

## DAFTAR PUSTAKA

- (BPS), B. P. S. (2021). *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama*. <https://www.bps.go.id/>.
- [KBBI] *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Melalui <https://kbbi.kemdikbud.go.id/> diakses pada 11 September 2023. (n.d.).
- Adnan, A. A. C. (2018). *PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO KLIP PEMBUATAN SAUS DASAR KONTINENTAL ( MOTHER SAUCE ) DALAM MATA KULIAH PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan PROGRAM STUDI P. 1–180*.
- Ali, M. (2006). Teknik Analisis Kuantitatif. *Makalah Teknik Analisis II*, 1–7. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132232818/pendidikan/Analisis+Kuantitatif.pdf>
- Alsuendra & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Amanda, E. (2021). *Pemanfaatan MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu*. STIKES Banyuwangi. <https://stikesbanyuwangi.ac.id/pemanfaatan-mocaf-modified-cassava-floursebagai-alternatif-pengganti-tepung-terigu/>
- Asmoro, N. W., Hartati, S., & Handayani, C. B. (2017). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Produk Mocatilla Chips dari Tepung Mocaf dan Jagung. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(1), 64–71. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v1i1.1354>
- Brodtojojo, L. C. (2009). *All About Pasta - Membuat dan Membuat Pasta Sendiri* (I. Hariman (Ed.)). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Brzostowski. 2022. The Best *Lasagna* Pans for Your Comfort Food Cooking. Melalui <https://allrecipes.com>. Diakses Pada 07 Januari 2023
- Dr. Ir. mahdiyah, m kes. (2016). *statistik pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Eddy Roflin. (2021). Pupolasi, Sampel, Variabel. *Pontificia Universidad Catolica Del Peru*, 02, 1–6.
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. (2005). Analisis pengambilan keputusan uji organoleptik dengan metode multi kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(1).
- Hayter, R. (1992). Pasta. In *Food Preparation and Cooking*. Palgrave, London.

- Hadi, S. N., & Al-Farisi, S. (2016). Analisis Pengaruh Cita Rasa, Label Halal, dan Diversifikasi Produk terhadap Keputusan Beli Konsumen pada Produk Olahan Tuna Inggil Pacitan Jawa Timur. *Jurnal Ekonomi Islam*, 15, 131–142.
- Jacqui. 2017. LASAGNE OR LASAGNA. Melalui <https://www.the-pasta-project.com/lasagne-lasagna/>. Diakses Pada 07 Januari 2023
- Mocaf, R. (2021). *No Title*. <https://rumahmocaf.co.id/product/mocafine-cassava-flour-500gr/>
- Monica, M., & Luzar, L. C. (2011). Efek Warna dalam Dunia Desain dan Periklanan. *Humaniora*, 2(2), 1084. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v2i2.3158>
- Mustikyantoro, A. P. J. (2020). Potensi Manfaat Kardioprotektif dari Minyak Zaitun. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 908–915. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.431>
- Rizaty, 2022. 10 Negara Produsen Singkong Terbesar di Dunia. Indonesia Masuk Daftar?. Melalui <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/04/13/10-negara-produsen-singkong-terbesar-di-dunia-indonesia-masuk-daftar>. Diakses Pada 14 Februari 2023
- Rukmana, D., & Artanti, G. D. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu (Glycine Max L. Merrill) pada Pembuatan Pasta Kering Farfalle Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*.
- Santoso, T. D. (2020). *Metode Penelitian EKSPERIMEN (Experiment)*. Institut Teknologi Sepuluh November. <https://notes.its.ac.id/tonydwisusanto/2020/09/06/metode-penelitian-eksperimen-experiment/#:~:text=Metode Eksperimen pada dasarnya adalah,ada Pengaruhnya ke variabel Akibat>.
- Serena Cosmo. (2017). *The Ultimate Pasta and Noodle Cookbook* (serena cosmo (Ed.); first edit). cider mill press book publisher.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. In *Di dalam: Wijayava R, Komariah A, editor. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Veteran Bangun Nusantara*.
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mi & Pasta*. Kawan Pustaka.
- Suhardjito, Y.B. 2006. Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press.