

## DAFTAR PUSTAKA

- “Badan Standarisasi Nasional Mutu Roti Tawar. SNI 01-3840-1995.”
- Chaplin, M. 2007. “Water Structur and Science: Starch. (Http://Isbul.Ac.Id.Uk/Water, Diakses Pada Tanggal 30 Juli 2018).”
- Dayvelin Samantha. 2017. “Karakteristik Fisika Kimia, Sensori Dan Kandungan Kalori Dari Roti Tawar Bebas Gluten Yang Disubsidi Dengan Tepung Beras.”
- Desrosier, N. W. 1988. “Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah: Muchji Mulyohardjo. Universitas Indonesia. Jakarta.”
- Diniyah, N, Wahyu, F, and Subagio, A. 2019. “Arakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Vol.7 No.3, 25–36.”
- Goi, M. 2017. “Penanganan Gizi Pada Celiac Disease. Health and Nutritions Journal, III.”
- Graça, C., Raymundo A, and Sousa, I. 2020. “Yogurt As An Alternative Ingredient To Improve The Functional And Nutritional Properties Of Gluten\_Free Breads. Foods, 9(2). <https://doi.org/>”
- hermianti, W, Diza, Y. H, Firdausni, and Wahyuningsih, T. 2016. “Pengaruh Pengurangan Kadar Air Dan Penggunaan Bahan Pengikat Kadar Air Dalam Pembuatan Cake Bengkuang. Jurnal Litbang Pertanian, Vol.6 No.2, 117–125.”
- Kuswardani, I, Trisnawati, C. Y, and Faustine. n.d. “Kajian Penggunaan Xanthan Gum Pada Roti Tawar Non Gluten Yang Terbuat Dari Maizena, Tepung Beras Dan Tapioka.”
- Kuswardhani, I, Yayuk, T., and Faustine. 2008. “Kajian Penggunaan Xanthan Gum Pada Roti Tawar Non Gluten Yang Terbuat Dari Maizena, Tepung Beras Dan Tepung Tapioka. Fakultas Teknologi Pertanian. Unika Widya Mandala Surabaya . Dan Faustine.”
- Lopez, A. C. B, A. J. G. Pereira, R. G., and R.G Junquera. 2004. “Flour Mixture of Rice Flour, Corn and Cassava Starch in the Production of Gluten-Free White Bread. Brazilian Archieves of Biology and Technology, Vol. 47(1): 66-70.”

- Migdad J. A. Gani. 2016. "Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Dari Tepung Kedelai Hitam, Tepung Maizena Dan Tepung Beras (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Telur)."
- Muchlisyyah, J, Hera, S, Teti, E, and Rosalina, A. 2016. "Sifat Fungsional Tepung Ketan Merah Prigelatinisasi. Jurnal Teknologi Pertanian. 17 (3): 195-202."
- Mudjajanto, S.E., and L.N.Yulianti. 2008. "Membuat Aneka Roti. Penerbit Swadaya, Jakarta."
- Parwiyanti, Pratama, Wijaya, and Malahayati. 2018. "Karakteristik Roti Bebas Gluten Berbahan Dasar Pati Ganyong Termodifikasi."
- Pradipta Berli P. 2022. "Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Dan Gel Rumput Laut Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Sponge Cake."
- Puspa Dwi, Akhamd Kharis, and Endang L. 2019. "Optimasi Tablet Lepas Cepat Levofloksasin Hidroklorida Menggunakan Crosvidone Sebagai Disintegrasi Dan Studi Solusi Efisiensi."
- Rizki Nugrahani, and Ni Luh Putu Sherly Yuniartini. n.d. "Pengaruh Formulasi Tepung Terigu Dan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Organoleptik Pepaya Crispy (*Carica Papaya L.*)."
- Rofikatul Hasanah. 2022. "Substitusi Maizena Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Roti Bebas Gluten Tepung Komposit Sorgum Dan Beras."
- Sciarini, L. S., Ribotta, P. D., León, A. E., & Pérez, G. T. (2010). 2010. . "Influence of Gluten-Free Flours and Their Mixtures on Batter Properties and Bread Quality. Food and Bioprocess Technology, 3(4), 577–585. <https://doi.org/10.1007/S11947-008-0098-2>."
- SNI. 1995. "Badan Standarisasi Nasional 1995."
- Standar Nasional Indonesia. 2009. "Syarat Mutu Tepung Beras SNI 3549-2009."
- Wahyudi. 2003. "Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta."
- Whistler, R. L., and J. N. Be Miller. 1993. "Industrial Gum : Polysaccharides and Their Derivatives. New York: Academic Press."