

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriyansyah, D., Sriyanto, & Jamaldi, A. (2021). Perancangan dan Pembuatan Mesin 3D Printer Tipe Cantilever. *Abdi Masya*, 108-114.
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015). Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal. *METANA*, 11(1), 21-30.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya Pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 34-43.
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Teknik Pertanian Lampung*, 109-116.
- Faridah, A., & Widjanarko, S. B. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Teknologi dan Industri Pangan*, 98-105.
- Fatmawati, S., Nurgraheni, B., & Setyani, D. K. (2016). Ekstraksi Berbantu Ultrasonik dan Penetapan Kadar Glukomanan dalam Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus Prain ex Hook.f.*). *Media Farmasi Indonesia*, 1075-1083.
- Kamsiati, E., Rahayu, E., & Herawati, H. (2021). Pengaruh Konsentrasi Binder dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Mi Sorgum Bebas Gluten. *Agrointek*, 134-145.
- Katsnelson, A. (2021). 3D Printers Enter The Kitchen. *ACS Central Science*, 1959-1962.
- Ma, Y., Potappel, J., Schutyser, M., Boom, R., & Zhang, L. (2023). *Quantitative Analysis Of 3D Food Printing Layer Extrusion Accuracy: Contextualizing Automated Image Analysis With Human Evaluations Quantifying 3D Food Printing Accuracy. Current Research in Food Science*, 1-13.
- Maulana, A. J., Widodo, A., Nurhayati, & Kholis, N. (2021, February 17). Rancang Bangun Kartesian Robot Untuk Mencetak Gambar Pada Pancake. *Teknik Elektro*, 749-756.

- Pasaribu, G., Hastuti, N., Efiyanti, L., Waluyo, T., & Pari, G. (2019). Optimasi Teknik Pemurnian Glukomanan Pada Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 37(3), 201-208.
- Pitayachaval, P., Sanklong, N., & Thongrak, A. (2018). *A Review of 3D Food Printing Technology*. *MATEC Web of Conferences* 213, 1-5.
- Potter, M. C., & Wiggert, D. C. (2008). *Schaum's Outline of Fluid Mechanics*. Jakarta: Erlangga.
- Purnamasari, I., Meidinariasty, A., & Hadi, R. N. (2019). *Prototype Alat Pengering Tray Dryer Ditinjau Dari Pengaruh Temperatur dan Waktu Terhadap Proses Pengeringan Mie Kering*. *Kinetika*, 25-28.
- Puspita, Y. S., & Atmiasri. (2023). Analisis Optimasi Desain *Extruder* Selai Pada Mesin 3D Food Printer Untuk Menentukan Kualitas Hasil Cetakan . *Semnasti*, 162-167.
- Rosmeri, V. I., & Monica, B. N. (2013). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) dan Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Teknologi Kimia dan Industri*, 246-256.
- Waseem, M., Tahir, A. U., & Majeed, Y. (2024). *Printing the future of food: The physics perspective on 3D food printing*. *KeAi*, 1-14.
- Yani, A. V., & Akbar, M. (2018). Pembuatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi. *EDIBLE*, 40-48.