

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, Nuri; Feri Kusnandar dkk. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Arifah, Isti Noor. 2010. *Analisis Mikrobiologi Pada Makanan*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- B POM. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. <http://www.pilciran-rakyat.com>. Diakses tanggal 26 Oktober 2012.
- B POM RI. 2006. *Metode Analisis Mikrobiologi Suplemen 2000*. Pusat Pengujian Obat Dan Makanan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia : Jakarta.
- Danuatmaja, B. 2004. *"Panduan Diet Tepat untuk Anak Autis" dalam Menu Autis*. Jakarta: Puspa Swara.
- Djarir, Makfoeld (Tim Penulis Laboratorium Kimia – Biokimia Pangan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta) dkk. 2006. *Kamus Istilah Pangan Dan Nutrisi*. Kanisius : Yogyakarta
- Duryamto, Sardi. 2009. *Mocaf: Inovasi & Peluang Baru*. Depok. PT Trubus Swadaya. Trubus 477 Agustus 2009/XL. Hal 14 -17, 18 – 19
- Estiasih, Teti; Mochamad Nurcholis. 2011. *Modul Praktikum Analisis Zat Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Faridz, Raden; Hafiludin; Mega Anshari. 2007. *Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan Eschericia coli pada Pengolahan Ikan Teri di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep*. Embryo Vol 4 No. 2. Hal 94 - 106
- Hardinsyah; Drajat Martianto. 1992. *Bahan Pengajaran: Gizi Terapan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor
- Melliawati, Ruth. 2009. *Eschericia Coli dalam Kehidupan Manusia*. BioTrends/ Vol.4/ No.1/ Tahun 2009
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung: Alfabeta
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta
- Normasari, Ratna Y. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Disubstitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang*

Hijau Dan Prediksi Umur Simpan Cookies. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan, Universitas Sebelas Maret. Surakarta

Nuraeni, K, Y; Wibisono; Indrial. 2000. *Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan*. Politeknik Pertanian Negeri Jember. Jember

Puspita, Theresia. 2005. *Penilaian Mutu Organoleptik produk Pangan: Modul praktikum Mutu Organoleptik Produk Pangan Bagi mahasiswa Jurusan Gizi*. Jurusan Gizi Politeknik kesehatan Malang. Malang

Ratmawati, Devi. 2012. *Substitusi Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Terhadap Kadar Protein, Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima*. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Rumi, Nur Muhammad. 2011. *Gluten Apa Artinya?*. Unmuh Jogjakarta. www.umycommunity.net

Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta

Subagyo. 2006. *Pengembangan Tepung Ubi kayu sebagai Bahan Industri Pangan*. Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi pangan Lokal. Kementrian Ristek dan Seafast Center. IPB. Serpong.

Wahjuningsih, S B. , MP, Ir. Bambang Kunarto, MP, Ir. Adi Sampurno, Msi. 2009. *Kajian Mutu Tepung Mocal (Modified Cassava Flour) yang Dibuat dengan Berbagai Metode, Aplikasinya untuk Mie Kering dan Analisis Ekonominya*. Laporan Akhir Kegiatan Fasilitasi Pelaksanaan Riset Unggulan Daerah Tahun 2009. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Semarang.

Wahyuningsih. 2009. *Pengaruh Tirosin, Asan Askorbat ,Enzim Polifenol, Xidase (PPO) Terhadap Perubahan Warna Kentang*. Program Diploma III Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro

Washnieski, G. 2009. *Gluten-free and casein-free diets as a form of alternative treatment for autism spectrum disorders*. Available at : <http://www2.uwstout.edu/content>. diakses pada: 2 Januari 2013. Pukul: 21.00

WHO/FAO/UNU. 2007. *Protein And Amino Acid Requirements In Human Nutrition*. Geneva, Switzerland: WHO/FAO/UNU Expert Consultant

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.