

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Setiadi. (2017). Mengenal Sorgum. Diakses dari <https://theadiokecenter.wordpress.com/2017/03/09/mari-mengenal-sorgum/>. pada 15 Februari 2019.
- A.Meida (2017). Berkenalan dengan Produk Gluten Free. Diakses dari <https://www.lemonilo.com/blog/berkenalan-dengan-produk-gluten-free>. pada Mei 2019.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Suakarta: Tiga Serangkai.
- Badan Litbang (2013). Sorgum: Kandungan Tinggi Kaya Manfaat Dukung Gluten Free Diet. Diakses dari <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-aktual/1334/>. pada Februari 2019.
- Caesara Nur R (2015). Cabe Merah. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18070-cabe-merah.html>. pada Mei 2019.
- Caesara Nur R (2017). Jahe. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/17910-jahe.html>. pada Mei 2019.
- Chondro Kirono (2018). Edible Flower. Diakses dari <https://senimankuliner.wordpress.com/2018/06/>. pada Mei 2019.
- David Farbacher (2014). Fussion Food Menurut Ahli. Diakses dari <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesdoc/Bab1/2014-2-01040-HM%20Bab1001.pdf>. pada Mei 2019.
- De Vita 2009. Encyclopedia of Pasta. University of California. America: California.
- Dias Akhmad (2015). Definisi Garnish dan Fungsi Garnish Pada Penyajian Menu. Diakses dari <https://www.restofocus.com/2015/05/definisi-garnish-fungsi-garnish-pada.html>. pada Februari 2019.
- Dini Kusumastuti (2016). Rendang Daging Sempel. Diakses dari <https://cookpad.com/id/pengguna/15213761>. pada Mei 2019.
- Endang Mulyatiningsih 2012. Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan. Bandung: Alfabeta.
- Endang Mulyatingsih. 2011. *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press Universitas Negeri Yogyakarta.

- Ginting, E. dan B. Kusbiantoro. 1995. Penggunaan tepung sorgum komposit sebagai bahan dasar dalam pengolahan kue basah (cake). Dalam Risalah Simposium Prospek Tanaman Sorgum untuk Pengembangan Tanaman Industri. Edisi Khusus Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (4):256-263.
- Gloria Fransisca. (2018). Dampak Buruk Trpung Gandum Bagi Kesehatan. Diakses dari <https://lifestyle.bisnis.com/read/20181011/106/848204/5-dampak-buruk-tepung-gandum-untuk-kesehatan/3>. pada Januari 2019.
- Hariadi (2015). Rendang. Diakses dari <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbsubar/rendang/>. pada Februari 2019.
- Ichda Chayati. 2010. *Diktat Pengujian Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Kevin Adrian (2018). Makna *Free Gluten*. Diakses dari <https://www.alodokter.com/menelusuri-makna-gluten-free>. pada 13 Februari 2019.
- Kevin Andrian (2018). Manfaat Minyak Zaitun untuk Wajah dan Kulit Tubuh. Diakses dari <https://www.alodokter.com/manfaat-minyak-zaitun-untuk-wajah-dan-kulit-tubuh>. pada Februari 2019.
- Maria Alphonsa (2017). Ketumbar. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18276-ketumbar.html>. pada Mei 2019.
- Meilisa Kusumawati (2017). Bawang Merah. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/17922-bawang-merah.html>. pada Mei 2019.
- Meilisa Kusumawati (2017). Bawang Putih. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/17920-bawang-putih.html>. pada Mei 2019.
- Meilisa Kusumawati (2017). Daging Sapi. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18160-daging-sapi.html>. pada Mei 2019.
- Meilisa Kusumawati (2017). Daun Serai. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18008-serai.html>. pada Mei 2019.
- Meilisa Kusumawati (2017). Garam. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/17924-garam.html>. pada Mei 2019.

- Meilisa Kusumawati (2017). Kemiri. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18014-kemiri.html>. pada Mei 2019.
- Meilisa Kusumawati (2017). Lengkuas. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18012-lengkuas.html>. pada Mei 2019.
- Meilisa Kusumawati (2017). Pasta. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18268-pasta.html>. pada 10 Februari 2019.
- M. Husin (2017). Fungsi Fusion Food. Diakses dari <http://usahabakery.com/tag/fungsi-fusion-food/>. pada Mei 2019.
- Mudjisihono, R. 1994. Studi pembuatan roti campuran tepung jagung dan sorgum. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 4(1): 16-22.
- Mudjisihono, R. dan D.S. Damardjati. 1987. Prospek kegunaan sorgum sebagai sumber pangan dan pakan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* VI(I):1-5.
- Nani Ratnaningsih. 2008. *Jobsheet Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Nany Suryani (2017). Makanan Sepinggan (One Dish Meal). Diakses dari <https://studylibid.com/doc/390998/makanan-sepinggan--one-dish-meal->. pada Mei 2019.
- Nimas Mita (2018). **Mengenal Xanthan Gum, Zat Pengental yang Ternyata Punya Banyak Manfaat Kesehatan. Diakses dari <https://hellosehat.com/hidup-sehat/tips-sehat/xanthan-gum-adalah/>. pada Januari 2019.**
- Nisa Sholihah (2017). Santan. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/17876-santan.html>. pada Mei 2019.
- Novita Eka 2016. Skripsi: Eksperimen Substitusi Tepung Sorgum Numbu Dalam Pembuatan Egg Roll. Semarang: Jurusan PKK FT UNNES.
- Paula Deen (2016). Antipasti Penne. Diakses dari <https://www.foodnetwork.com/recipes/food-network-kitchen/antipasti-penne-3362454>. pada Mei 2019.
- Prastowo, B., Suarni, Y. Sinuseng, Suwardi, dan Subhana. 1996. Rekayasa teknologi mesin penepung sorgum dan jewawut. Hasil Penelitian dan Pengembangan Alat dan Mesin Pertanian. Tahun XV-1995/1996. hal.77-98.

- Prihastuti Ekawatiningsih *et al.*, 2008. Restoran. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Pizza Hut (2018). Daftar Harga Pasta. Diakses dari <https://pergikuliner.com/restaurants/pizza-hut-delivery-phd-tambaksari/menus>. pada Mei 2019.
- Rahmat Adji (2017). Pengertian dan Macam-Macam Bahan Tambahan Pangan (BTP). Diakses dari <https://mallomo13.wordpress.com/2017/12/17/pengertian-dan-macam-macam-bahan-tambahan-pangan-btp/>. pada Mei 2019.
- Rochmawati Fita (2017). Jeruk Purut. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/17968-jeruk-purut.html>. pada Mei 2019.
- Schober T.J., S.R. Bean, and D.L. Boyle. 2007. Gluten-free sorghum bread improved by sourdough fermentation: biochemical, rheological, and microstructural background. *J. Agric. Food. Chem.* 55:5137-5146.
- Sri Liswardani. 2019. Nilai Gizi Pasta Penne Substitusi Tepung Sorgum. Solo: Teknik Teknologi Pertanian UNS.
- Sri Warni (2016). Perbedaan Bahan Baku dan Bahan Penolong. Diakses dari <https://zahiraccounting.com/id/blog/perbedaan-bahan-baku-dan-bahan-penolong/>. pada Februari 2019.
- Suarni. 2004. Evaluasi sifat fisik dan kandungan kimia biji sorgum setelah penyosohan. *Stigma XII (1):88-91*.
- Suarni. 2004. Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan. *Jurnal. Makassar: Balai Penelitian Tanaman Serealia*.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Potensi sorgum varietas unggul sebagaibahan pangan untuk menunjang agroindustri. *Prosiding Lokakarya Nasional BPTP Lampung, Universitas Lampung. Bandar Lampung. p.541-546*.
- Suarni dan I.U Firmansyah (2005). Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum. Diakses dari <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/images/stories/anis.pdf>. pada 15 Februari 2019.
- Sudarminto Setyo (2015). Tepung Beras. Diakses dari <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/04/tepung-beras/>. pada Februari 2019.

- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: ALFABETA.
- Sumarno *et al.*, 2013. Sorgum: Inovasi Teknologi dan Pengembangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta: Badan Litbang Pertanian. Valentina Limbong (2016). Resep Gluten Free Pasta With Beef Carbonara. Diakses dari <https://www.femina.co.id/mi-pasta/resep-gluten-free-pasta-with-beef-carbonara>. pada Februari 2019.
- Vera Susanti (2014). Pasta. Diakses dari <http://vera-susanti.blogspot.com/2014/02/pasta.html>. pada Mei 2019.
- Yomi Hanna 2017. Inilah 10 Jenis Pasta, Makanan yang Berasal Dari Italia. Jakarta: Kompas Gramedia, Majalah Bobo.
- Yomi Hanna (2017). Rendang, Makanan Minang yang Mendunia. Diakses dari <https://bobo.grid.id/read/08673724/rendang-makanan-minang-yang-mendunia?page=all>. pada Februari 2019.
- Yustinus Andri (2018). Konsumsi Terigu pada 2019 Ditaksir Tumbuh di Atas 6%. Diakses dari <https://ekonomi.bisnis.com/read/20181211/20181211/12/868376/konsumsi-terigu-pada-2019-ditaksir-tumbuh-di-atas-6>. pada 24 Januari 2019.