

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, S (2023, Oktober 25). Gluten free, begini penjelasan dan efek sampingnya. Alodokter. <https://www.alodokter.com/menelusuri-makna-gluten-free>
- Alamsyah, Y. (2008). *Bangkitnya bisnis kuliner tradisional: Meraih untung dari bisnis masakan tradisional kaki lima sampai restoran*. Gramedia.
- Amanda, E. (2021, December 15). Pemanfaatan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai alternatif pengganti tepung terigu. STIKES BANYUWANGI. <https://stikesbanyuwangi.ac.id/pemanfaatan-mocaf-modified-cassava-floursebagai-alternatif-pengganti-tepung-terigu/>
- Bramastya, T. A. et al (2020, Desember). “Omah Risol” Pemanfaatan olahan tepung dengan berbagai varian rasa sebagai inovasi pangan yang sehat dan bergizi [Paper presentation]. National Conference PKM Center Sebelas Maret University, Surakarta, Jawa Tengah. <https://jurnal.uns.ac.id/pkmcenter/article/view/51398>
- Dewi, Bestari (2021, Januari 3). Diet Gluten Free Membantu Menurunkan Berat Badan, Berarkah? Diakses dari <https://www.kompas.com/sains/read/2021/01/03/100500523/diet-gluten-free-membantu-menurunkan-berat-badan-benarkah-?page=all#page3>
- Finani, N. I., & Putra, A. Y. T. (2023). Sosialisasi makanan bebas gluten sebagai pengganti tepung terigu untuk pencegahan diabetes dan *overweight* di kampung Bulak Cumpat Srono, Surabaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*. 1(1), 35-40. <https://doi.org/10.54082/jpmii.264>
- Habsari, R. (2002). *Snack Gurih Goreng*. Gramedia Pustaka Utama.
- Hoesni, Albertin. (2007). *Seri Quick Cooking: Kroket, Risoles, Dan Pastel Goreng* (2). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan mie kering. *Jurnal AGROTEK*, 5(1), 73-77. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Isty, G. M. N., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik Fisik dan Sensori Kefir Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Beras Hitam. *JURNAL TRITON*, 14(2), 573–582. <https://doi.org/10.47687/jt.v14i2.447>
- Isnawati & Karmela, S. H. (2019). Industri kue tradisional khas melayu di kawasan seberang kota Jambi 1984-2016. *Jurnal Istoria Prodi Pendidikan Sejarah*. <http://dx.doi.org/10.33087/istoria.v3i2.61>
- Makarim, Fadhli Rizal. (2023, Agustus 1). Ini Resep Risoles yang Lezat dan Kulitnya Tidak Mudah Robek. Diakses dari

<https://www.halodoc.com/artikel/ini-resep-risoles-yang-lezat-dan-kulitnya-tidak-mudah-robek?srsId=AfmBOoqIQH1Tj4qaTHI4PtUvS7FJBQMbsfoI0IT1x1qLz4ZnK06H1jzS>

- Mutmainna, I., Muris, & Subaer. (2015). Sintesis komposit-plastik organik berbahan dasar tepung maizena dengan agregat serat daun nenas. *Jurnal Sains dan Pendidikan Fisika*. 11(2), 173-178. <https://media.neliti.com/media/publications/319089-sintesis-komposit-plastik-organik-berbah-26fecbec.pdf>
- Nur'utami, D. A., Fitrilia. T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh lama fermentasi terhadap sensori dan daya kembang roti mocaf (*Modified Cassava Flour*). <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.3255>
- Panolih, Krishna P. (2021). Trend diet bebas gluten. Kompas.id. 15 September 2021. (Online), <https://www.kompas.id/baca/riset/2021/09/15/tren-diet-bebas-gluten?loc=comment>
- Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori, Pub. L. No. SNI 01-2346-2006 (2006).
- Rahman, S., Dwiani, A., Busaifi, R., & Riswandi. (2019). Formulation of Modified Cassava Flour (*Manihot esculenta*) and Cowpea Flour (*Vigna unguiculata* L) in Chemical of Brownies. *Jurnal Evolusi MIPA*, 3(2), 74-82. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/362760387_Formulation_of_Modified_Cassava_Flour_Manihot_Esculenta_and_Cowpea_Flour_Vigna_Unguiculata_L_in_Chemical_of_Brownies
- Rubio-Tapia, A., Ludvigsson, J. F., Brantner, T. L., Murray, J. A., & Everhart, J. E. (2012). *The Prevalence of Celiac Disease in the United States*. *The American Journal of Gastroenterology*, 107(10), 1538-1544. <https://10.1038/ajg.2012.219>
- Ratnasari, D., Rahmawati, Y. D., & Purniasih, L. (2021). Pengaruh Penambahan tepung maizena terhadap mutu *nugget* ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*. 2(2), 7-14. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i02.451>
- Siloam (2023, November 29) Mengenal apa itu gluten dan apa manfaatnya untuk tubuh. <https://www.siloamhospitals.com/informasisiloam/artikel/apa-itu-gluten>, 27 Maret 2025
- Siloam (2023, Oktober 24) Penyakit Celiac – Penyebab, Gejala, dan Cara Mengobati. <https://www.siloamhospitals.com/informasisiloam/artikel/apa-itu-penyakitceliac#:~:text=Pencegahan%20Penyakit%20Celiac,->

[Tidak%20ada%20tindakan&text=Hal%20ini%20dikarenakan%20celiac%20disease,mengonsumsi%20makanan%20yang%20mengandung%20gluten](#), 27 Maret 2025

- Simanjutak, O. P. M. (2018). *Penetapan kadar asam lemak trans pada risoles yang dijual di outlet modern kecamatan Medan petisah menggunakan kromatografi gas spektrometri massa* [Diploma Thesis, Poltekkes Kemenkes Medan]. Repositori Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Medan. <https://repo.poltekkes-medan.ac.id/xmlui/handle/123456789/950>
- Stone, H & Joel, L. (2004). *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik Regulasi Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Sutiana, U. (2023, July 5). kudapan unik yang digulung dan digoreng: ada yang dikira sama padahal beda. BUSURNUSA. <https://www.busurnusa.com/kuliner/9379374167/kudapan-unik-yang-digulung-dan-digoreng-ada-yang-dikira-sama-padahal-beda>
- Sutomo, B. (2012). *Rahasia sukses membuat cake, roti, kue kering dan jajan pasar*. Nsbooks
- Taufikurrahman, T., Shobri, A. Q., Atani, D., Yustiana, R. M., Dewanti, R. A., & Nabila, R. S. (2023). Analisis pengembangan manajemen organisasi pada UMKM dapur mama iceng (DMI) Desa Ngepoh. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi*, 3(3), 174-183. <https://doi.org/10.56910/gemilang.v3i3.626>
- Zainuddin, A. (2016). Analisis gelatinisasi tepung maizena pada pembuatan pasta fettuccine. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 1-8. <https://media.neliti.com/media/publications/259204-analisis-gelatinisasi-tepung-maizena-pad-5c766e96.pdf>