

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, M. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Stabilitas dan Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas*. Skripsi. Universitas Lampung: Lampung.
- Arendt, E.K., dan Bello, F.D. 2008. *Gluten-Free Cereal Products and Beverages*. Academic Press, London.
- Casper, J. L., dan W. A. Atwell. 2016. *Gluten-Free Baked Product*. USA: AACC International. <https://books.google.co.id/>. [17 September 2018].
- Cauvain, S. P., dan Linda, S. Y. 2006. *Baked Products: Science, Technology and Practice*. Blackwell Publishing <https://books.google.co.id/>. [17 September 2018].
- Eliasson, A. C. dan K. Larsson. 1993. *Cereals in Breadmaking : A Molecular Colloidal Approach*. New York: Marcell Dekker.
- Feri Manoi, 2006, Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik.
- Gimeno, E. Moraru, C.I., Kokini, L. 2004. Effect of Xanthan Gum and CMC on the Structure and Texture of Corn Flour Pellets Expanded by Microwave Heating. *J. Cer. Chem.* : 81 (1) : 100-1007.
- Hasenhuettl, G. L., dan R. W. Hartel. 2008. *Food Emulsifier and Their Applications*. ed. New York: Springer Science. <https://books.google.co.id/>. [17 September 2018].
- Hera E.D.L, Cristina M.R, Manuel G. 2013. *Effect of Water Content and Flour Particle Size on Gluten-free Bread Quality and Digestibility*. Food Technology Area, E.T.S. Ingenierías Agrarias. University of Valladolid.
- Herawati, H. 2018. "Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu". *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol 37:1. Hal 1.
- Irmayanti, 2016. *Nilai Randemen dan Karakteristik Organoleptik Dangke Berbahan Dasar Susu Segar dan Bubuk Komersial*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.

- Kamal, N. 2010. "Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxy Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa". Jurnal Teknologi. Vol 1:17. Hal 78-80. <https://lib.itenas.ac.id/>. [27 Juni 2019].
- Kuswardani, I., Y. Trisnawati, dan Faustine. 2008. "Kajian Penggunaan Xanthan Gum Pada Roti Tawar non Gluten yang Terbuat dari Maizena, Tepung Beras dan Tapioka". Vol 7:1. Hal 55
- Lauterbach, S., dan J. A. Albrecht. 1994. *NF94 – 186 Functions of Baking Ingredients*. P. 4. USA: Historical Material from University of Nebraska – Lincoln Extension. <https://digitalcommons.unl.edu/>. [17September 2018].
- Lamusu, D. 2018. "Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan". Jurnal Pengolahan Pangan. Vol 3:1. Hal 11.
- Lazaridou, A., Duta, D., Papageorgiou, M., Belc, N., dan Biliaderis, C.G. 2007. "Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulation". Journal of Food Engineering 79 : 1033-1047.
- Lopez, A. C. B., A. J. G. Pereira, dan R. G. Junquera. 2004. Flour Mixture of Rice Flour, Corn and Cassava Starch in the Production of Gluten-Free White Bread. Brazilian Archives of Biology and Technology, Vol. 47(1): 66-70.
- Miñarro, B. V. 2013. *Development Of Gluten-Free Bread Formulation*. Thesis. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Muthoharoh, D. F., dan A. Sutrisno. 2017. "Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan dan Waktu Proofing)". Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 5:2. Hal 38. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/528/385>. [3 September 2018].
- Rahman, A. D. 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Ramayanti, S. 2013. "Perilaku Pemilihan Makanan dan Diet Bebas Gluten Bebas Kasein Pada Anak Autis". *Journal Of Nutrien College*. Vol 2:1. Hal 36
- Samantha, D. 2017. *Karakteristik Fisikokimia, Sensori, dan Kandungan Kalori dari Roti Tawar Bebas Gluten yang Disubsitusi dengan Tepung Beras*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. <http://repository.unika.ac.id> [13 Juli 2019]

- Subagio, A. 2008. "Modified Cassava Flour (MOCAL Sebuah Masa Depan Ketahanan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal". Jurnal Pangan. Edisi No. 50/XVH/Januari-Juni/2008. Hal 92.
- Sukamto. 2010. Perbaikan tekstur dan sifat organoleptik roti yang dibuat dari bahan baku tepung jagung dimodifikasi oleh gum xanthan. *Agrika* 4 (1): 54-59.
- Sulandari, L. 2014. "Pengaruh Jumlah Salad Oil dan CMC Terhadap Sifat Organoleptik Kornet daging Sapi". E-journal boga. Vol 3:1. Hal 163-164.
- Sumnu, G.S., dan S. Sahin. 2008. *Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods* (Eds. Sun, D). P. 35-39. New York : CRC Press.
- Surono, D.I., E. J. N. Nurali., dan J.S.C. Moningka. 2017, "Kualitas Fisik dan Sesoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata* L)". Hal 3-4.
- Valentine, dkk. 2015. "Pengaruh Konsentrasi Na-CMC (*Natrium Carboxymethyl Cellulose*) Terhadap Karakteristik *Cookies* Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa Paradisiaca* L.) Pregelatinisasi". *Jurnal Agroteknologi*. Vol 9:2. Hal 100.
- Widiyani. 2019. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Xanthan Gum, Guar Gum, dan Carboxymethyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Muffin Gluten Free Berbasis Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor* L. Moench)*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan Bandung.
- Willingham, E. 2013. *Autism Prevalence Is Now At 1 In 50 Children*. <http://forbes.com/sites/emilywillingham/2013/03/20/autism-prevalence-isnow-at-1-in-50-children/>.
- Zath, J. L., Kushla, G. P. 1996. *Gels. Pharmaceutical Dosage Form Dysperse System 2* (2): 399-417. Marcell Dekker, Inc, New York.