

DAFTAR PUSTAKA

- Arbi, Armein Syukri. (2009) Pengenalan Evaluasi Sensori <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4427-M1.pdf>
- Cairo Food (2021) Biji Chia vs Biji Selasih, Ini 5 Perbedaannya: <https://cairofood.id/biji-chia-vs-biji-selasih-ini-5-perbedaan>
- Culinary Institute of America (2011) *The Professional Chef NINTH EDITION*. John Wiley & Sons, Limited
- Evanuarini, Herly (2022) Industri Pengolahan Telur, <https://blog.dietela.id/apa-perbedaan-chia-seed-dengan-biji-selasih/>
- Healthline.com (2023) 12 Fascinating Benefits and Uses of Basil Seeds: https://www.healthline.com/nutrition/basilseeds#_noHeaderPrefixedContent
- Husniati, (2015). Aplikasi Gluten Enkapsulasi Pada Proses Pembuatan Mie Tapioka. *LPPM UNILA – Institutional Repository*
- Inas, Ghaida. Adawiyah, Dede Robiatul. & Purnomo, Eko Hari. (2022) Kajian Potensi Pemanfaatan Gum Biji Selasih Dalam Industri Pangan. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*
- Kittichai, Ian & Hall, Kirsten (2016) *The World Best Asian Noodles Recipes*. Race Point Publishing
- Liu, Jen lin (2014, Agustus 5). On the Noodle Road: From Beijing to Rome, with Love and Pasta. Penguin Publishing Group
- Rosida dan Rizky (2013) Mie Dari Tepung Komposit (Terigu, Gembili (*Dioscorea Esculenta*), Labu Kuning) Dan Penambahan Telur. *Jurnal Teknologi dan Pangan*
- Rukmana, H. Rahmat (2019) Selasih: Potensi dan Prospeknya. Semarang : Aneka Ilmu
- Safari, Asep. Kusnandara, Feri. & Syamsir Elvira. (2016). Biji Chia: Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya, *PANGAN*, Vol. 25 No. 2 Agustus 2016.

S. M. Mastelini, M. Sasso, G. F. C. Campos, M. Schmiele, M. Clerici, D. Barbin, Sylvio Barbon Junior. (2018) Computer Vision System For Characterization Of Pasta (Noodle) Composition. *Journal of Electronic Imaging*

Widhiasih, Putri Larasati. Fariyanti, Anna & Tinaprilla, Netti. (2013) Produksi Kemangi Di Desa Ciaruteun Ilir, Kecamatan Cibungbulang, Bogor. *Forum Agribisnis*

