

DAFTAR PUSTAKA

- Arbi, A.S. (2009). *Pengenalan evaluasi sensori*. Universitas Terbuka.
- Ayustaningwarno. (2014). Teori Praktis dan Aplikasi Teknologi Pangan. In *Teori Praktis dan Aplikasi Teknologi Pangan*. Graha Ilmu.
- Azrai M, dkk. (2021). *Teknologi Budidaya Tanaman Sorgum Unggul Bebas Limbah*. Yogyakarta: CV Cakrawala.
- Cahyana, C. (2019). *Panduan Praktek Roti*. Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Panduan Praktikum Roti dan Kue*. Universitas Negeri Jakarta.
- Cakrawati, H. (2014). *Kajian Penggunaan Gum Xanthan Terhadap Karakteristik Roti Manis Dengan Bahan Baku Tepung Beras Pera Modifikasi HMT (Heat Moisture Treatment)*. Universitas Pasundan.
- Adzkiyak, M. A. (2021). *Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional*. Yogyakarta: Zahir Publishing.
- Calvel, R. (2001). *The Taste Of Bread*. Springer Science. Aspen Publisher.
- Chendawati. (2010). *Roti Unyil*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fitriani, R J. (2016) *Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah Dengan Volume Air Yang Proporsional*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gedamu-Gobena, A. (2008). *Triticale Production in Ethiopia: Its Impact on Food Security and Poverty Alleviation in the Amhara Region*. Germany: Kassel University Press.
- Ibrahim, F.S., Babiker, E.E., Yousif, N.E., El-Tinay, A.H., (2005). *Effect of fermentation on biochemical and sensory characteristics of sorghum flour supplemented with whey protein*. Food Chemistry 92, 285-292
- Ivana, M. R. (2018). *Application And Effectiveness Of Tomato Juice (Solanum Lycopersicum) As Acidulant On The Physicochemical Characteristics Of White Bread Substituted With Modified Cassava Flour* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Koswara, S. (2009). *Teknologi pengolahan roti*. Seri Teknologi Pangan Populer. Ebook Pangan. com
- Lestari, L. (2020). *Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Karakteristik Mutu Pizza*. Diploma thesis, Poltekkes Denpasar.

- Lilly, T.E. (2009). *Buku Aneka PIZZA Yummy & Tasty*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka
- Maran, R. B. (2012). *Pemanfaatan Tepung Sorgum (Sorghum bicolor. L) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dalam Proses Pembuatan Pizzadan Analisa Usahnya*. Universitas Tribhuwana Tungadewi.
- Muhammadien, F. (2021). *Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan pada Metode Autolisis dalam Pembuatan Donat terhadap Daya Terima Konsumen* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Mulyaningrum, S. (2007). Laporan Tugas Akhir Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. *Institut Pertanian Bogor*.
- Phattanakulkaewmorie, N., Paseephol, T. & Moongngarm, A. (2011). *Chemical Compositions and Physico-Chemical Properties of Malted Sorghum Flour and Characteristics of Gluten Free Bread*, World Academy of Science, Engineering and Technology, 5(7): 532-538.
- Piliang, D. M. (2011). *Home Made Pizza Cepat Saji*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Prabowo, B. I. (2018). *Penggunaan Tahu Sutera Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan Donat. Sekolah Tinggi Pariwisata NHI*
- Pungky, P. (2012). *Buku Homemade PIZZA Pastry & Bakery*. Jakarta Selatan : PT Agromedia Pustaka
- Rifka. (2019). *Tata Boga Dasar Untuk Pembelajaran SMK*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- Robertson, C. (2013). *Tartine Bread*. Chronicle books.
- Rohmitriasih, M. 2018. *Menguak Terciptanya Pizza dan Kapan Masuk di Indonesia*. <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3669774/menguak-terciptanya-pizza-dan-kapan-masuk-di-indonesia>. Diakses pada 29 Maret 2023.
- Shukri, I. 2022. *Lima Daerah Penghasil Sorgum Nasional*. <https://trubus.id/lima-daerah-penghasil-sorgum-nasional>. Diakses pada 4 Maret 2023.
- Subagio, H. (2013). *Potensi pengembangan jagung dan sorgum sebagai sumber pangan fungsional*.
- Subakti, Y & Anggarini, D R. (2008). *Keajaiban Pijat Bayi & Balita*. Wahyu Media.
- Sutomo, B. (2007). *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Jakarta: Puspa Swara.

Wisudawanningrum, D. A. P. P. (2019). Pengaruh Proporsi Puree Gatot Instan dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik UNS*, 150

