

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, Friska, Yovita Subardjo, and Nurul Latifasari. 2020. *Buku Teknologi Tepat Guna: Teknologi Inovasi Olahan Berbasis Mocaf Dan Garut*. Banyumas: Universitas Jenderl Soedirman.
- Alsuhendra, and Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Banowati, Lilis. 2014. *Ilmu Gizi Dasar*. Sleman: Deepublish Publisher.
- Brotodjojo, Linda Carolina. 2009. *All About Pasta: Membuat Dan Mengolah Pasta Sendiri*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Cahyana, Cucu, and Guspri Devi Artanti. 2009. *Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental: Pasta*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Damayanti, Ubayah, and dkk. 2022. *Seri 4: Memasyarakatkan Umbi-Umbian*. Bogor: IPB Press.
- Hanief, N. Y Himawanto, W. 2022. *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Haq, Sulton Sabilul. 2019. *Penggunaan Pati Garut (Maranta Arundinacea L.) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Pasta*. Skripsi. Jawa Barat: Politeknik Negeri Subang.
- Mahdiyah. 2016. *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mulati, Hepti, and R. .. Utami. 2020. *Buku Ajar: Ilmu Bahan Makanan*. Malang: Literasi Nusantara.
- P.R, Winiati, Siti Nurosiah, and Rachmat Widyanto. 2019. "Evaluasi Sensori Dan Perkembangannya." Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Ramadhani, Nafiah Adhuha, and Fitri Rahmawati. n.d. *PEMANFAATAN TEPUNG GARUT SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN COOKIES COKLAT*.
- Richana, Nur. 2012. *Manfaat Umbi-Umbian Indonesia*. Bandung: Nuansa Cendekia.
- Rukmana, Rahmat. 2000. *Garut: Budidaya Dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sekarjati, Agnes, Dkk. 2022. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Pati Garut (*Maranta Arundinacea L.*) Termomodifikasi *Autoclaving-Cooling* Terhadap Karakteristik Mi Basah. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Bali.
- Sumarno, and MJ Mejaya. 2017. "Pertanaman Dan Produksi Gandum Di Dunia." *Pusat Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Pangan: Balai Penelitian*

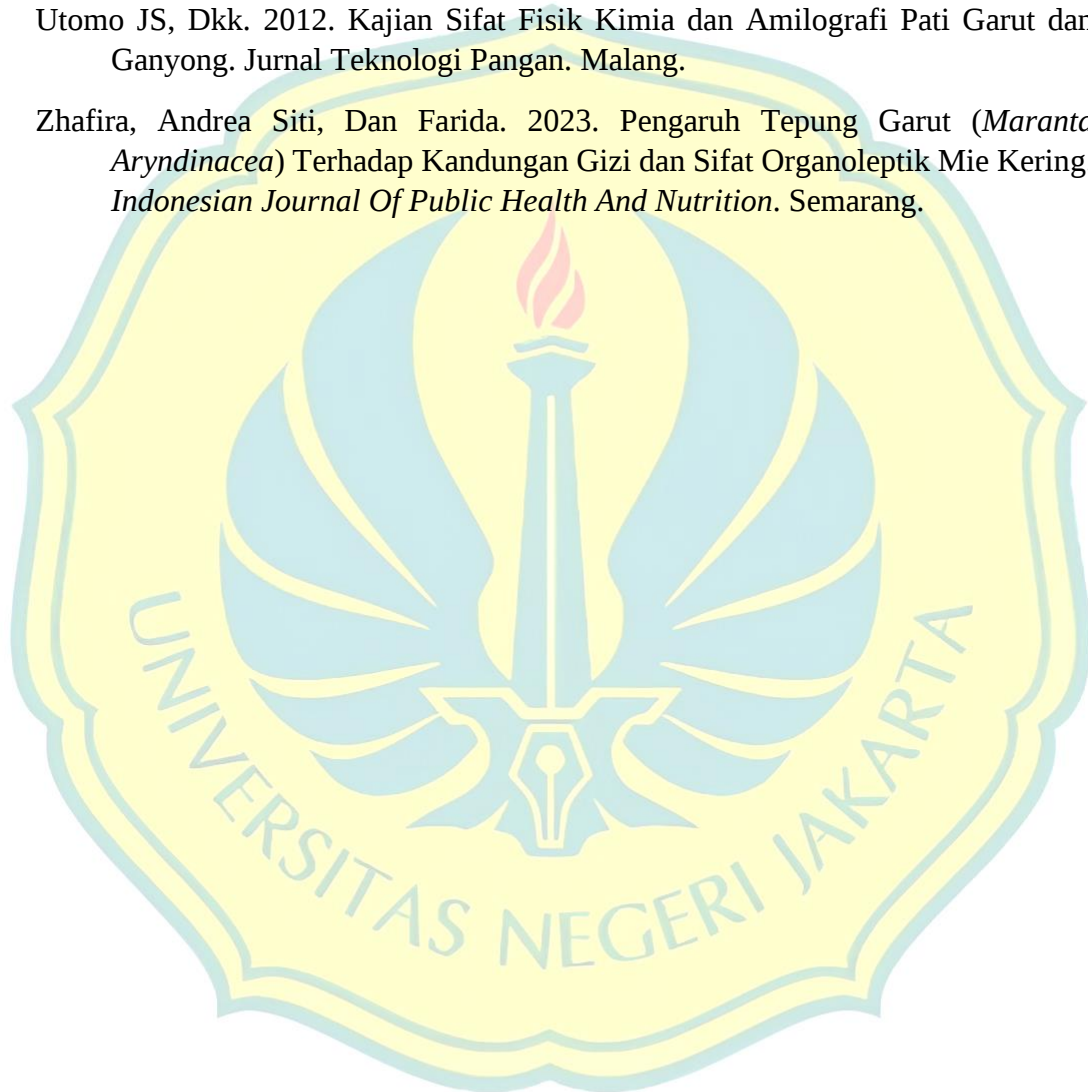
Sereal.

Tethool, Eduard, Budi Santoso, and Angela Dewi. 2019. *Teknologi Pengolahan Ubi-Ubian Dan Sagu*. Sleman: Deepublish.

Tim Primarasa. 2010. *Seri Masak Femina Primarasa - Jamuan Siang Hari: Pesta Pasta*. Jakarta: PT Gaya Favorit Press.

Utomo JS, Dkk. 2012. Kajian Sifat Fisik Kimia dan Amilografi Pati Garut dan Ganyong. *Jurnal Teknologi Pangan*. Malang.

Zhafira, Andrea Siti, Dan Farida. 2023. Pengaruh Tepung Garut (*Maranta Aryndinacea*) Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mie Kering. *Indonesian Journal Of Public Health And Nutrition*. Semarang.



Intelligentia - Dignitas