sudiarta, I. N. (2023). Formulasi Fettuccine Berbasis MOCAF. *Jurnal Pangan Lokal*, 7(1), 40-49.
- Rahmah, N. (2016). Analisis Kandungan Gizi Tepung MOCAF. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 100-110.
- Ramadhan, M. (2013). Fortifikasi Beta-Karoten pada Mi Kering Daun Singkong. *Jurnal Pangan Fungsional*, 2(1), 12-18.
- Rosa, M., et al. (2017). Nutritional content of wheat flour and its functional properties. *Journal of Food Science*, 82(6), 1323-1330.
- Saputra, D., et al. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung MOCAF 100% terhadap Karakteristik Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2), 45-53.
- Soedirga, T. (2022). Diversifikasi Pangan Berbasis Tepung Lokal. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 12(1), 33-40.
- Sukarmini, R., et al. (2021). Formulasi Brownies dan Muffin dengan Tepung Lokal. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), 1-8.
- Timba, A., et al. (2018). Penggunaan Tepung Ubi Jalar pada Pembuatan Cake. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 90-98.
- Waffa, A. (2016). Kandungan Gizi Cheesecake Berbasis Tepung Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 55-62.
- Wadhani, P. (2019). Pemanfaatan Puree Wortel pada Cake untuk Pemenuhan Vitamin A. *Journal of Food and Nutrition*, 11(3), 210-218.
- Wati, E. (2016). Substitusi Tepung Bekatul pada Cupcake. *Jurnal Pangan Lokal*, 5(2), 100-108.
- Widasari, R. (2014). Fortifikasi MOCAF pada Produk Bakery. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 6(2), 77-83.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wombaibabo, S., et al. (2021). Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 100-109.
- Yustisia, R. (2013). Karakteristik Tepung MOCAF dan Aplikasinya. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 20-28.