

## DAFTAR PUSTAKA

- Abate, A. N and Gomez, M. 1984. *Substitution of Finger Millet and Bulrush Millet For Miszen in Boiler Feeds*, Anim. Feed Sci. Tech-nol. 10:291
- Adhelinika, P. M., Baskara, R.K.A., Dian, R.A., Nur, H.R.P. 2013. *Kajian Penambahan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Flake*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1. 1Januari 2013
- Apaperbedaan. 2017. *Perbedaan Mie dan Pasta*. Diakses tanggal 13 April 2019 dari <https://apaperbedaan.com/mie-dan-pasta/>
- Ari Maulana. 2018. *Yuk, Kenalan dengan Tepung Jagung! Berbeda dari Tepung Maizena*. Diakses tanggal 26 Juni 2019 dari <https://ramesia.com/tepung-jagung/>
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Susu Segar*. Jakarta.
- Bimo Prabowo. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Endang Mulyatiningsih. 2007. *Diktat Teknik-Teknik Memasak*. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fitri Haryanti H. 2017. *Asal Usul Pasta Ternyata Bukan Dari Italia*. Diakses tanggal 25 Maret 2019 dari <https://www.liputan6.com/health/read/3130900/asal-usul-pasta-ternyata-bukan-dari-italia>
- Hapsari Wara. 2012. *Daftar Kandungan Zat Gizi Bahan Makanan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W, Supartono. 1988. *Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Kissanki, Annia 2006. *Masakan Italia Pasta dan Salad*. Yogyakarta: Araska

- Kokom Komariah, dkk. 2011. *Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental*. Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan
- Marlin. 2009. *Sumber Pangan Tanaman Minor*. Diakses pada tanggal 30 Mei 2019 dari <http://daengnawan.blogspot.com/2009/07/sumber-pangan-tanaman-minor.html>.
- Mietha. 2008. *Kandungan Gizi Telur*. Jakarta: Raja. Grafindo Persada.
- Muharastri, Y. 2008. *Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor*. Skripsi. IPB. Bogor
- Murdijati Gardjito. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Mutiara Nugraheni, Andian Ari A. 2016. *Lab Sheet Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Nimas Mita Etika M. 2018. *Mengenal Xanthan Gum, Zat Pengental yang Ternyata Banyak Manfaat Kesehatan*. Diakses tanggal 30 Mei 2019 dari <https://hellosehat.com/hidup-sehat/tips-sehat/xanthan-gum-adalah/>
- Papunas, M.W., G.S.S. Djarkasi, J.S.C. Moningka. 2003. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea Mays L*), Tepung Pisang Groho (*Musa Acumanafe, sp*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat.
- Rukmana R. 1994. *Bayam: bertanam dan pengolahan pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sani, K. Fatur. 2016. *Metedologi Penelitian Farmasi Komunitas dan Eksperimental*. Yogyakarta: Deepublish
- Siti Hamidah. Kokom Komariah. 2016. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish
- Sulistyaningrum, A. Rahmawati, Aqil, M. *Karakteristik Tepung Jewawut (Foxtail Millet) Varietas Lokal Majene dengan Perlakuan Perendaman*. Balai Penelitian Tanaman Serealia

- Tantri Yanti N. K. 2015. *Potensi dan Aplikasi Tepung Jagung*. Diakses tanggal 26 Juni 2019 dari <http://bali.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/info-teknologi/568-potensi-dan-aplikasi-tepung-jagung>
- Thiagarajan, S. Semmel, D. S. & , MI. 1974. *Insteuctional Development for Training Teachers of Exceptional Children*. Indiana: Indianan University Bloomington.
- Vera S. 2014. *Pasta*. Diakses tanggal 17 April 2019 dari <http://vera-susanti.blogspot.com/2014/02/pasta.html>
- Vidia. 2016. *Perbedaan Mie dan Pasta*. Diambil tanggal 13 April 2019 dari <http://www.inspirasibaking.com/perbedaan-mie-dan-pasta/>
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yusni B. dan Nurudin Azis. 2001. *Bayam*. Cetakan ke V. Jakarta: Penebar Swadaya.