

DAFTAR PUSTAKA

- Apriandy, F. (2019). *Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu.*
- Asmoro, N. W. (2021). *Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan.*
- Astami, M. T. (2018). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Cabai Rawit Merah Oleh Konsumen Rumah Tangga di Kota Surakarta.*
- Asyah, H. N. (2019). *Perbandingan Tepung Kacang Merah (Oriza nivara) dengan Tepung Semolina dan Konsentrasi Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris l.) pada Produk Pasta Kering Linguine.*
- Booy, M. N. (2020). *Pengaruh Pemanfaatan Ampas The Sebagai Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Tanaman Cabai Merah Keriting (Capsicum Annuum L).*
- Chikayanti, D. A. (2019). *Pengaruh Penambahan Nanokapsul Jus Kunyit Dalam Ransum Terhadap Kinerja Pada Itik Lokal Jantan.*
- Chrisanti, E. Y. (2020). *Studi Literatur: Peluang Kayu Manis (Cinnamomum verum) dan Oregano (Origanum vulgare) Sebagai Antioksidan Alami Untuk Mengatasi Ketengikan Pada Minyak Nabati.*
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut.* Sinar ilmu Jaya.
- Dewantara, M. J. (2019). *Analisis Degradasi Termal Bahan Baku Minyak Goreng dari Biji Ketapang.*
- Dewi, A. P. (2018). *Penetapan Kadar Vitamin C Dengan Spektrofotometri UV-Vis Pada Berbagai Variasi Buah Tomat.*

- Edam, M. (2017). Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi. *Penelitian Teknologi Industri*, 9.
- Estikomah, S. A. (2017). Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizopus oryzae*). <https://doi.org/10.21111/pharmasipha.v1i1.1125>
- Fajrianti, A. (2021). *Mengenal Apa Itu Gluten?*
- Gisslen, W. (2018). *Professional Cooking* (Ninth). Wiley.
- Goi, M. (2017). Penanganan Gizi Pada Celiac Disease. *Health and Nutritions Journal*,
- Khoir, M. (2019). *Pengolahan Pasta di Restoran Play Domicile Surabaya*.
- Kustiari, R. (2017). *Perilaku Harga dan Integrasi Pasar Bawang Merah di Indonesia*.
- Kusumah, G. R. B. (2017). *Pengaruh Formula dan Perbandingan Bumbu Serbuk Dengan Santan Serbuk Terhadap Karakteristik Bumbu Gulai Serbuk Dengan Metode Foam-Mat Drying*.
- Laksita, M. D. (2019). *Pengaruh Penambahan Daun Singkong (Manihot utilissima) Terhadap Kadar Protein Dari Tempe*.
- Lihawa, S. N. (2021). *Analisis Keuntungan Pada Usaha Budidaya Tambak Udang Vanname di Desa Betaua Kecamatan Tojo*.
- Mahdiah, N. (2020). *Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Susu di Sentra Peternakan Sapi Perah Kelurahan Kebon Pedes*.
- Manik, Y. E. (2021). *Analisis Pendapatan Usahatani Bayam di Kecamatan Paal Merah Kota Jambi*.
- Mellani, L. Y. Des. (2020). *Pembuatan Biskuit dari Pasta Kentang (Pasta di Proses Menggunakan Rotary Evaporator)*.
- Nababan, M. S. (2021). *Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Usahatani Cabai*

Merah di Kecamatan Kayu Aro Barat Kabupaten Kerinci.

Nazara, N. M. (2019). *Tanggung Jawab Pelaku Usaha Terhadap Konsumen Yang Mengalami Kerugian Akibat Produk Makanan Kadaluwarsa.*

Oktadiana, H., Abdullah, M., Renaldi, K., & Dyah, N. (2017). *Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit Celiac. Jurnal Penyakit Dalam Indonesia, 4.*

Ora, F. H. (2015). *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur.* Deepublish.

Panth, A. (2020). *Design of a Mechatronic Machine for Personalized On-Demand Pasta Meal Production.*

Philia, J., Widayat, Hadiyanto, Suzery, M., & Budianto, I. A. (2020). *Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo.*

Puspita, K. I. (2018). *Pengaruh Harga Daging Sapi Impor Australia, Kurs US Dollar dan Penghasilan Terhadap Volume Impor Daging Sapi di Indonesia Tahun 1996 – 2015.*

Puspitaningrum, V. D. A. (2016). *Formulasi Krim Ekstrak Etanolik Bawang Bombay (Allium cepa L.) dan Uji Sifat Fisik-Kimia Krim Serta Aktivitas Antijamur Candida albicans.*

Rafika, N. (2017). *Tingkat Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Daging Ayam yang Dijual Dipasar Tradisional Makassar.*

Rahayu, E. N., Lasmanawati, E., & Rahmawati, Y. (2014). *Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan Cook Helper Pada Siswa SMKN 9 Bandung.*

- Rohmah, M. K. (2017). *Studi In Silico Kompleks Ligand-Reseptor Eugenol Daun Basil (Ocimum basilicum L.) dengan Reseptor HER2 pada Non-Small Cell Lung Cancer (NSCLC) dengan Kontrol Gefitinib.*
- Rybicka, I. (2018). *The Handbook of Minerals on a Gluten-Free Diet. Nutrients.*
- Safitri, S. A. (2021). *Modifikasi Produk Baked Spaghetti with Offal Sebagai Hidangan Penambah Darah Untuk Pencegahan Anemia.*
- Samantha, D. (2017). *Karakteristik Fisikokimia, Sensori, dan Kandungan Kalori dari Roti Bebas Gluten yang Disubstitusi dengan Tepung Beras.*
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Alfabeta.
- Susdiantanto, V. K., & Purwantoro, H. W. (2017). *Ekstraksi Minyak Atsiri Serai Dapur (Cymbopogon citratus) dengan Metode Microwave-Assisted Hydrodistillation (MAHD).*
- Tugiyem. (2021). *Pembuatan Nugget Jamur Tiram.*
- Utama, I. G. B. R. (2015). *Pengantar Industri Pariwisata.* Deepublish.
- Wijaya, D. A. (2020). *Prototype Alat Rotary Evaporator Untuk Pembuatan Biskuit Berbasis Pasta Labu Kuning (Kajian Waktu Pemanasan pada Rotary Evaporator).*
- Yanuar, S. F. (2017). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Lokal dan Perbedaan Suhu Stretching Terhadap Karakteristik Keju Mozzarella.*
- Yowan, F. M. (2020). *Analisis Pengaruh Model Demonstrasi Terhadap Kemampuan Pemecahan Masalah Matematis Peserta Didik Sekolah Dasar.*
- Yuliana, T. (2018). *Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites and Villas Resort Lombok.*