

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, A. N., & Astuti, N. (2019). Pengaruh Penambahan Puree Jagung dan Jumlah Mocaf Tergelatinasi terhadap Mutu Organoleptik Mie Basah Berbasis Tepung Mocaf (Modified Cassava). *Jurnal Tata Boga*, 8(1).
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap kualitas produk biskuit. *Agropolitan*, 3(3), 55-65.
- AZIZAH, Nur; AMALIYAH, Eva. Analisis Minat Masyarakat Surabaya Terhadap Udon (Kajian Sosiologi Budaya). In: *Proceeding of Undergraduate Conference on Literature, Linguistic, and Cultural Studies*. 2023. p. 383-391.
- Hasanah, U., Ulya, M., & Purwandari, U. (2020). Pengaruh penambahan tempe dan INAZU, Tadao; IWASAKI, Ken-ichi. Mathematical evaluation of effective moisture diffusivity in fresh Japanese noodles (udon) by regular regime theory. *Journal of food science*, 2000, 65.3: 440-444.
- Kim, S. (2016). Regional development and Japanese obsession with noodles: The udon noodle tourism phenomenon in Japan. In *Food tourism and regional development* (pp. 134-144). Routledge.
- Kowaski, J. (2011). *The Art of Charcuterie*, In John Willey & Sons, INC., Hoboken, New Jersey.
- Labensky, S, R. Hause, A, M. & Martel, P, A. *On Cooking* 5th Edition Update.
- Li, Q., Obadi, M., Qi, Y., Liu, S., Jiang, Y., Zhang, Q., ... & Xu, B. (2020). Softness, elasticity, and smoothness characteristics of cooked udon noodles based on texture analysis. *Journal of texture studies*, 51(3), 444-452.
- Natadjaja, L. (2006). COMPARATIVE STUDY OF NONGSHIM INSTANT NOODLE PACKAGING DESIGN IN SOUTH KOREA AND IN INDONESIA. *Jurnal Desain Komunikasi Visual Nirmana*, 8(2), 84-91.
- Octarini, M. S. (2021). *Analisis pengaruh food quality, service quality, atmospherics, others customer terhadap customer loyalty melalui positive emotions dan negative emotions pada pelanggan Restoran Marugame Udon Surabaya* (Doctoral dissertation, Universitas Pelita Harapan).

- Rahman, Muh Hairul Rohit, Risa Panti Ariani, and Luh Masdarini. "Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassva Flour) Pada Butter Cookies Kelapa Substitution of the Use of Mocaf Flour (Modified Cassva Flour) in Coconut Butter Cookies." *Jurnal Kuliner* 1.2 (2021): 89-97.
- Resthi, A. (2021). Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 37-48.
- Setyasih, R. D., & Ratnaningsih, N. (2021). PENAMBAHAN TEPUNG PORANG DALAM PEMBUATAN NILA MENTAI UDON. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Setyasih, R. D., & Ratnaningsih, N. (2021). PENAMBAHAN TEPUNG PORANG DALAM PEMBUATAN NILA MENTAI UDON. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Gisslen, W. (2011). Professional Cooking 7th Edition. In John Willey & Sons, INC. (Vol 7)
- Verawati, N., Aida, N., Sibuea, B. P., & Muttaqin, K. (2023). *PENGEMBANGAN BAHAN PANGAN LOKAL BERBASIS TEPUNG MOCAF*. Penerbit P4I.
- Zuhdi, Egi Naufal. 2017. "KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS UDON DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SUKUN (*Artocarpus communis*)." *indralaya*, September 2017 1-44.
- Muhson, Ali. "Teknik analisis kuantitatif." *Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta* (2006): 183-196.
- Rosmiati, Mia, Rijanti Rahaju Maulani, and Angga Dwiartama. "Efisiensi usaha dan nilai tambah pengolahan ubi kayu menjadi modified cassava flour (mocaf) pada kelompok wanita tani Medal Asri, Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang." *Jurnal Sositologi* 17.1 (2018): 14-20.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung; Alfabeta, CV.

Zulaidah, A. (2011). *Modifikasi ubi kayu secara biologi menggunakan starter bimo-cf menjadi tepung termodifikasi pengganti gandum* (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro).