

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, N. (2018). *Karakteristik Cookies Gluten Free Dibuat Dengan Perbandingan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dan Tepung Almond (Prunus Dulcis) Yang Berbeda*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Annur, C. M. (2023). Ada 41 Ribu Penderita Diabetes Tipe 1 di Indonesia pada 2022, Terbanyak di ASEAN. Retrieved from <https://Databoks.Katadata.Co.Id/> website: <file:///C:/Users/ACER/Downloads/ada-41-ribu-penderita-diabetes-tipe-1-di-indonesia-pada-2022-terbanyak-di-asean.pdf>
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2022). *Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Makanan dan Bukan Makanan di Daerah Perkotaan Menurut Kabupaten/Kota (rupiah) 2020-2022*. Retrieved from <https://jakarta.bps.go.id/indicator/5/136/1/rata-rata-pengeluaran-per-kapita-sebulan-makanan-dan-bukan-makanan-di-daerah-perkotaan-menurut-kabupaten-kota-rupiah-.html>
- Dewi, T. K., Amir, A., & Elma, E. S. (2021). MUTU HEDONIK FORMULA ISOTONIK PENAMBAHAN GULA PASIR DAN GUM ARAB (Isotonic Formula Hedonic Quality additional Sugar and Arabic Gum). *Media Gizi Pangan*, 28(1), 54–60.
- Fakhri, R. A. (2021). *Pengaruh Keadilan Organisasi, Pengembangan Karir, Dan Budaya Organisasi Terhadap Kepuasan Kerja (Studi Kasus Pada PT. Pertamina Training and Consulting)* (pp. 1–18). pp. 1–18. Jakarta: STEI.
- Fauziah, S. (2023). 86 Persen Masyarakat Indonesia Semakin Sadar Akan Kesehatan, Ini Alasannya.
- Fimela. (2023). *Resep Butter Cake yang Lembut dan Harum ala Chef Davina*.
- Fransiska Gema Mutiara Prima. (2022). *KEMAMPUAN EMULSIFIKASI PADA FLAXSEED, CHIA SEED, DAN AQUAFABA SEBAGAI POTENSI BAHAN EMULSIFIER PADA CAKE*.
- Hadistio, A., & Fitri, S. (2019). Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1), 13–17. <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2005>
- Ivani Putri Tarwendah. (2017). *STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN*.
- Kemenperin. (2022). Kemenperin: Industri Makanan dan Minuman Tumbuh 3,57% di Kuartal III-2022. Retrieved September 27, 2023, from <https://kemenperin.go.id/artikel/23696/Kemenperin:-Industri-Makanan-dan-Minuman-Tumbuh-3,57-di-Kuartal-III-2022>
- Kholiq, I. P. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Ragi Tempe Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Klik Dokter. (2021). *Tepung Almond Lebih Sehat daripada Tepung Lainnya, Benarkah?*
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75.

- Kusuma, A. (2021). *Pastry And Bakery*. Madiun: HTC Maduin.
- Kusuma, A. R., Aulia, F. T., Gusnadi, D., & Karsiwi, R. R. M. (2021). Inovasi Produk Kue Wortel Berbasis Tepung Almond. *E-Proceeding of Applied Science*, 7(5), 1521–1529.
- M. Askari Zakariah, V. A. KH. M. Z. (2020). *METODOLOGI PENELITIAN KUALITATIF, KUANTITATIF, ACTION RESEARCH, RESEARCH AND DEVELOPMENT (R n D)*. Yayasan Pondok Pesantren Al Mawaddah Warrahmah. Retrieved from <https://play.google.com/books/reader?id=k8j4DwAAQBAJ&pg=GBS.PR1&hl=en>
- Martinescu, C. D., Sârbu, N., Velciov, A.-B., & Stoin, D. (2020). Nutritional And Sensory Evaluation Of Gluten-Free Cake Obtained From Mixtures Of Rice Flour , Almond Flour And Arrowroot Flour. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 26(4), 368–374.
- Neza Fadia Rayesa, D. Y. A. (2022). *SIKAP KONSUMEN MILENIAL TERHADAP PRODUK BERLABEL GLUTEN FREE*.
- Nilai Gizi. (2018a). *Gula putih / Gula Pasir*.
- Nilai Gizi. (2018b). *Ketela pohon / singkong, segar*. Retrieved from <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/151/nilai-kandungan-gizi-ketela-pohon-singkong-segar>
- Nilai Gizi. (2018c). *Tepung Mocaf*.
- Nilai Gizi. (2018d). *Tepung terigu*.
- Nusa, M. I., Suarti, B., Program, A., Hasil, T., Fakultas, P., & Umsu, P. (n.d.). *PEMBUATAN TEPUNG MOCAF MELALUI PENAMBAHAN STARTER DAN LAMA FERMENTASI (Modified Cassava Flour)*.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Peference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29–42.
- Philia, J., Widayat, Hadiyanto, Suzery, M., & Budianto, I. A. (2020). Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo.
- Preppy Kitchen. (2019). *Pound Cake*.
- Rizky, M. (2023). “Ramalan Baru”, *RI Impor Gandum Besar-besaran Tahun Ini*.
- Rokom. (2022). Konsumsi Gula Berlebih, Waspada Risikonya. Retrieved September 27, 2023, from <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/rilis-media/20220927/2841159/konsumsi-gula-berlebih-waspada-risikonya/>
- Rosita, E., Hidayat, W., & Yuliani, W. (2021). Uji Validitas Dan Reliabilitas Kuesioner Perilaku Prososial. *FOKUS (Kajian Bimbingan & Konseling Dalam Pendidikan)*, 4(4), 279. <https://doi.org/10.22460/fokus.v4i4.7413>
- Sally Baking Addiction. (2018). *Madeleines*.
- Sarno, Apriliyanto, E., & Cahyani, D. A. (2022). Penerapan Teknologi Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Sebagai Upaya Mendukung Desa Mandiri Mocaf Desa Pesangkalan Kabupaten

- Banjarnegara. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(3), 584–595.
- SARWONO, G. L. (2022). *PENGARUH PENGGANTIAN TEPUNG BEBAS GLUTEN TERHADAP KARAKTERISTIK DARI CAKE UNTUK PENDERITA PENYAKIT SELIAK*.
- Sicca, S. P. (2023). 8 Makanan dan Minuman Sumber Gluten yang Perlu Diketahui. Retrieved September 27, 2023, from Kompas.com website: <https://health.kompas.com/read/23G08143700368/8-makanan-dan-minuman-sumber-gluten-yang-perlu-diketahui?page=all#:~:text=KOMPAS.com - Gluten adalah nama,untuk memberikan tekstur dan rasa>
- Stein. (2020). Marcel Proust & His Madeleines. Retrieved from <https://publish.illinois.edu/litlanglibrary/2020/08/10/marcel-proust-his-madeleines/>
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sutadarma, I. wayan G. (2022). Gula Si Manis Yang Menyebabkan Ketergantungan. Retrieved September 27, 203 C.E., from [https://yankes.kemkes.go.id/view\\_artikel/1222/gula-si-manis-yang-menyebabkan-ketergantungan](https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1222/gula-si-manis-yang-menyebabkan-ketergantungan)
- Tropicana Slim. (2020). *Sweetener Classic*.
- Tropicanaslim.com. (2020). Gula Stevia, Gula Alami Nol Kalori dari Daun Stevia. Retrieved September 27, 2023, from <https://tropicanaslim.com/detail-kesehatan/gaya-hidup-sehat/gula-stevia-gula-alami-nol-kalori-dari-daun-stevia>
- Zillah, F., Husniati, R., & Aziz, A. (2022). Pengaruh Pelatihan, Pengawasan, dan Disiplin Kerja terhadap Kinerja Karyawan. *Studi Ilmu Manajemen Dan Organisasi*, 3(1), 213–232. <https://doi.org/10.35912/simo.v3i1.677>