

DAFTAR PUSTAKA

1. Afrianti LH. Teknologi Pengawetan Makanan. Bandung: Alfabeta; 2008: 186-91p.
2. Wijayanti YR. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Pada Pembuatan Roti Tawar [Skripsi]. Yogyakarta: Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gajah Mada, 2007:3-4.
3. Subagio, A. Ubi Kayu: Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. Jakarta: Gramedia; 2006:26-28.
4. Irawati Z, Atika MAN. Pengaruh Iradiasi Gamma Pada Kualitas Tepung Labu Parang (*Cucurbita pepo* L.). Risalah Seminar Ilmiah Penelitian dan Pengembangan Aplikasi Isotop dan Radiasi. 2004:1-2.
5. Ladamay NA, Yuwono S. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC), Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2014; 2(1); 67-8.
6. Tandrianto J, Mintoko DK, Gunawan S. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. Jurnal Teknik Pomits. 2014; 3(2); 143.
7. Budi S, Ardyanto EAS, Masyhura MD. Penambahan Tepung Daun Kelor Dan Lama Pemanggangan Terhadap Biscuit Dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Jurnal Agrium. 2015; 19(3); 239.
8. Badan Standardisasi Nasional. SNI No. 01-7622-2011 Syarat Mutu Tepung Mocaf. Jakarta; BSN; 1-8.
9. Subagio A. Produk *bakery* dengan tepung singkong. Foodreview Indonesia. 2008; 3(8); 26-28.
10. Apriliyanti T. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan [Skripsi]. Surakarta; Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret, 2010: 65-6.
11. Gilang R, Affandi DR, Ishartani D. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. Jurnal Teknosains Pangan. 2013; 2(3);35-36.

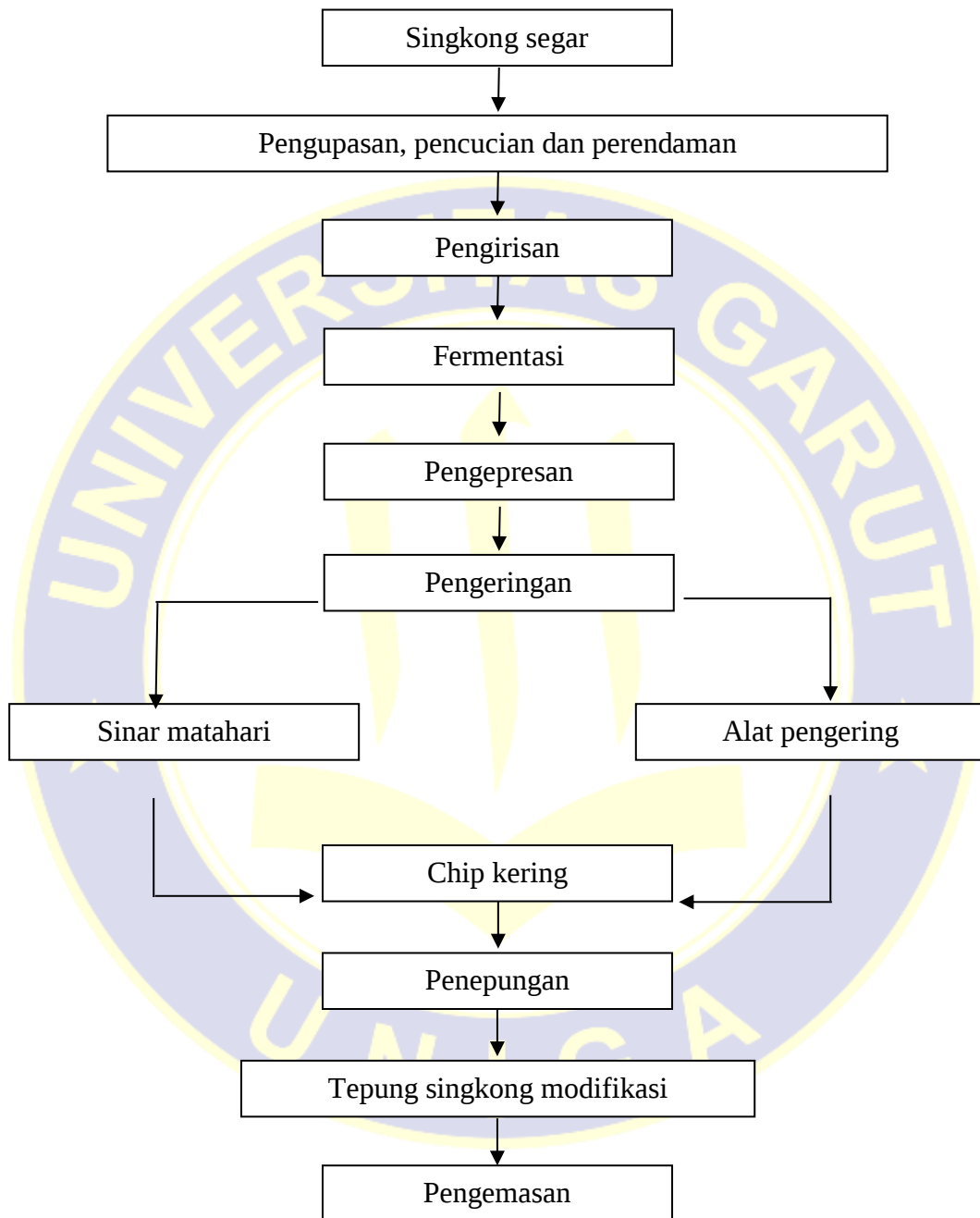
12. Sugianti C. Kajian Pengaruh Iradiasi Sinar Gamma Terhadap Mortalitas Lalat Buah Dan Mutu Buah Mangga Gedong (*Mangifera Indica. L*) Selama Penyimpanan [Tesis]. Bogor; Departemen Teknik mesin dan Biosistem Mayor Teknologi Pascapanen Insitut Pertanian Bogor. 2012; 24-25, 34-38.
13. Sugiyono. Kimia Pangan. Yogyakarta, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta; 2004; 14, 20.
14. Fransisca. Formulasi Tepung Bumbu dari Tepung Jagung dan Penentuan Umur Simpannya Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Bogor; Program Studi Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor, 2010:63-5.
15. Hermana. Iradiasi pangan. Bandung: ITB Bandung; 1991; 26-8p.
16. Utami MS. Aplikasi Teknologi Radiasi Gamma (Radioisotop Co-60) Untuk Proses Pengawetan Buah[Skripsi]. Semarang; Program Studi Sains Fisika UNNES, 2016:13-4.
17. Irawati Z. Aplikasi Mesin Berkas Elektron Pada Industri Pangan. PTAPB BATAN. 2006:87-94.
18. Kadir I, Harsojo. Pengaruh Iradiasi Gamma Pada Tahu Yang Dijual Di Wilayah Pasar Jakarta Selatan. Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi. 2009; 5(2); 122.
19. Tanhindarto RP, Hariyadi P, Purnomo EH, Zubaidah I. Pengaruh Laju Dosis terhadap Senyawa Antigiiz Asam Fitat dan Antitripsin pada Kedelai (*Glycine max L.*). Jurnal Ilmiah Isotop dan Radiasi. 2013; 9(1):31.
20. Kadir I. Pemanfaatan Iradiasi Untuk Memperpanjang Daya Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Kering. Jurnal Ilmiah Isotop dan Radiasi. 2010; 6(1); 98.
21. Desrosier NW. Teknologi Pengawetan Pangan: Penerjemah Mulyohardjo. Jakarta; UI Press; 614.
22. Sihaloho M, Sudarminto S, Harsojo. Pengaruh Iradiasi Gamma dan Penyimpanan Pada Suhu Dingin 4°C Terhadap Karakteristik Mikrobiologis Fillet Ikan Nila merah Segar (*Oreochromis sp.*). Jurnal pangan dan Agroindustri. 2017; 5(2):100.
23. Ferdaus F, Wijayanti MO, Retnoningtyas ES, Irawati W. Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Asam Laktat dari Kulit Pisang. Jurnal Widya Teknik. 2008; 7(1); 4.

LAMPIRAN 1
SAMPEL TEPUNG MOCAF



Gambar V.1 Sampel tepung mocaf yang digunakan

LAMPIRAN 2
PROSES PEMBUATAN TEPUNG MOCAF



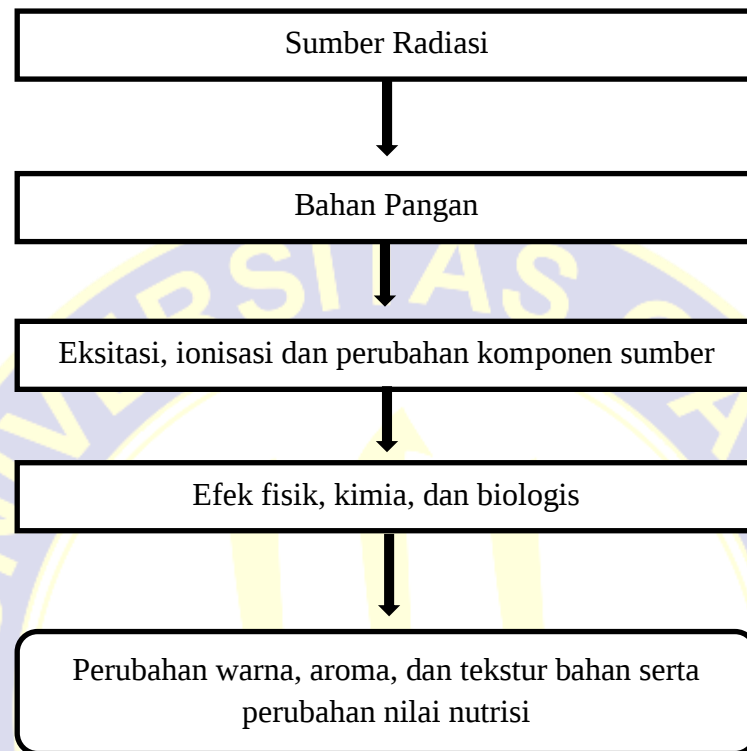
Gambar V.2 Diagram alir proses pembuatan tepung mocaf

LAMPIRAN 3
PENGEMASAN TEPUNG MOCAF



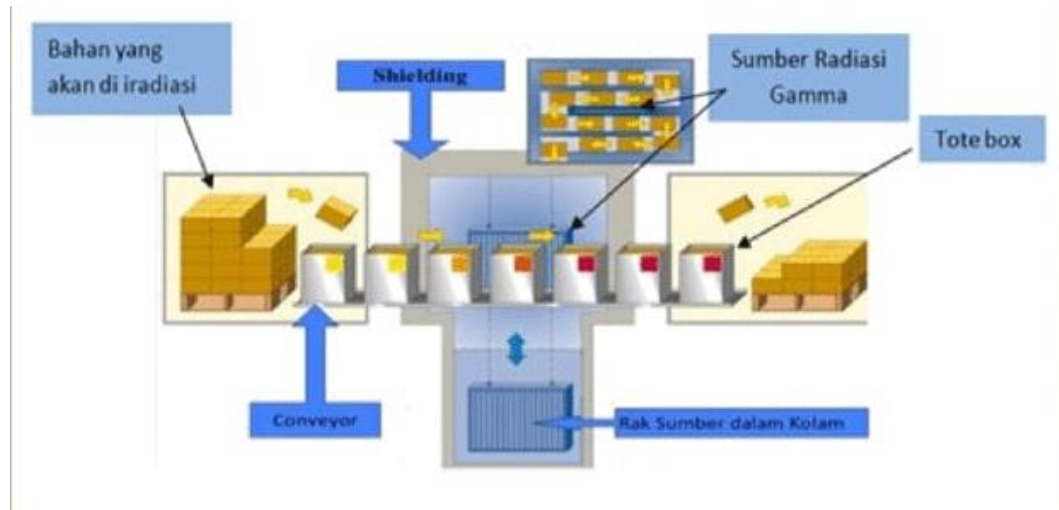
Gambar V.3 Proses pengemasan tepung mocaf sebelum diiradiasi

LAMPIRAN 4
PROSES IRADIASI

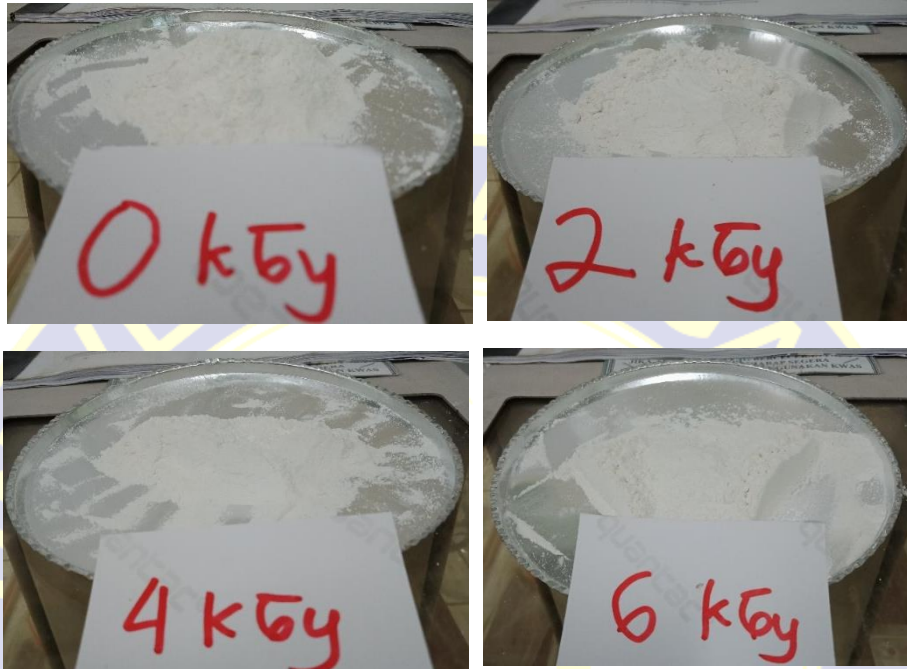


Gambar V.4 Mekanisme proses iradiasi

LAMPIRAN 4 (LANJUTAN)



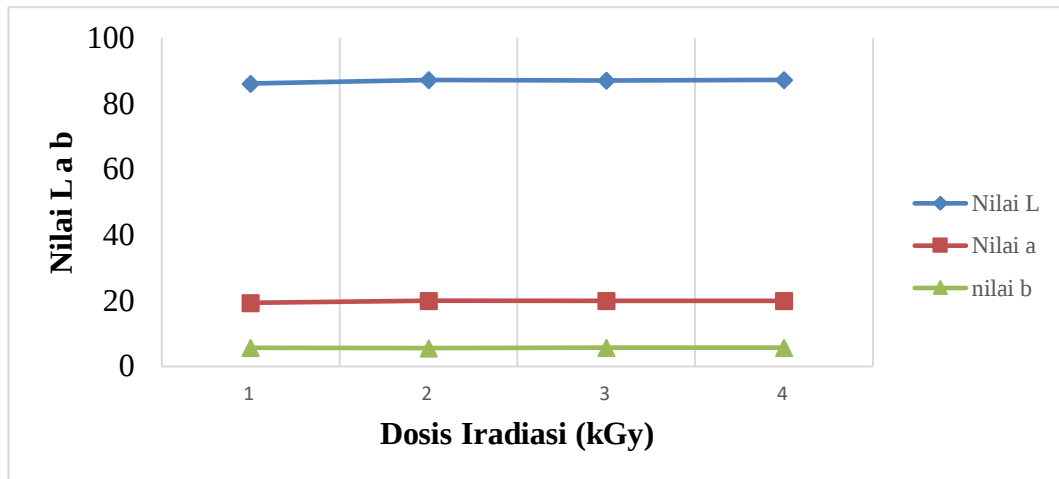
Gambar V.5 Mekanisme proses iradiasi (2)

LAMPIRAN 5**HASIL PENGUJIAN ORGANOLEPTIK**

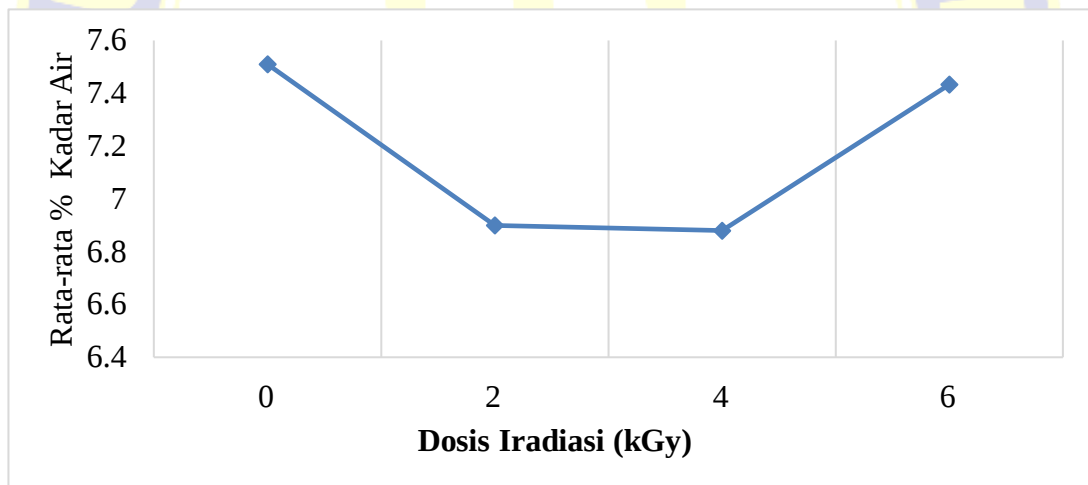
Gambar V.6 Hasil pengujian organoleptik tepung mocaf

LAMPIRAN 6

GAMBAR GRAFIK HASIL PENGUJIAN PARAMETER FISIKO-KIMIA

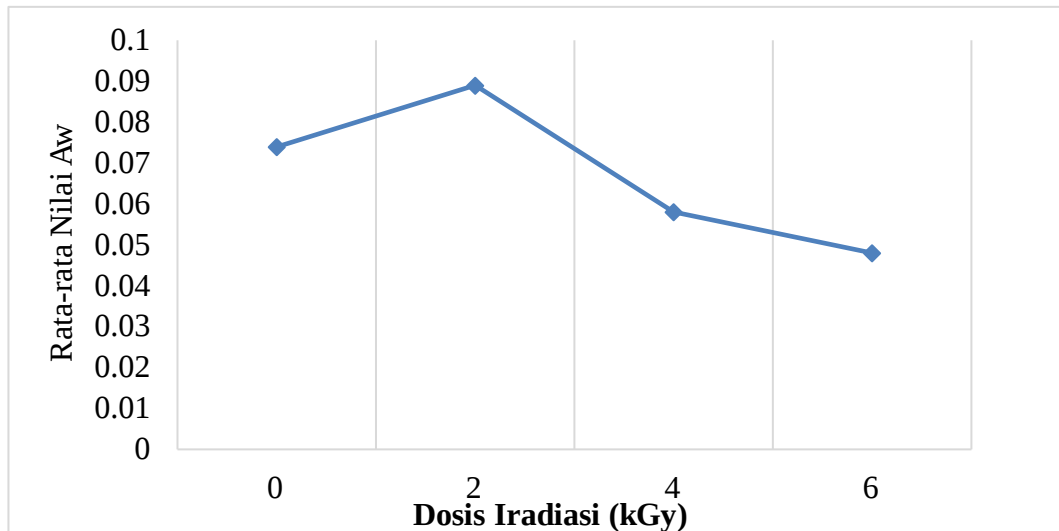


Gambar V.7 Grafik hasil Pengukuran nilai L, a, dan b tepung moca

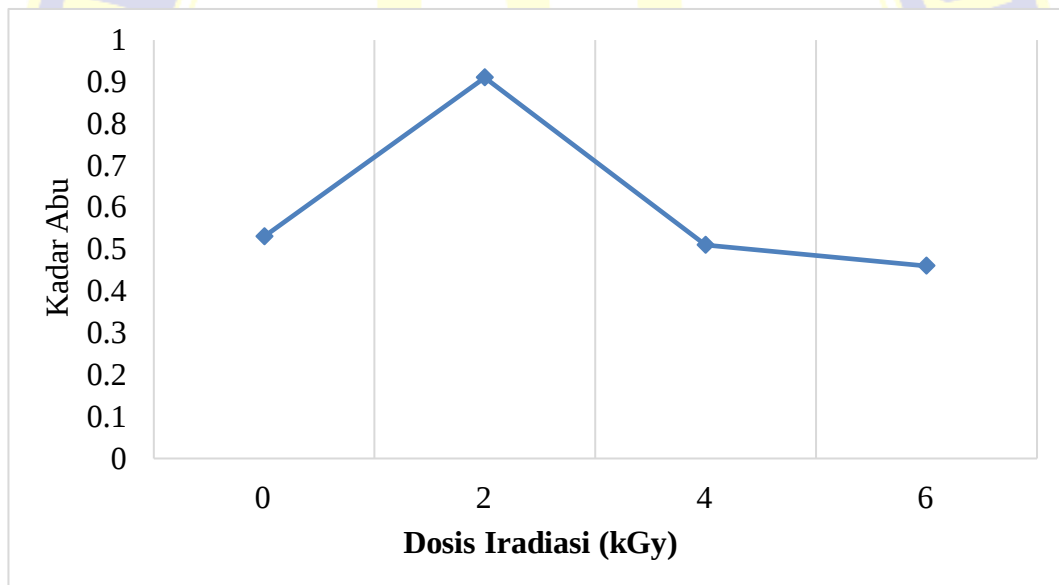


Gambar V.8 Grafik hasil pengukuran kadar air tepung moca

LAMPIRAN 6 (LANJUTAN)

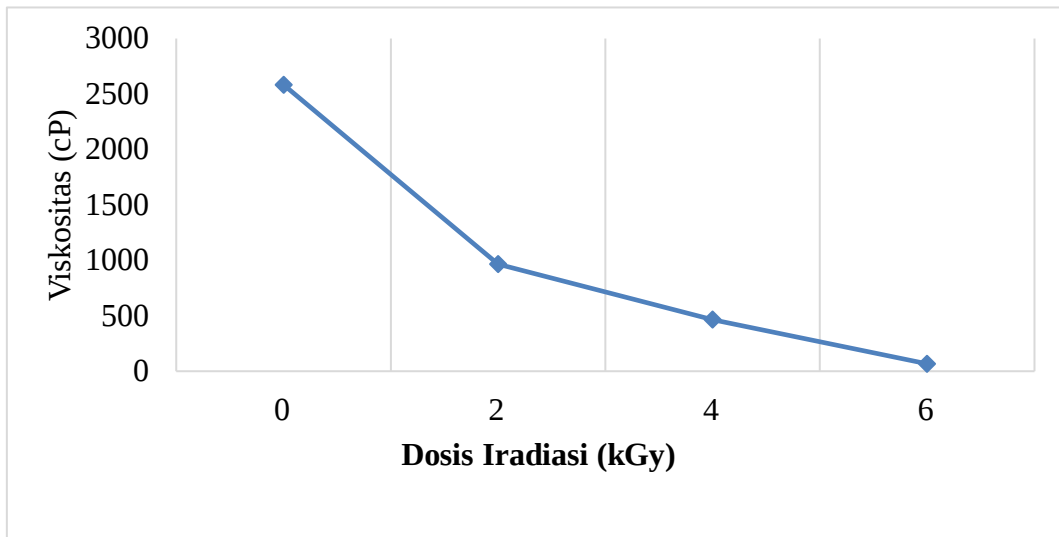


Gambar V.9 Grafik hasil pengujian nilai aktivitas air tepung mocaf

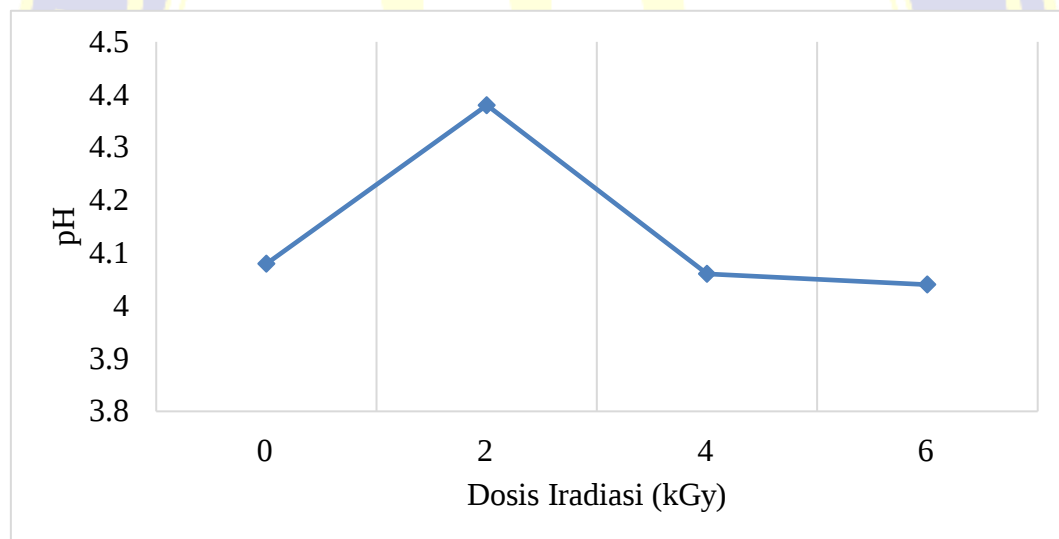


Gambar V.10 Grafik hasil pengujian nilai kadar abu tepung mocaf

LAMPIRAN 6 (LANJUTAN)



Gambar V.11 Grafik hasil Pengukuran viskositas tepung mocaf



Gambar V.12 Grafik hasil pengujian pH tepung mocaf

LAMPIRAN 7
ALAT-ALAT PENGUJIAN



(1)



(2)



(3)

Gambar V.13 (1) Kromameter, (2) pH meter, dan (3) Aw meter

LAMPIRAN 8
HASIL UJI STATISTIK

Tabel V.8
Uji Normalitas

	Kelompok Dosis	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	Df	Sig.	Statistic	Df	Sig.
Kadar Air	0 Kgy	,361	3	.	,807	3	,132
	2 Kgy	,286	3	.	,930	3	,490
	4 Kgy	,325	3	.	,876	3	,312
	6 Kgy	,292	3	.	,923	3	,463
Kadar Abu	0 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
	2 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
	4 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
	6 Kgy	,175	3	.	1,000	3	1,000
Aktivitas Air	0 Kgy	,175	3	.	1,000	3	1,000
	2 Kgy	,314	3	.	,893	3	,363
	4 Kgy	,198	3	.	,995	3	,868
	6 Kgy	,314	3	.	,893	3	,363
Analisis Warna L	0 Kgy	,175	3	.	1,000	3	1,000
	2 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
	4 Kgy	,219	3	.	,987	3	,780
	6 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
Analisis Warna a	2 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
	4 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
	6 Kgy	,175	3	.	1,000	3	1,000
	0 Kgy	,175	3	.	1,000	3	1,000
Analisis Warna b	2 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
	4 Kgy	,253	3	.	,964	3	,637
	6 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
	0 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
Viskositas	2 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
	4 Kgy	,253	3	.	,964	3	,637
	6 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
	0 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
pH	2 Kgy	,385	3	.	,750	3	,000
	4 Kgy	,253	3	.	,964	3	,637
	6 Kgy	,204	3	.	,993	3	,843

**LAMPIRAN 8
(LANJUTAN)**

Tabel V.9
Uji Homogenitas

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Kadar Air	,481	3	8	,705
Kadar Abu	,978	3	8	,450
Aktivitas Air	2,186	3	8	,167
Analisis Warna L	,464	3	8	,715
Analisis Warna a	3,373	3	8	,075
Analisis Warna b	1,667	3	8	,250
Viskositas	1,895	3	8	,209
Ph	1,983	3	8	,195

**LAMPIRAN 8
(LANJUTAN)**

Tabel V.10
Uji Kruskal Wallis

	Kadar Air	Kadar Abu	Aktivitas Air	Analisis Warna L	Analisis Warna A	Analisis Warna B	Viskositas	pH
Chi-Square	8,350	9,809	9,667	7,582	7,151	1,428	10,495	7,792
Df	3	3	3	3	3	3	3	3
Asymp. Sig.	,039	,020	,022	,055	,067	,699	,015	,051

**LAMPIRAN 8
(LANJUTAN)**

Tabel V.11
 Nilai Asymp. Sig (2 tailed) uji *Mann Whitney U*

Parameter	Dosis (kGy)	Asymp. Sig (2 tailed)
Kadar Air	2	0,050
	4	0,050
	6	0,827
Analisis warna L	2	0,046
	4	0,050
	6	0,046
Analisis warna a	2	0,034
	4	0,034
	6	0,046
Analisis warna b	2	0,487
	4	0,822
	6	0,637
Aktivitas air	2	0,050
	4	0,050
	6	0,050
Kadar abu	2	0,043
	4	0,197
	6	0,046
Viskositas	2	0,043
	4	0,046
	6	0,043
pH	2	0,043
	4	0,105
	6	0,268

LAMPIRAN 9

DOKUMENTASI



(1)



(2)

Gambar V.14 (1) Tanda Pengenal dan (2) Surat Perizinan Penelitian di BATAN