

DAFTAR PUSTAKA

- Alfenda, Y. (2021). "Uji Suka Brownies Singkong Free Gluten." *Jurnal Pesona Hospitality* 14.2 November. <http://jurnal.pertiwi.ac.id/index.php/pesonahospitality/article/view/21>
- Anderson, Jean (2022). Apakah Anda Membutuhkan Gen Tertentu untuk Memiliki Sensitivitas Gluten? <https://id.approby.com/apakah-anda-membutuhkan-gen-tertentu-untuk-memiliki-sensitivitas-gluten/>.
- Anggareta, P. C. (2022). Gluten free product tepung singkong sebagai alternatif pembuatan dessert box pandan: *Gluten free product cassava flour as an alternative for making pandan dessert boxes*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2299-2317. <https://www.jipb.stpbipress.id/index.php/paris/article/view/158>.
- Aulia, P. (2023). Manfaat Tepung Singkong untuk Kesehatan. https://lifestyle.kompas.com/read/2023/09/21/181335620/manfaat-tepung-singkong-untuk-kesehatan#google_vignette.
- Greahasty, A. T., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2021). Penggunaan Gatot Singkong Pada Cookies Nastar Sebagai Pengganti Gluten Dan Pewarna Alami. *eProceedings of Applied Science*, 7(5). <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/15570>
- Jansson, Claire L (2023). Self-Reported Gluten Intolerance Is Prevalent, but Not All Gluten-Containing Foods Are Equal. <https://link.springer.com/article/10.1007/s10620-022-07800-5>
- Kumalasari, R., Desnilasari, D., & Wadheshnoeriba, S. P. (2018). Evaluasi mutu kimia dan organoleptik mi kering bebas gluten dari tepung komposit jagung-singkong selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(3), 173-182. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/view/24462>
- Phoenix, Sam (2024). Gluten Free Diet Statistics 2024 | Surprising Facts & Data. <https://www.greatgreenwall.org/supplements/gluten-free-diet-statistics/>
- Rezeki, E. S. (2018). *Perbandingan Kualitas Produk Mandarin Cake Dengan Menggunakan Bahan Dasar Bebas Gluten/Tepung Singkong dan Yang Mengandung Gluten/Tepung Terigu* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- RAHMAWATI, R. (2023). *Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Bahan Campuran Pada Pembuatan Brownies Kukus Batik* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Media Kreatif). <http://repository.polimedia.ac.id/id/eprint/6607/>
- Vebrianti, J., Idris, N. U. C., & Diana, T. R. (2021). *Cupcake Penuh Gizi dan Bebas Gluten Berbasis Tepung Singkong dan Tepung Quinoa* (Doctoral dissertation, Sebelas Maret University). <https://www.neliti.com/publications/365155/cupcake-penuh-gizi-dan-bebas-gluten-berbasis-tepung-singkong-dan-tepung-quinoa>.

Winarti, S. (2021). Pengembangan Produk Cookies Gluten Free Ber-Basis Umbi-Umbian Lokal Di Ud. Sofia Cookies. *Abiyasa*, 1(1), 1-6.

