

DAFTAR PUSTAKA

- Asmoro, N. W. (2021). *Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan.*
- 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.*
- Goi, Misrawatie (2017). PENANGANAN GIZI PADA CELIAC DISEASE. Health and Nutritions Journal Volume III / Nomor 2 / 2017.
- Nazara, N. M. (2019). *TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA TERHADAP KONSUMEN YANG MENGALAMI KERUGIAN AKIBAT PRODUK MAKANAN KADALUWARSA.*
- Samantha, D. (2017). *KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA, SENSORI, DAN KANDUNGAN KALORI DARI ROTI BEBAS GLUTEN YANG DISUBSTITUSI DENGAN TEPUNG BERAS.*
- 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).*
- Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 Tentang Angka Konsumsi Pangan.
- Wanitawirusaha.com (2021) KENYAMANAN DAN KEMUDAHAN. DUA ALASAN 62% MILENIAL LEBIH SUKA MAKAN DI LUAR di unduh pada tanggal 02 November 2021 pukul 11.20 A.M. <https://www.wanitawirusaha.com/article/news/kenyamanan-dan-kemudahan-dua-alasan-62-milenial-lebih-suka-makan-di-luar->