

DAFTAR PUSTAKA

- As a Substitute Material for Wheat Flour in Muffin Cake Juliana(1), Felicia Evelyn Beguiristen(2) dan Phoebe Emanuella Sulistio(3)
- Almaguer, C., Kollmannsberger, H., Gastl, M., dan Becker, T. 2022. Journal Of The Science Of Food and Agriculture, 103 (5)
- Bayram, M., & Deliorman Orhan, D. (2018). Kinoa ve Sağlık Üzerine Etkileri Quinoa and The Effects on Health. In *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi Derleme GÜJHS* (Vol. 7, Issue 2).
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). Food chemistry. In *Food Chemistry*. Springer Berlin Heidelberg. <https://doi.org/10.1007/978-3-540-69934-7>
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Fifin, W. Sri, dan E. S. Prima. 2021. Pengaruh Kombinasi Tepung Beras Merah Kultivar Pae Uwa Momea Termodifikasi Heat Moisture Treatment Dan Tepung Pisang Kepok Terhadap Nilai Organoleptik Dan Nilai Proksimat Kulit *Tarlette*-. Jurnal Riset Pangan, 2.(1)
- Handayani, S. M., & Nurlaila, I. (2011). Analisis pemasaran susu segar di Kabupaten Klaten. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 9(1), 41-52.
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (n.d.). *Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani*.
- Hirich, A., Choukr-Allah, R., & Jacobsen, S. E. (2014). Quinoa in Morocco - Effect of sowing dates on development and yield. *Journal of Agronomy and Crop Science*, 200(5), 371–377. <https://doi.org/10.1111/jac.12071>
- <https://repository.upnvj.ac.id/2139/3/BAB%20I.pdf>
- Indrawan, I. G., Sukada, I. M., & Suada, I. K. (2012). Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5), 607-620
- Ivana Cahyadi, C. H. R. I. S. T. I. N. E. (2019) Pengumuman tepung *quinoa* sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan muffin
- Juliana, J., Beguiristen, F. E., & Sulistio, P. E. (2022). Pemanfaatan *Quinoa* Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Muffin Cake. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 8.

Jurnalasia.com/bisnis/quinoa-tanaman-pangan-masa-depan/

Kadir, M., Nildayanti, N., & Thamrin, S. (2023). Grain-Amaranth, *Quinoa* dan Buckwheat Tanaman Pangan Alternatif yang Kaya Manfaat. Pemanfaatan *Quinoa* Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Muffin Cake The Use of Quino

Lim, K (2013). Tanaman obat dan non obat yang dapat dimakan: volume 5.

Lusi Andriyanti dan Rahmi Holinesti. 2022. Kualitas kulit *tarlette*- dari tepung jagung. Jurnal Tata Boga Dan teknologi. Mamuaja, C.F (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.

Mas' ud, H., Sabriana, N., & Thamrin, A. (2022) dengan judul Daya Terima Dan Analisis Kandungan Protein Serta Kalsium Boba Dengan Penambahan Tepung *quinoa*. *Media Gizi Pangan*, 29(1),

Mulat Aditya, (2021), Modul Pastry Bakery Kompetensi Dasar Pie Dough

NSCA. 2024. Tips Membuat *Butter* Beraroma Wangi Untuk Kue dan Masakan. <https://ncsaindonesia.com/web/tips-membuat-butter-beraroma-wangi-untuk-kue-dan-masakan>.

Nursabrina, M. A. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung *Quinoa* (*Chenopodium quinoa*) Dan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor* L. Moench) terhadap karakteristik cookies *gluten free*

Rochmat Umar Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Bhayangkara Jakarta Raya, Indonesia 2022

Riza khoirunnisa, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia 2016.

Sari, M. P. (2021). Tepung Bebas Gluten Dalam Pembuatan Rolled Cookies

United States Department of Agriculture. 2018. Whole Grain *Quinoa* Flour. USDA Branded Food Products Database. Didapat dari : <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/45035562> (Diakses : 10 Maret 2018).

Vebrianti, J., Idris, N. U. C., & Diana, T. R. (2021) dengan judul Cupcake Penuh Gizi dan Bebas Gluten Berbasis Tepung Singkong dan Tepung *Quinoa*

. Z. Wulandari. 2022. *Telur Ayam : Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaatnya*. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan, Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor (IPB)