

DAFTAR PUSTAKA

- Arfiriana Rifmie Pratiwi dan Fillah Fithra Dieny. 2013. *Hubungan Skor Frekuensi Diet Bebas Gluten Bebas Casein Dengan Skor Perilaku Autis*. Universitas Diponegoro.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2014. *Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*. Jakarta (11 Juli 2014).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh: H. Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Budijanto, S., N. Andarwulan, D. Herawati. 2000. *Modul Praktikum Kimia dan Teknologi Lipida*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Carignatto CR; et.al. 2011. *New culture medium for xanthan gum production by Xanthomonas campestris pv campestris*. Indian J.Microbiol.51(3):283-288.
- Chabibah, Nur. Elok. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar (Open Top Bread)*. Skripsi. Surabaya : Program Sarjana Unesa.
- Desrosier, Norman W. (2008). *The Technology of Food preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Eliasson, A. C. dan K. Larsson. 1993. *Cereals in Breadmaking : A Molecular Colloidal Approach*. New York: Marcell Dekker.
- Garcia-Ochoa, F., Santos, V.S., Casas, J.A., and Gomez, E. 2000. Xanthan gum: production, recovery, and properties. J. Microbiol. Biotech. Advances 18 (2000) 549 – 579. Madrid.
- Gislen, Watne. 2002. Professional Baking. United States Of Amerika
- Hidayat, Beni. 2009. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Modifikasi. Bandar Lampung
- Jacobs, Morris B., 1951. The Chemistry and Technology of Food and Food Product, vol.2. Interscience Publisher, New York.

- Jeeva, S., Selva Mohan, T., Palavesam, A., Packia Lekshmi, N.C.J., Raja Brindha, J. (2011): Production and optimization study of a Novel Extracellular Polysaccharide by wild-type isolates of *Xanthomonas campestris*, J. Microbiol. Biotech. Res., 1 (4), 175-182.
- Kuswardani Indah, Ch. Yayuk Trisnawati, dan Faustine. 2008. *Kajian Penggunaan Xanthan Gum Pada Roti Tawar Non Gluten Yang Terbuat Dari Maizena, Tepung Beras dan Tapioka*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol. 7 (1): Hal 55 – 65
- Matz, S. A. 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Co.Inc.Westport, Connecticut.
- Matz, S. A. dan T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Moskowitz, H. R. 1987. *Food Texture : Instrumental and Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc
- Mudjajanto, S.E. dan L.N.Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Nanda Arimbi Agnesia dan Asrul Bahar. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified cassava flour) dan penambahn puree wortel (Daucus carota L) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar*. Jurnal Boga. Vol. 2 (3): Hal 114 – 121
- Potter, Norman N., 1978. *Food Science*. 3rd ed. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Pettitt, P.J. 1982. *Xanthan Gum Di dalam M. Glicksmann (ed) Food Hydrocolloids*,vol I. CRC. Press Inc. Boca Roten. Florida.
- Ribka, Sendy. 2011. *Pengaruh substitusi puree jagung(Zea Mays L) terhadap hasil jadi roti tawar (toast bread)*. Skripsi Tidak di publikasikan. Surabaya : Program Sarjana Unesa.
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Tepung Mocaf*. Yogyakarta : Liliy publisher
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. *Standar Nasional Indonesia Roti Tawar (SNI 01-3840-1995)*. Dewan Standarisasi Nasional-DSN ; Jakarta

- Subagio. 2008. *Mocaf sebuah Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal*. (Online), (<http://www.tepungmocaf.com/2014/12/sebuah-masa-depan-ketahanan-pangan.html>) Di akses 24 Maret 2015.
- Subarna. 1996. *Formulasi Produk-produk Sereal dan Umbi-umbian Untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan Penggorengan*. Makalah. Pelatihan Produk-produk Olahan, Ekstrusi, Bakery, dan Frying, Jakarta.
- Whistler, R. L. dan J. N. Be Miller. 1993. *Industrial Gum : Polysaccharides and Their Derivatives*. New York: Academic Press.
- Wijayanti Yofita Roessalina. 2007. *Substitusi Tepung Gandum (Triticum Aestivum) dengan Tepung Garut (Maranta Arundinaceae L) Pada Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yovita, R. W. 2007. "Substitusi Tepung Gandum dengan Tepung Garut Pada Pembuatan Roti Tawar. Tidak diterbitkan skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.