DAFTAR PUSTAKA

Abate, A. N and Gomez, M. (1984). *Substitution of Finger Millet and Bulrush Millet for Mis\zen in Boiler Feeds, Anim*. Feed Sci. Tech-nol. 10:291

Afrianto, Eddy dan Evy Liviawaty. (2005). *Pakan Ikan*. Yogyakarta:Kanisius

Agnes Angelia P., Atat Siti N., dan Ai Nurhayati. (2014). *Manfaat Hasil Belajar ”Pengetahuan Bahan Makanan”* Pada Praktik “*Pembuatan Main Course Dari Seafood*”. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol.3, No.1, November 2014

Andian Ari Aggraeni. (2008). *Lab Sheet Pengetahuan Bahan Pangan.* Juruan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta

Anonim. (2008). *Finger Millet*. http://en.wikipedia.org/wiki/fingermilleet. Diakses pada hari Kamis, 12 November 2009

Anonim. (2008). *Tepung Terigu*. http://www.dapurdeddyrustandi.com/. Diakses tanggal 12 Oktober 2009.

Anonim. (2010). *Kebijakan Umum Ketahanan Pangan 2010-2014.* Jakarta: Dewan Ketahanan Pangan.

Anonim. (2011). *Gandum*. Dinas Pertanian Tanaman Pangan Kabupaten Pasuruhan.Jawa Timur.

Anonim. (2014). *Ebookpangan 2009 : Teknologi Pengolahan Mie*. http://www.tekpan.unimus.ac.id/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.html. 2 Juni 2014

Ariani, M. dan Ashari, (2003). *Arah, Kendala Dan Pentingnya Diversifikasi Konsumsi Pangan Di Indonesia.* Agro Ekonomika. 21 (2). 99-112

Badan Ketahanan Pangan. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*.

Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-3777-1995. *Makaroni*. http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id. 24 Oktober 2014

Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-3947-1995. *Daging Kerbau Sapi*. https://kupdf.net/download/sni-01-3947-1995-daging-kerbau-sapi_58f6dcefdc0d60c15fda97f3_pdf. 19 April 2017

Bartono dan Ruffino. (2010). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi

Dalimartha, S., dan Felix Adrian. (2011). *Khasiat Buah dan Sayur*. Jakarta: Penerbit Swadaya. Hal. 91.

Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu*. Perpustakaan Nasional.

Dewan Ketahanan Pangan. (2009). *Peta Ketahanan dan Kerentanan Pangan Indonesia (Food Security and Vulnerability Atlas of Indonesia).* Jakarta :Dewan Ketahanan Pangan.

Devi, N. (2010). *Nutrition and Food*. Jakarta : PT Kompas Media Nusantara

Didik J Rachbini. (2013). *Lembaga Pengkajian, Penelitian, dan Pengembangan Ekonomi (LP3I) Kamar Dagang dan Industri (Kadin) Indonesia*. www.republika.co.id. 03 September 2013.

Endang Mulyatiningsih. (2007). *Teknik-teknik Dasar Memasak.* FT Universitas Negeri Yogyakarta

Espada, M., Martul, P., Aguayo, A., Grau, G., Vela, A., Aniel-Quiroga, A. (2012). Urinary iodine and thyroid function in a population of healthy pregnant women in the North of Spain. *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology : Organ of the Society for Minerals and Trace Elements (GMS)*. 27(4):302–6.

Faridah, Anni. (2009). *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Fernandes, M. D. S., Sehn, G. A. R., Leoro, M. G. V., Chang, Y. K., Steel,C. J. (2013). *Effect of Adding Unconventional Raw Materials on The Technological Properties of Rice Fresh Pasta*. Journal of Food Sci. Technol Campinas 33(2): 257-264.

Gisslen. (2013). *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley &. Sons, Inc.New Jersey.

Hamdi, Asep Saepul. E. Bahruddin. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan*. (Yogyakarta: Deepublisher).

Hernawati. (2011). *Perbaikan Kinerja Reproduksi Akibat Pemberian Isoflavon dari Tanaman Kedelai*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Biologi. FP MIPA Universitas Pendidikan Indonesia

Ikpeme CE, Henry P, Okiri OA. (2014). *Comparative evaluation of the nutritional, phytochemical and microbiological quality of three pepper varieties*. J Food Nutr Sci 2 (3): 74-80

Koassi, C.K., R.K.Nevry, L.Y.Guilaume, Z.N.Yesse,M.Koussemon, T. Kablan,K.Kouassi. (2012). *Profiles of Bioactive compounds of some pepper fruit (CapsicumL.) varieties grown in Cote d'ivore.Innovative*

Romanian Food Biotechnologi. 11: 23-31.

Koswara, Sutrisno. (2008). *Produk Pasta Beraneka Bentuk dan Rupa*. http://ebookpangan.com. 5 Januari 2010.

Lukman, (2008). *Daging yang Baik dan Sehat*. Diunduh dari http://ligiene-pangan. Blogspot. com/2008/11/Daging yang Baik dan Sehat.html. Diakses pada 9 September 2015.

Marlin (2009). *Sumber Pangan Tanman Minor*. Diakses pada Senin, 16 November 2009.

Mulyono, H. (2009). *Kamus Kimia*. Jakarta: Bumi Aksara.

Nani Ratnaningsih. (2008). *Lab Sheet Pengendalian Mutu Pangan* Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta

Nazir, Moh. (2005). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Prabowo, Bimo. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning Dan Tepung Millet Merah. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret*. Surakarta

Rahmawati, Fitri. (2013). *Pengemasan dan Pelabelan*. http://portalgaruda.org. 2 April 2017 pukul 16.40 WIB

Rahmawati, R. (2012). *Keampuhan Bawang Putih Tunggal (Bawang Lanang).*Yogyakarta: Pustaka Baru Press

Reily, Michael. (2018). *Kebutuhan Meningkat, Impor Gandum Diprediksi Capai 11,8 Juta Ton*. https://katadata.co.id/berita/2018/02/20/kebutuhan-meningkat-impor-gandum-diprediksi-capai-118-juta-ton. (20 Februari 2018)

Rodrigues, K.F., H.K. Tam. (2010). *Moleculer markers for Capsicum frutescens varieties cultivated in Borneo*. J. Plant Breeding and Crop. Sci. 2:165-167.

Rosana, Dadan. (2016). *Biofisika*. FKIP Universitas Negeri Yogyakarta

RS. H. Adam Malik. (2013). *Ilmu Gizi Anak*. Divisi Nutrisi dan Penyakit Metabolik. FK: Universitas Sumatera Utara

Sahri, MM. Dan Idris, N.A. (2010). *Palm Hard Stock for Margarine*. Sains Malaysiana. 39 (5): 821-827

Sani, dkk. (2016). *Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan Di Indonesia*. Skripsi : Bandung

Sharma A, Kumar V, Giridhar P. (2008*). Induction of in vitro flowering in Capsicum frutescens under the influence of silver nitrate and cobalt chloride and pollen transformation*. J Biotechnol 11 (2): 1-6.

Siti Hamidah. (2009). *Job Sheet Patiseri I*. Yogyakarta: Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.

Sugiarto, Eko. (2015). *Menyusun Proposal Penelitian Kualitatif Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta : Suaka Media

Sung, W. C. & Stone, M. (2003). *Charaterization of Various Wheat Starch In Pasta Development*. Journal of Marine Science and Technology Vol. 11, No. 2, pp. 61-69

Sunita Almatsier. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Supariasa. (2002). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Suparjo. (2010). *Analisis Bahan pakan secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi

Thiagarajan, Sivasailam, dkk. (1974). *Instructional Development for Training Teachers of Exceptional Children*. Washinton DC: National Center for Improvement Educational System

Tobing, Hayatinufus A.L dan Hadibroto, Cherry. (2014). *Dapur Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Tracey, Michael. (2012). *The Origin and History of Pasta where Pasta comes from*.Diambil dari: http://africhef.com/Pasta/. (18 Desember 2015).

Untari, Ida. (2010). *Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan*. Jurnal Gaster, Vol.7 (1). Hal: 547 – 554.

USDA [UnitedStates Department of Agriculture]. (2010). *Egg Nutrient and Trends*. USDA Publisher, New York

Waluyo Nurmalita dan Rismawita Sinaga. (2015). *Bawang Merah*. Balai Penelitian Sayuran. Iptek Tanaman Sayuran No. 004, Januari 2015. Tanggal diunggah 21 Januari 2015

Zanini De Vita, Oretta. (2009). *Encyclopedia of Pasta*.University of California Press