

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2006. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemist 16th edition*. AOAC International. Virginia.
- Amalia. 2014. Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu Untuk Individual Autistik. *Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* 20 (2) : 30-31.
- Amalia, S.N., Rimbawan, dan M, Dewi. 2011. Nilai Indeks Glikemik Beberapa Jenis Pengolahan Jagung Manis (*Zea mays saccharata sturt*). *Jurnal Gizi dan Pangan*. 6 (1): 36-41.
- Andriani, D. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisa L)*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Astuti. 2007. *Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Dengan Metode Oven Pengering*. Jurdik Biologi FMIPA UNY. Yogyakarta.
- Bahalwan, Fatimah. dkk. (2017). *Kue Kering Hias Kreasi Ncc*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Brown, A.C. 2011. *Understanding Food : Principle and Preparation*. Cengage Learning. Wadsworth.
- Darajat, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan Pada Produk Daging Olahan. *Food Review*. 5 (7) : 52—53.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik Sensori dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* 1 (1) : 48-57.
- Gallagher, E. Gormley, T.R. Arendt, E.K. 2004. *Recent Advances in the Formulation of Gluten-free Cereal-based Products*. Trends Food Science Technology.
- Hastuti, P., Kartika, B dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Hildayanti. (2012). *Studi Pembuatan Flakes Jewawut (Setaria italica)*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin Maskassar. Makassar.
- IKAPI, A. 2008. *Dark Chocolate Healing : Mengungkap Khasiat Cokelat Terhadap Sirkulasi Darah dan Imunitas Tubuh*. PT.Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Kadarwati, M. (2015). *Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Singkong (Manihot esculenta crantz) yang*

Disubstitusi Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus). Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

Legowo, A. M dan Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*. Universitas Diponegoro. Semarang.

Lerner, A., Jeremias, P, dan Matthias, T, 2015. TheWorld Incidence of Celiac Disease is Increasing : A Review. *International Journal of Scientific Research*. 6 (7) : 5491-5496.

Mudjajanto, E.S dan Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Musu, I. dan R, Oktavina. 2015. *Pembuatan Bakso Belut dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tepung Semi Karagenan*. Teknologi Kimia Industri Politeknik Negeri Ujung Pandang. Makassar.

Napitupulu, D.S. 2012. *Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayaan Tepung Kedelai*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Nurhidayati. 2011. *Kontribusi Mp-Asi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius 47 Spp) terhadap Kecukupan Protein Dan Vitamin A*. Universitas Diponegoro. Semarang.

Putri, S. 2010. *Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Bolu Kukus Ditinjau dari Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima*. Skripsi. Pogram Studi Ilmu Gizi UMS. Surakarta.

Rein, W.N.T dan Dewanti, T.W. 2014. *Potensi Cincau Hitam (Mesona palutris BI), Daun pandan dan Kayu Manis Sebagai Bahan Baku Minuman Fungsional*. Jurnal Pangan dan Argoindustri 2(4) : 128-136.

Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau : Budidaya & Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.

Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai. Solo.

Vaclavik, V. dkk. *Essential of Food Science*. Springer. New York.

Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Sukoharjo.

Waspadji, S. dkk. 2003. *Indeks Glikemik Berbagai Makanan Indonesia*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.