

DAFTAR PUSTAKA

- Alessia. (2021). Menguak Apa Itu Gluten Dan Fungsinya Bagi Tubuh. *Hello Sehat*. Retrieved November 1, 2021 from <https://www.agroindustri.id/karakteristik-dan-keunggulan-tepung-mocaf/>
- Baking, T. (2018). Sekilas Tentang Gluten. *Titan Baking*. Retrieved November 19, 2021 from <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/gluten-2/>
- Bodacious, B. (2018). *The Different Types Of Pizza Crust*. *Bodacious Bakehouse*. Retrieved Januari 8, 2022 from <https://www.bodaciousbakehouse.com/the-different-types-of-pizza-crusts/>
- Dahlia, L. (2014). *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Fitria. (2013). *Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg Dengan Tepung Terigu*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Goi, M. (2017). Penanganan Gizi Pada Celiac Disease. *Health And Nutritions Journal*, 3(2).
- Hapsari. (2021). Manfaat Hingga Perbedaannya Dengan Tepung Tapioka. *Jurnal Orami*. Retrieved November 19, 2021 from <https://www.Oracle.Co.Id/Magazine/Tepung-Mocaf/>
- Hulu, F. (2018). Analisis Perbandingan Tingkat Akurasi Timbangan Digital Dan Manual Sebagai Alat Pengukur Berat Badan Anak. *Jurnal Ilmu Komputer Dan Bisnis*, 9(1), 1864–1868. <https://doi.org/10.47927/jikb.v9i1.120>
- Husna, N., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Agritech*, 33(03), 296–302. <https://doi.org/10.22146/agritech.9551>
- Kahlon, T. (2016). Sensory Evaluation Of Gluten-Free Quinoa Whole Grain Snacks. *Journal Heliyon*, 2(12). 10.1016/J.Heliyon.2016.E00213
- Karina, S. dan Amrihati, E. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenperin. (2021). *Pasok Kebutuhan Pangan Selama Pandemi, Kontribusi Industri Mamin Meroket*. Kementerian Perindustrian.
- Merdeka. (2021). Manfaat Diet Gluten Free bagi Kesehatan, Mampu Cegah Banyak Penyakit. *Merdeka*. Retrieved February 9, 2022 from <https://www.merdeka.com/jatim/manfaat-diet-gluten-free-bagi-kesehatan-mampu-cegah-banyak-penyakit-kln.html>
- Noer, S., Wijaya, M., & Kadirman. (2017). Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomea Batatas L) Berbagai Varietas Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus The Use Of Sweet Potato Flour (Ipomea Batatas L.) Variety Of Varieties As The Raw Material For Making Bolu Kukus Cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 60–71.
- Panolih, K. P. (2021). Trend Diet Bebas Gluten. *Kompas.id*. Retrieved February 9, 2022 from <https://www.kompas.id/baca/riset/2021/09/15/tren-diet-bebas-gluten>

- Pratiwi, R. A. (. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan. *Jurnal Triton*, 11(2). <https://doi.org/10.47687/Jt.V11i2.112%0a>
- Primadia. (2019). Sejarah Pizza Jenis Dan Kandungan Gizi. *Jurnal Primadia*. Retrieved November 19, 2021 from <https://sejarahlengkap.com/dunia/sejarah-pizza>
- Pungky, P. (2012). *Homemade Pizza Pastry & Bakery*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Putra, N. (2015). *Research & Development Penelitian Dan Pengembangan*. Jakarta: Pt Raja Grafindo Persada.
- Rahardi, F. (2021). Ekspor Ubi Jalar Jepang Meningkat. *Jurnal Agribisnis*, 3(2)
- Rahmi. (2015). *Pembuatan Pizza Komposit Tepung Suweg Dan Tepung Terigu Dengan Jumlah Penambahan Asam Sitrat Berbeda*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Rahmi, A., Susi dan Agustina, L. (2015). Nalisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan Dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa. *Analisis Standar Pelayanan Minimal Pada Instalasi Rawat Jalan Di Rsud Kota Semarang*, 3, 103–111.
- Recipetips.com (2022) *Pizza Crust - Definition and Cooking Information*. *Recipetips.com*. Retrieved Januari 8, 2022 from <https://www.recipetips.com/glossary-term/t--37850/pizza-crust.asp>
- Rohmitriasi. (2018). Menguak Terciptanya Pizza Dan Kapan Masuk Di Indonesia. *Jurnal Fimela*. Retrieved November 9, 2021 from <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3669774/menguak-terciptanya-pizza-dan-kapan-masuk-di-indonesia>
- Rosida. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri. *Jurnal Teknobuga*, 1(1), 44–52.
- Rumus Statistik. (2013). Rata-Rata Hitung (Mean). *Rumus Statistik*. Retrieved February 2, 2022 from <https://www.rumusstatistik.com/2013/07/rata-rata-mean-atau-rataan.html>
- Samantha, D. (2020). Karakteristik Fisikokimia, Sensori, Dan Kandungan Kalori Dari Roti Bebas Gluten Yang Disubstitusi Dengan Tepung Beras. *Unika Repository*, 3(2). <http://repository.unika.ac.id/id/eprint/15699>
- Setyaningsih. (2011). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. Ipb Press.
- Studio. (2012). Dulu Pizza Adalah Makanan Kelas Bawah. *Atom Studio*. <http://atom-studios.blogspot.com/2012/03/ternyata-dulu-pizza-adalah-makanan.html>
- Suara. (2021). Survei: Kesadaran Pola Hidup Sehat Orang Indonesia Meningkat Selama Pandemi. *Suara*. Retrieved February 9, 2022 from <https://www.suara.com/lifestyle/2021/07/15/181500/survei-kesadaran-pola-hidup-sehat-orang-indonesia-meningkat-selama-pandemi?page=1>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Alfabeta.
- Swari. (2021). Penyakit Celiac: Obat, Penyebab, Gejala,. *Hallo Sehat*. <https://hellosehat.com/pencernaan/pencernaan-lainnya/penyakit-celiac/>
- Syarbini, H. (2013). Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, Dan Panduan Menjadi Bakepreneur. *Solo: Az Bakery*, 2(3), 140–141.

- Taruh, F. (2018). Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula Dan Air Jeruk Dalam Pembuatan Selai Apel Granny Smith. *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian & Bisnis*, 1(1), 1–11.
- Wahyuni. (2015). Menguak Asal Muasal Pizza Masuk Indonesia. *Cnn Indonesia*. Retrieved November 19, 2021 from [Www.Cnnindonesia.Com/Gaya-Hidup/20150212115215-262-31597/Menguak-Asal-Muasal-Pizza-Masuk-Indonesia](http://www.cnnindonesia.com/Gaya-Hidup/20150212115215-262-31597/Menguak-Asal-Muasal-Pizza-Masuk-Indonesia)
- Wahyuningtias, D. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1).

