

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>
- 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*.
- 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>
- 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.
- 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). *Tepung Mocaf*.
- Nilai Gizi. (2018c). *Tepung terigu*.
- 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/>
- 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.
- Sutadarma, I. wayan G. (2022). Gula Si Manis Yang Menyebabkan Ketergantungan. Retrieved September 27, 2023, from 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>