

## DAFTAR PUSTAKA

- Amin, M. H., Elbeltagy, A. E., Mustafa, M., and Khalil, A. H. (2014). *Development of low fat mayonnaise containing diffe-rent types and levels of hydrocolloid gum. Journal Agro-alimentary Process and Technologies*, 20(1), 54-63.
- Amir, U. F., (2016). Uji Daya Hambat Ekstrak Metanol Biji Jintan Hitam (*Nigella sativa* L.) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*. FKIK UIN Alauddin Makassar. Diakses dari <http://journal.umpalangkaraya.ac.id/index.php/jsm/article/view/1615>
- Asgar, A. (2013). Umbi Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Klon 395195.7 dan CIP 394613.32 yang ditanam di Dataran Medium Mempunyai Harapan untuk Keripik.
- Astuti, H. (2013). Komposisi Minyak Atsiri Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma Mangga* Val.) dari Beberapa Daerah Di Diy Dengan Gcms. Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id/majalahfarmaseutik/article/view/24107>
- Ates, A. M. and Lusk, J. L. (2020). *Gluten-Free: Where's the Beef? Journal of Agricultural and Applied Economics*, 52(2), 308-334. Diakses dari <https://doi.org/10.1017/aae.2020.1>
- Baiomy, A. E. A. M., Jones, E., El-Din Elias, A. N., and Dinana, R. T. (2013). *Menus as Marketing Tools: Developing a Resort Hotel Restaurant Menu Typology. J Tourism Res Hospitality*, 2(2), 1-10. Diakses dari <http://dx.doi.org/10.4172/2324-8807.1000116>
- Balai Penelitian Tanaman Sayuran. (2011). Pengaruh Varietas dan Ukuran Umbi Terhadap Produktivitas Bawang Merah.
- Barbut, S. (2015). *The Science of Poultry and Met Processing*.
- Bariyah, S. K., Ahmed, D. and Ikram, M. (2012). *Ocimum basilicum. A Review on Phytochemical and Pharmacological Studeis. Journal Chemistry*, 2(2), 78-85.
- Bigler, J. (2020). *101 incredibles gluten-free recipes*.
- Budiman, H. (2013). Prospek Tinggi Bertanam *Allspice*.
- Carson, K. (2013). *Cooking and recipes: Going natural the gluten free way featuring raw foods and the Paleo diet*.

- Corneli, M. (2020). PEMANFAATAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota* L.) DAN SARI KIWI KUNING (*Actinidia deliciosa*) DALAM PEMBUATAN PERMEN JELI. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 4(2). Diakses dari <https://ojs.uph.edu/index.php/FaSTJST/article/view/2678>
- Cruise, J. (2013). *Gluten free diet plan. Authentic Health Coaching. Home page on-line*. Diakses dari [AuthenticHealthCoaching.com](http://AuthenticHealthCoaching.com).
- Dendang, N., Lahming., M. dan Rais. (2016). "Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dengan menggunakan cabinet dryer". *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 30-39.
- Dodik, B., Rachma., dan Annisa. (2011). Kebiasaan Konsumsi Minuman dan Asupan Cairan pada Anak Usia Sekolah di Perkotaan. *Journal of Nutrition and Food*, 6(3), 186-191. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/6129>
- Fardin, F., dan Sarina, S. (2017). Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Oregano(*Origanum Vulgare*) terhadap Bioavailabilitas Tablet Diazepam pada Mencit. *Majalah Farmasi Nasional*, 14(1), 52-58
- Fenster, C. (2011). *1,000 gluten-free recipes*.
- Fitria. (2017). Khasiat Daun Seledri (*Apium graveolens*) Terhadap Tekanan Darah Tinggi Pada Pasien Hiperkolestrolema. *J Chem UNUD*.
- Gaesser, G. A. and Angadi, S. S. (2012). *Gluten-free diet: imprudent dietary advice for the general population? Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 112(9), 1330-1333. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.jand.2012.06.009>
- Gaillard, L. A. (2016). *Navigating gluten-related health disorders and nutritional considerations of gluten-free diets. North Carolina Medical Journal*, 77(3), 180-182. Diakses dari <https://doi.org/10.18043/ncm.77.3.180>
- Giordano, D. (2013). *The gluten free diet quick start guide: Six steps to gluten - free living plus 47 fast, scrumptious recipes*.
- Goi, M. (2017). Penanganan gizi pada celiac disease. *Health and Nutrition Journal*, 3(2), 100-109.
- Gorgitano, M. T. and Sodano, V. (2019). *Gluten-free products: From dietary necessity to premium price extraction tool. Nutrients*, 11(9), 1997. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/nu11091997>

- Grace, W. (2015). Manfaat dan kandungan daun peterseli/ parsley/ petroselinum crispum. Review artikel, *wisdom seeker*. Diakses dari <http://wisdomseekerindonesia.blogspot.com/2015/01/manfaat-dan-kandungan-daun-peterseli..html?m=1>
- Ibrahim, G. A. (2019). PEMBUATAN DAN PENGUJIAN MESIN PENYERUT TUSUK SATE MEKANIK. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1). Diakses dari <http://jss.lppm.unila.ac.id/index.php/ojs/article/view/109>
- Jeremy, L. L. S. (2013). *Gluten-free slow cooker cookbook: Gluten free diet*.
- Jones, A. L. (2017). *The gluten-free diet: fad or necessity?* *Diabetes Spectrum*, 30(2), 118-123. Diakses dari <https://doi.org/10.2337/ds16-0022>
- Jumadi. (2014). Pengembangan Budidaya Bawang Daun (*Allium fistulosom* L.) di Lahan Gambut Menggunakan Pupuk Organik Cair. Pekanbaru: Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Diakses dari <http://repository.uin-suska.ac.id/5298/>
- KBV Research. (2018). *asia Pacific Gluten Free Products Market By Type (Bakery Products, Dairy alternatives, Meats alternatives, Condiments, Seasonings, Spreads, Desserts & ice-creams, Prepared Foods, Pasta & Rice), Distribution Channel (Grocery Stores, Independent Natural or Health Food Stores, Mass Merchandiser, Natural Food Chain, Club Stores, Drug Stores)*. Diakses dari <https://www.kbvresearch.com/asia-pacific-gluten-free-products-market/>
- Khairuddin, M. A. N. and Lasekan, O. (2021). *Gluten-free cereal products and beverages: A review of their health benefits in the last five years*. *Foods*, 10(11), 2523. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/foods10112523>
- Korn, D. (2010). *Living gluten-free for dummies*.
- Korn, D. and Sarros, C. (2012). *Gluten-free cooking for dummies*.
- Kossfeder, L. (2019). *Hotels enhance F&B offerings as guests' diets evolve*. Diakses dari <http://www.hotelnewsnow.com/Articles/294656/Hotels-enhance-FandB-offerings-as-guests-diets-evolve>
- Masih, J., and Sharma, A. (2016). *Study on consumer behaviour and economic advancements of gluten-free products*. *Journal of Experimental Agriculture International*, 1-10. Diakses dari <https://doi.org/10.9734/AJEA/2016/24737>
- Masih, J., Rajkumar, R., Matharu, P. S., and Sharma, A. (2019). *Market Capturing and Business Expansion Strategy for Gluten-Free Foods in India and USA Using PESTEL Model*. *Agricultural Sciences*, 10(02), 202. Diakses dari <https://doi.org/10.4236/as.2019.102017>

- Melini, V. and Melini, F. (2019). *Gluten-free diet: Gaps and needs for a healthier diet. Nutrients*, 11(1), 170. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/nu11010170>
- Miller, D. (2016). *Maybe it's not the gluten. JAMA internal medicine*, 176(11), 1717-1718. Diakses dari <https://doi.org/10.1001/jamainternmed.2016.5271>
- Muaris, H. (2014). *Khasiat Lemon untuk Kestabilan Kesehatan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Novena, Y. L. dan Juni, N. (2021). Efektivitas Sari Buah Lemon (Citrus limon (L.) Burm. f. sebagai Khelating Agent Logam Berat Tembaga. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1). Diakses dari <https://e-journal.unair.ac.id/JFIKI/article/view/19509>
- Nurwantoro, V. P., Bintoro, A. M., Legowo, A., Purnomoadi, L. D., Ambara, A., Prokoso, S., dan Mulyani. (2012). Nilai pH, kadar air, dan total Escherchia coli daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), 20-22. Diakses dari <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/56>
- Oki, A. L., Jajang, G., dan Wiwin, T. (2016). Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. Bandung: Universitas Padjadjaran. Di akses dari <https://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/10205>
- Perret, M. (2015). *Why you should put gluten-free dishes on your menu. Knorr*. Diakses dari <https://www.bighospitality.co.uk/Article/2015/07/21/Why-you-should-put-gluten-free-dishes-on-your-menu>
- Rahmawati. (2014). tahu putih merupakan hasil olahan kedelai yang mengandung tinggi protein yang digemari masyarakat.
- Rambe, K. N., dan Pasaribu, A. (2012). Uji Antibakteri Ekstrak Metanol Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella Sp.* *Jurnal Saintis Kimia*, 1(1). Diakses dari <http://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/JA/article/view/793>
- Rostami, K., Bold, J., Parr, A., dan Johnson, M. W. (2017). *Gluten-free diet indications, safety, quality, labels, and challenges. Nutrients*, 9(8), 846. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/nu9080846>
- Salkova, D. and Hes, A. (2015). *Gluten-free food-the influence of selected qualitative characteristics on consumer decision making of coeliacs in hospitality establishments. Czech Journal of Food Sciences*, 33(6), 513-517. Diakses dari <https://doi.org/10.17221/113/2015-CJFS>
- Sapone, A., Bai, J. C., Ciacci, C., Dolinsek, J., Green, P. H., Hadjivassiliou, M., and Fasano, A. (2012). *Spectrum of gluten-related disorders: consensus on*



*new nomenclature and classification. BMC medicine, 10(1), 1-12.* Diakses dari <https://doi.org/10.1186/1741-7015-10-13>

Sari, N. A., Sustiyah, A. and Legowo, A. M. (2014). Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 3(4), 152-156.* Diakses dari <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/114>

Saturni, L. G., Ferretti, T., Bacchetti. (2010). The Gluten Free Diet : Safety and Nutritional Quality. *Nutrients Journal, (2), 16-34.*

Segismundo, M. F. (2008). *Food main course cookbook.*

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk industri pangan dan agro.

Shoukas, D. (2014). *Research Spotlight: Make Room for Gluten-Free.* Diakses dari <https://www.specidarityfood.com/news/article/make-room-gluten-free/>

Silalahi, M. (2014). *The ethnomedicine of the medicinal plants in sub-ethnic Batak, North Sumatra and the conservation perspective, Dissertation.* Indonesia: Universitas Indonesia.

Sudaryati, Latifah dan Hermawan, D. E. (2011). Pembuatan Bubuk Cabe Merah Menggunakan Variasi Jenis Cabe dan Metode Pengeringan. *Jurnal Tek.Pangan, 74-80.* Diakses dari <https://repository.usm.ac.id/detail-jurnalmahasiswa-826.html>

Tjiptaningdyah, R. (2010). Studi Keamanan Pangan Pada Tahu Putih Yang Beredar Di Pasar Sidoarjo (Kajian Melalui Kandungan Formalin). Surabaya: Fakultas Pertanian, Universitas Dr. Soetomo Surabaya. Diakses dari <https://www.berkalahayati.org/index.php/jurnal/article/view/270/218>

Topper, A. (2017). *Non-celiacs drive gluten-free market growth. Mintel.* Diakses dari <https://www.mintel.com/blog/food-market-news/gluten-free-consumption-trends>

Widyalita, E., Sirajuddin, S. dan Zakaria. (2014). Analisis Kandungan Monosodium Glutamat (MSG) pada Pangan Jajanan Anak SD Komp.Lariangbangi. Makassar: BPIGF Kesehatan. Diakses dari <https://adoc.pub/analisis-kandungan-monosodium-glutamat-msg-pada-pangan-jajan.html>

Wu, J. H., Neal, B., Trevena, H., Crino, M., Stuart-Smith, W., Faulkner-Hogg, K., ... and Dunford, E. (2015). *Are gluten-free foods healthier than non-gluten-free foods? An evaluation of supermarket products in Australia. British Journal of Nutrition, 114(3), 448-454.* Diakses dari <https://doi.org/10.1017/S0007114515002056>

Wunsch, N. (2020). *Gluten-free food market value worldwide 2020-2025*. Statista. Diakses dari <https://www.statista.com/statistics/248467/global-gluten-free-food-market-size/>

Yesil, O., SevimLi, C., Bedir, E., and Vardar-Sukan, F., (2010). *Inhibitory Effects of Rosemary Extracts, Carnosic acid and Rosmarinic Acid on the Growth of Various Human Cancer Cell Lines*. *Plant Foods for Human Nutrition*, 65(2), 158–163. Diakses dari <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/20449663/>

Yuli, Y. (2014). 12 Manfaat Bawang Putih bagi Kesehatan dan Kulit (Teruji). Diakses dari <https://manfaat.co.id/12manfaat-bawang-putih-bagi-kesehatan-kulit-teruji>.

