

DAFTAR PUSTAKA

- Alessia, T. (2021). Menguak Apa Itu Gluten dan Fungsinya Bagi Tubuh. In *HalloSehat*. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/gluten-2/>
- Andriana, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2), 52–62.
- Asmarani, F., Wirjatmadi, B., & Adriani, M. (2015). Pengaruh Pemberian Tepung Jagung dengan Suplementasi Tepung Tempe Terhadap Kadar Gula Darah Tikus Wistar Diabetes Mellitus. *Ilmiah Kedokteran*, 4(2), 24–35.
- Astuti, A. T. (2016). Mengandung Gluten Dan Kasein Dengan Perilaku Anak Autis Pada Sekolah Khusus Autis Di Yogyakarta. *Jurnal Medika Respati*, XI(1), 41–54. <http://medika.respati.ac.id/index.php/Medika/article/view/116>
- Cahyaningtyas, D. (2016). *Pengaruh Pergantian Sebagian Tepung Terigu Dengan Tepung Sorghium (Sorghum bicolor L) Varietas Numbuh Terhadap Kualitas Kue Waffle (Bapel)*. 1.
- Cahyo, K. N., Martini, & Riana, E. (2019). Perancangan Sistem Informasi Pengelolaan Kuesioner Pelatihan pada PT Brainmatics Cipta Informatika. *Journal of Information System Research (JOSH)*, 1(1), 45–53. <http://ejurnal.seminar-id.com/index.php/josh/article/view/44>
- Edy Agus Setiawan, Dimas Rahadian AM, S. (2014). Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013*, 1(1), 41–48.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Jilid 1 smk*. https://www.academia.edu/34367514/MODUL_PATISERI_1
- Fikar, M. N. 2022. (n.d.). *LEMBAR HAK CIPTA SKRIPSI DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK CROFFLE (CROISSANT WAFFLE) SUBSTITUSI TEPUNG*

GANYONG Oleh.

Fina Virly Milenia Arisca Putri. (2022). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Croffle (Croissant waffle) berbasis Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour). *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.

Indri Cahyanti, N. K. (2018). *Studi Pembuatan Tepung Kacang Merah*. 1–33.
<http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/858>

Makarim, dr. Fadhli Rizal, 2023. (n.d.). *Kerap Diabaikan, 5 Makanan Ini Mengandung Gluten yang Tinggi*. <https://www.halodoc.com/artikel/kerap-diabaikan-5-makanan-ini-mengandung-gluten-yang-tinggi>

Nusi, K., Laliyo, L. A. ., Suleman, N., & Abdullah, R. (2021). Description of students' conceptual understanding of salt hydrolysis material. *Jurnal Inovasi Pendidikan Sains*, 12(1), 2086–7328.

Suarez, L. Y. T. (2015). *KAJIAN KARAKTERISTIK BISKUIT YANG DIPENGARUHI PERBANDINGAN TEPUNG UBI JALAR (Ipomea batatas L.) DAN TEPUNG KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.)*. 1, 1–27.

Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D | Perpustakaan Universitas Gresik. In *Bandung : Alfabeta., 2013* (p. 456). https://digilib.unigres.ac.id/index.php?p=show_detail&id=43

Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>

Winiati P. Rahayu. (n.d.). *_Winiati P.*