

## DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, Diah Surjani. 2012. *Pastry & Bakery* Bakpao. Jagakarsa: Demedia Pustaka
- Ariani, Risa P. 2021. *Preservasi Makanan Lokal*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada
- Asriani, dan Dian Herdhiansyah. 2021 . *Teknologi Pengolahan Sagu*. Jawa Tengah: PT. NEM
- Bayhaqi, Ahmad dan Asrul Bahar. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Penambahan *Puree* Wortel (*Daucus Carota L.*). Terhadap Hasil Jadi *Pizza*. 6(1)
- Dewi, Laila Fitriana. 2018. Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Nugget Tempe Dan Ikan Lele Dengan Menggunakan Tepung Mocaf . *Skripsi*. Medan: Univeristas Sumatera Utara
- Erwin, Lily T. 2021. *Kue Mini Gluten Free* Dari Tepung Sagu. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Evanuarini, Herly. 2021. *Industri Pengolahan Telur*. Malang: UB Press
- Gardjito, Murdijati 2013. *Bumbu, Penyedap, Dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Gumala, Ni Made Y. 2022. *Gizi Kuliner Oriental Cina, Jepang, Korea*. Malang: CV. Literasi Nusantara Abadi
- Hadistio & Fitri. 2019. Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Pangan Halal*. 1(1), 13-14.
- Harsana & Triwidayati. 2020. Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*. 15(1)
- Herawati *et al.* 2017. *Teknologi Produk Gluten Free*. Bogor: IPB Press

- Indarti, Ratna. 2017. Pengaruh Pemilihan Daging Ayam Terhadap Pembuatan *Dimsum* Di Restaurant *Tang Palace* Hotel JW Marriot Surabaya. *Tourism, Hospitality and Culinary Journal*. 2(1),
- Indriani, Endang. 2017. Home Made Baking Jakarta: Kawan Pustaka
- Irawan *et al.* 2021. Kajian Aspek Fisik Serta Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Sehat Dan Daging Ayam Broiler Glonggongan. Sumatera Barat: Insan Cendekia Mandiri
- Ismail, Zaenab dan Anjar Brianniita, 2022. Buku Panduan Praktis Pemanfaatan Sagu Menjadi Minuman Sinbiotik. Yogyakarta: PT. Nas Media Indonesia
- Junita. 2019. Homade Snacks & Desserts Ala Xander's *Kitchen*. Jakarta Pusat: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Kaihatu, Thomas S. 2014. Manajemen Pengemasan. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Molodysky, Nicholas. 2019. Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia Rahasia Resep & Kisah Dibalikny. Jakarta: Visimedia
- Murtiningsih & Suryanti. 2011. Membuat Tepung Umbi Dan Variasi Olahannya. Jakarta: Agro Media
- Savitri, Astrid. 2018. Buku Pintar 365 Hari Mpasi Terlengkap. Yogyakarta: Ide Segar
- Sjokri, Rima. 2017. Seni Rasa Teman Resep Masakan Indonesia. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soekarto, Soewarno T. 2020. Teknologi Hasil Ternak. Bogor: IPB Press
- Subagia, I Nyoman *et al.*, 2021. Tanaman Upakara. Bandung: Nilacakra

- Nimpuno, Diah. 2019. Roti Buatan Rumah Klasik Dan Kekinian. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Noviani, Betty Ayu. 2021. Ilmu Boga Dasar Pengolahan Makanan metode Dasar Memasak. Guepedia
- Putri, Emmita D. H. 2017. Buku Ajar *Pastry & Bakery*. Yohyakarta: Deepublish
- Putri, Aisyah. 2020. Rempah-Rempah (Bumbu Dapur, Kaya Manfaat). Guepedia
- Reffiane *et al.* 2021. Penerapan Model *Hybrid Learning* Berpendekatan ETNO-STEM Wirausaha Di Tengah Corona Sukseskan Kampus Merdeka Belajar Seri 1 Pekalongan: PT. Nasya Expanding Management
- Sari. 2021. Buku Teknologi Tepat Guna: Teknik Pembuatan Tepung Mocaf & Mie Mocaf. Kota Bandung: CV. Media Sains Indonesia
- Septianingrum. 2017. Sejarah Asia Timur Dari Masa Peradaban Kuno Hingga Modern. Yogyakarta: Anak Hebat Indonesia
- Sugiharto, R. T. 2016. Ensiklopedia Kesehatan Makanan Dan Gizi. Bandung: Kubu Buku
- Yunianto *et al.* 2021. Ilmu Gizi Dasar. Yayasan Kita Menulis
- Yuwono, Sudarminto S. Dan Elok Waziroh. 2019. Teknologi Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahannya Di Industri. Malang: UB Press
- Yarlina, Vira Putri. 2021. Mengenal Adonan Roti. Kota Bandung: Bitread Publishing