

DAFTAR PUSTAKA

- Abate, A.N and Gomez, M.(1984). *Substitution of finger millet*. Jurnal pangan dan agroindustri. 10(2): 291-292.
- Anna, S. (2016). *Karakteristik Tepung Jewawut (Foxtail Millet) Varietas Lokal Majene dengan Perlakuan Perendaman*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 14(1): 11-21.
- Anonim. (2008). *Pasta*. Diambil pada tanggal 10 Maret 2019 dari <http://bogasari.com>.
- Anonymous. (2006). *Pasta*. Diambil pada tanggal 11 Februari 2019 dari <http://id.wikipedia.org/wiki/pasta.html>.
- Astawan, M. (2004). *Kandungan Serat dan Gizi pada Pasta*. Bogor: Dapertemen Teknologi Pangan dan Gizi IPB.
- Balai Penelitian Tanaman Serealia. (2018). *Pangan Fungsional Berbasis Tanaman Serealia*. Diambil pada tanggal 5 Februari 2019 dari balitsereal.litbang.pertanian.go.id/pangan-fungsional-berbasis-tanaman-serealia/
- Bhuja, P. (2009). *Teknologi Budidaya Millet*. Jayapura: Dapertemen Pertanian Balai Informasi Pertanian Provinsi Irian Jaya.
- BPOM. (2016). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 9 tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*.
- Chayati, Ichda. (2010). *Bahan Ajar Pengujian Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Damardjati DS, Widowati S, Wargiono J., & Purba S. *Potensi dan pendayagunaan sumber daya bahan pangan lokal serealia, umbi-umbian, dan kacang-kacangan untuk penganekaragaman pangan*. Makalah pada Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif. Jakarta, 24 Oktober 2000. 24 hal.
- Gardjito, Murdjiati. (2013). *Bumbu Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Harlyan, L.I. (2004). *Uji t*. Jurusan Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan dan Kelautan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.

- Hayatinufus A.L Tobing dan Cherry Hadibroto. (2014). *Dapur Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Koeswara, Sutrisno. (2007). *Produk Pasta, Beraneka Bentuk Dan Rupa*. (Online) http://www.ebookpangan.com/pasta_ref f.html diakses 23 Februari 2019.
- Komariah, Kokom dkk. (2014). *Kumpulan Resep Makanan Kontinental*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Khomsan, Ali. (2009). *Rahasia Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Lukman, D. (2008). *Product Safety pada Rumah Pemotongan Hewan*. Diunduh pada tanggal 17 Februari 2019 dari <http://higiene-pangan.blogspot.com>.
- Marlin, A. (2009). *Sumber Pangan Tanaman Minor*. Diunduh pada tanggal 20 Maret 2019 dari <http://daengnawan.blogspot.com>.
- Nugraheni, Mutiara. (2005). *Pengetahuan Bahan Pangan Yogyakarta*: PTBB FT UNY.
- Nurhidayati, Anisa. (2001). *Pasta Cita Rasa Indonesia*. Jakarta: Padi.
- Ratnaningsih, Nani. (2008). *Jobsheet Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Palupi, I.R., Naomi, N.D., & Susilo, J. (2017). *Penggunaan Label gizi dan Konsumsi Makanan pada Anggota Persatuan Diabetisi Indonesia*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 1-8.
- Puspasari, K. (2007). *Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sayoga, Dunung. (2011). *Artikel Main Course*. Diambil pada tanggal 10 Mei 2019 dari <http://dunungsayoga.blogspot.com>.
- Sholikhah P. (2008). *Tata Niaga Serealia*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Steenis. (2005). *Buah Bit (Beta Vulgaris L)*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Sudaryati, Yati. (2017). *Profil Vitamin, Kalsium, Asam Amino dan Asam Lemak Tepung Jewawut*. *Jurnal Biologi Indonesia*. 13(1): 85-96.
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mi Dan Pasta*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.

- Tati, N. (2017). *Prospek Jewawut sebagai Tanaman Pangan Serealia Alternatif*. Jurnal Bionatura. 5(1): 11-20.
- Wardhany, Ketty Husnian. (2011). *Diversifikasi Pangan dan Transformasi Pembangunan Pertanian*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Winanti, E.R. (2013). *Pengaruh Penambahan Bit (Beta Vulgaris) Sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Taksonomi Pangan: Vol. 2 No. 4.

