

DAFTAR PUSTAKA

- Andi Annisa Dwi Rahmawati. (2015). *Ini 5 Saus Seafood Favorit Khas Warung Tenda*. (<https://food.detik.com/info-kuliner/d-3040860/ini-5-saus-seafood-favorit-khas-warung-tenda>)
- Balai Penelitian Tanaman Serealia. (2018). *Sorgum Merah Lokal Pulau Selayar*. (<http://Balitsereal.litbang.pertanian.go.id/mengenal-plasmanutfah-sorgum-merah-indonesia.html>)
- Dewasasri M Wardani. (2019). *Satu Harapan: Sorgum, Berpotensi Jadi Pangan Premium*. (<http://www.satuharapan.com/read-detail/read/sorgum-berpotensi-jadi-pangan-premium>)
- Dianti, R.W. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64, Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1989). *Daftar Komposisi BahanMakanan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara
- Endang Mulyatiningsih. (2012). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Eimear Gallagher. (2004). *Gluten-Free Food Science and Technology*. Singapore
- Fitri Rahmawati. (2013). *Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fu, B. X. 2007. Asian noodles: History, classification, raw materials, and processing. *Journal of Food Research International*, 41 (9): 888-902
- Howard, B.M, Hung, McWatters, K. (2014). *Analysis of ingredient functionality and formulation optimization of pasta supplemented with peanut flour*. *Journal of Food Science*
- Indriani. (2007). *Lasagna Pasta Favorit Ala Cafe*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Kendri Wahyuningsih, Natasa Puteri Dwiwangsa, Wisnu Cahyadi, Endang Yuli Purwani. (2015). *Pemanfaatan Beras (Oryza sativa L.) Inpari 17 Menjadi*

- Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten*. Bogor: Universitas Pasundan
- Kevin Adrian. (2018). *Tepung Beras dan Manfaatnya Bagi Kesehatan* (<https://dokter.tips/tepung-beras-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan.html>)
- Kokom Komariah. (2006). *Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta: PTBB FT UNY
- Laras Puspita Sari. (2016). *Pemanfaatan Tepung Sorgum Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Sobukocan dan Boutirican*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Listia Wan. (2016). *Tanaman Lada: Lada (Merica) dan Pengertiannya*. (<http://Merawatlada.blogspot.com/2016/lada-merica-dan-pengertiannya.html>)
- Mei Dian Nurita Sari. (2016). *Substitusi Tepung Ganyong pada Pembuatan Anyong 'qiseo dan Anyong 'sana*. Yogyakarta: PTBB UNY
- Muhandri, T. (2012). *Mekanisme Proses Pembuatan Mi Berbahan Baku Jagung*. *Buletin Teknologi Pascapanen*. Bogor
- Mujiono, Budi Nurtama, Slamet Budijono. (2016). *Pengembangan Mie Bebas Gluten dengan Teknologi Ekstrusi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB
- Mulyadi. (1994). *Akuntansi Untuk Manajemen*. Yogyakarta: STIE YKPN Yogyakarta
- Sirappa. (2003). *Prospek Pengembangan Sorgum di Indonesia Sebagai Komoditas Alternatif Untuk Pangan, Pakan, dan Industri*. Makassar
- Nani Ratnaningsih. (2008). *Jobsheet Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: PTBB UNY
- Nany Suryani. (2014). *Makanan Sepinggan (One Dish Meal)*. Malang
- Nimas Mita E. (2018). *Xanthan Gum, Zat Pengental Makanan yang Punya Banyak Manfaat*. (<https://hellosehat.com/hidup-sehat/tips-sehat/xanthan-gum-adalah/>)
- Ninda Pritasari. (2018). *Pengertian Serealia*. Yogyakarta. (<http://ninda16.blogspot.com/2018/08/pengertian-serealia.html>)
- Oretta, Mauren. (2015). *Encyclopedia of Pasta*. Oakland: University of California Press

- Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah, Sutriyati Purwanti. (2008). *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah, Sutriyati Purwanti. (2008). *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Samuel Pablo. (2108). *Waspada! Ketergantungan Masyarakat RI Terhadap Gandum Tinggi*. (<https://www.cnbcindonesia.com/news/20181029205440-4-39594/waspada-ketergantungan-masyarakat-ri-terhadap-gandum-tinggi>)
- Suarni. (2012). *Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional*. Sulawesi Selatan: Balai Penelitian Tanaman Serealia
- Suarni. (2004). *Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan*. Makassar: Balai Penelitian Tanaman Serealia
- Suprijadi. (2012). *Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L) Rendah Tanin*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Susantri. 2013. *Uji Amilum, Glukosa, Protein dan Lemak*. (online). (<http://susantri10.blogspot.com/2013/01/uji-amilum-glukosa-protein-dan-lemak.html>)
- Tobing, Hayatinufus A.L. (2010). *Segalanya Tentang Makanan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Yunastiti Purwaningsih.(2008). *Ketahanan Pangan : Situasi, Permasalahan, Kebijakan dan Pemberdayaan Masyarakat*. Surakarta.Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret
- Sugiyono(2012).*Statistika Untuk Peneltian*. Bandung: Alfabeta.