

DAFTAR PUSTAKA

- Adhiguna, Aninda, 2018. *Analisis Tingkat Kesukaan Macaroni Kering pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Fisika 2018 Universitas Negeri Jakarta*. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Adhiguna, Aninda. 2018. *Analisis Tingkat Kesukaan Makaroni Kering Pada Mahasiswa Program Studi Fisika 2018 Universitas Negeri Jakarta*. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Suryani, Anita. 2012. *Pemanfaatan Kentang Pada Hidangan Kontinental (Potatoes Schotel, Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue, dan Banana Roll Crepe Fla Potatoes)*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta. UNJ Press.
- Arbi, Armein Syukri. 2009. *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Atmadja Yohanes. 2017. Jenis Keju dan Pembuatan Keju. Akses Online 14 November 2020. URL: <https://adoc.pub/jenis-keju-dan-pembuatan-keju.html>
- Azrai, M., Andayani, N. N., dan Talanca, A. H. (2017). *Asal Usul dan Taksonomi Tanaman Gandum*. Balai Penelitian Tanaman Sereal.
- Brotodjojo, Linda Carolina. 2009. *All About Pasta – Membuat Dan Mengolah Pasta Sendiri*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M.Woods, 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta (Diterjemahkan oleh H.Purnomo dan Adiono).
- De Vita, Oretta Zanini. 2009. *Encyclopedia Of Pasta*. University Of California Press. Akses Online 22 November 2019, URL : https://books.google.co.id/books?id=D5nXAbSifIgC&pg=PA89&hl=id&source=gbv_selected_pages&cad=3#v=onepage&q&f=false
- Dharmayanti Laksmi. 2013. *Pengetahuan Bahan Makanan 2*. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Fikriyananda, Muhamad. 2016. *Studi Pembuatan Macaroni Schotel Dengan Penambahan Buah Pepaya Mentah dan Matang Sebagai Sumber Pangan Lokal*. Universitas Pendidikan Indonesia. Sumedang
- Hamilawati. 2005. *Penambahan Daun Katuk (Sauropus andogynus (L). Merr) Dalam Pembuatan Pasta Kering Farfalle Kaya Karatenoid Dan Serat Pangan*. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Hayati, Rita. 2010. *Profil Asam Lemak Dan Triasilgliserol Berantai Sedang (MCFA) Dalam Kelapa Segar Dan Santan (Cocos nucifera L)*. Universitas Syiah Kuala. Aceh.
- Indriastuti, Y. 2014. Antara santan segar dan instan. *Republika*. Diambil dari <https://www.republika.co.id>. Diakses pada tanggal 7 Maret 2021.
- Irmansyah,J. dan Kusnadi. 2009. *Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan*. Media Peternakan.

- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Koeswara, Sutrisno. 2007. *Produk Pasta, Beraneka Bentuk Dan Rupa*. Rajawali Press. Jakarta.
- Kumolontang, Nova. 2015. *Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas "Cookies Santang"*. Baristand Industri Manado. Manado.
- Lazuardi, Alam. 2008. *Analisis Strategi Pengembangan Usaha Restoran Macaroni Panggang (MP) Bogor*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mandasari, Rizky. 2018. *Cara Membuat Macaroni Schotel Sederhana, Lezat, Dan Lumer Di Mulut*. Liputan6.com. Akses Online 22 Desember 2019, URL :<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3693967/cara-membuat-macaroni-schotel-sederhana-lezat-dan-lumer-di-mulut>
- Mc Guire, Sania. 2012. *Pasta*. Akses Online 22 November 2019, URL :<https://www.scribd.com/doc/101411485/Pasta>
- Nita, Theresia. 2011. *Cornet*. <http://id.scribd.com/doc/71785227/Cornet>. Diakses 21 November 2020.
- Nisa, Chairun, Trioso Purnawarman, Ita Djuwita, dan Chusnul Choliq. 2009. *Produksi dan Uji Biologis Rennet dari Abomasum Domba Lokal sebagai Bahan Bioaktif dalam Pembuatan Keju*. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Pamungkas, Irfan Adi. 2019. *Macaroni Schotel Jali (Ronitelli) Ikan Patin Dengan Bumbu Bali Sebagai Alternatif One Dish Meal Bebas Gluten*. Universitas Negeri Yogyakarta . Yogyakarta.
- Panglipur, Praviantie Estine. 2014. *Pengaruh Jumlah Salad Oil dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Sifat Organoleptik Cornet Daging Sapi*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Rakhmah Risza Fawzia. 2013. Skripsi: *Pemanfaatan Buah Lokal sebagai Koagulan dalam Pembuatan Soy Cheese*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, UMS, Surakarta
- Santoso, Gloria Jessica. 2016. *Uji Formula Yoghurt Susu UHT (Ultra High Temperature) Dengan Penambahan Daun Katuk (Sauropus Andogynus) Secara Organoleptik*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Sediaoetama, A.D. 1985. *Ilmu Gizi. Jilid I*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Sidik,Suci L., Fatimah Feti., & Sangi, Meike S. 2013. *Pengaruh Penambahan Emulsifier Dan Stabilizer Terhadap Kualitas Santan Kelapa*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Soro, Megmerio., Bahri, Syaiful., Rahim, Erwin Abdul. 2016 *Pemanfaatan Santan Instan Kadaluarsa Untuk Produksi Minyak Secara Fermentasi*. Universitas Tadulako.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta. Bandung.
- Tansakul, A., Chaisawang, P. 2006. *Thermophysical Properties Of Coconut Milk*. J.Food Engineering.
- Tabularasa. 2018. *Pasta*. Esensi Erlangga Group. Jakarta
- Wikaningtyas Annisa Khaira. 2010. Laporan Praktikum: *Susu (susu segar, full cream, yoghurt, yakult, dan SKM)*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung

Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yulneriwarni, Sulastri, dan Lydia Tuti. 2009. *Fermentasi Keju dari Berbagai Jenis Kacang Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat dan Nenas*. Fakultas Biologi, Universitas Nasional. Jakarta

