

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiyani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek*, 7(1).
- Amendola, J., & Rees, N. (2003). *Understanding Baking: The Art and Science of Baking* (3 ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Aruna, Visarada, K. B. R. S., Baht, V., & Tonapi, V. (2018). *Breeding Sorghum for Diverse End Uses* (1 ed.). Woodhead Publishing.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2013). *Sorghum: Inovasi dan Teknologi Pengembangan* (Sumarno, D. S. Darmadjati, M. Syam, & Hermanto, Ed.). IAARD Press.
- Bennion, E. B., & Bamford, G. S. T. (1997). *The Technology of Cake Making* (6 ed.). Springer Science Business Media, B.V.
- Budiarti, G. I., Syabani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh Pengeringan Terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor, L.*). *Jurnal Fluida*, 14(2), 73–79.
- Budiman, B. U. (2018). *Pengaruh Substitusi Santan Kelapa Dalam Pembuatan Cupcake Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Castella, K. (2006). *Crazy About Cupcakes*. Sterling Publishing.
- Chefs of Le Cordon Bleu. (2012). *Le Cordon Bleu's Patisserie and Baking Foundations* (D. Garza, J. Gish, L. Main, & S. Timm, Ed.). Le Cordon Bleu International.
- Dewi, E. S., & Yusuf, M. (2017). Potensi Pengembangan Sorgum Sebagai Pangan Alternatif, Pakan Ternak, dan Bioenergi di Aceh. *Agroteknologi*, 7, 27–32.
- Dicko, M., Gruppen, H., Traore, A., Voragen, A., & Berkel, W. (2006). Sorghum grain as human food in Africa: Relevance of content of starch and amylase activities. *African Journal of Biotechnology*, 5, 384–395.
- Dyah, M., Pitaloka, A., Sudarya, A., & Saptono, E. (2021). Manajemen Ketahanan Pangan Melalui Program Diversifikasi Pangan Di Sumatera Utara Dalam Rangka Mendukung Pertahanan Negara. Dalam *Jurnal Pertahanan & Bela Negara* / (Vol. 58).
- Farrah, S. D., Emilia, E., Mutiara, E., Purba, R., Ingtyas, F. T., & Marhamah. (2022). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Pada Cookies

- Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 20–28.
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works* (3 ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Firmansyah, I. U. (2013). Struktur, Komposisi Nutrisi, dan Teknologi Pengolahan Sorgum. *Sorgum (Inovasi Teknologi dan Pengembangannya)*, 260–279.
- Firmansyah, I. U., Aqil, M., & Suarni. (2011). Teknologi Penekanan Kehilangan Hasil Pada Kegiatan Perontokan dan Penyosohan Sorgum. *Balai Penelitian Tanaman Serelia*.
- Firoentini, M., Amanda J Kinchla, & Alissa A Nolden. (2020). *Role of Sensory Evaluation in Consumer Acceptance of Plant-Based Meat Analogs and Meat Extenders: A Scoping Review*.
- Foreign Agricultural Service. (2022). *Top Exports To Indonesia in 2022*. US Department of Agriculture.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (7 ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Hajrah, N. A., Hintoni, A., & Bintoro, V. P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb, dan Mutu Organoleptik Sponge Cake yang Dibuat dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 7–12.
- Hermawan, R. (2018). *Usaha Budidaya Sorgum: Si Jago Lahan Kekeringan*. Pustaka Baru Press.
- Kementrian Kesehatan. (2023). *Kandungan Gizi Telur Ayam Negeri*.
- Kurniawan, A. W., & Puspitaningtyas, Z. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif* (1 ed.). Pandiva Buku.
- Lange, M., & Bogasari Baking Center. (2006). *Pastry Teori dan Resep Internasional*. PT Gaya Favorit Press (Anggota IKAPI).
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food* (2 ed.). Springer New York.
- Lizzarni. (2008). *Serba-serbi Cupcake*. Mizan.
- Mamuaja, C. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press.
- Medrich, A. (2014). *Flavor Flours* (M. Klein, Ed.). Artisan.

- Nurhalimah, F. (2019). Kepentingan Indonesia Melakukan Impor Gandum Dari Australia. Dalam *Jom Fisip* (Vol. 6).
- Nurleila, S. (2022). *Pengolahan Cake dan Adonan Cair*.
- Paryoto, Rahmadani, R. N., & Saputra, S. T. (2019). Uji Kualitas Organoleptik Substitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake. *Jurnal Culineria*, 1(1), 1–14.
- Pramudito, & Rachim, F. (2022). Uji Coba Pembuatan Kue Semprong Dengan Substitusi Tepung Sorgum Sebagai Substitusi Tepung Beras. *Prawisata*, 9(2), 144–150.
- PT Agro Boga Utama. (2022). *Informasi Nilai Gizi West Gold Unsalted Butter*.
- PT Indofood Sukses Makmur TBK. (2019). *Informasi Nilai Gizi Tepung Terigu Kunci Biru*.
- Ratnavathi, C. V., Patil, J. V., & Chavan, U. D. (2016). *Sorghum Biochemistry: An Industrial Perspective*. Academic Press: Elsevier, Inc.
- Riyanto, W. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Putih Pada Pembuatan Fig Bar Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 8(2), 108–113.
- Sarkar, T., Salauddin, M., Kirtonia, K., Pati, S., Rebezov, M., Khayrullin, M., Panasenko, S., Tretyak, L., Temerbayeva, M., Kapustina, N., Azimova, S., Gruzdeva, L., Makhmudov, F., Nikitin, I., Kassenov, A., Shariati, M. A., & Lorenzo, J. M. (2022). A Review on the Commonly Used Methods for Analysis of Physical Properties of Food Materials. *Applied Sciences*, 12(4), 2004.
- Setiawan, R., Soedrajad, R., & Siswoyo, T. A. (2015). *Pengaruh Cekaman Kekeringan Terhadap Pertumbuhan dan Karakter Protein Pada Hasil Produksi Tanaman Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench)*. 1(1).
- Setyani, F. (2021). Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Sorgum dan Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1).
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharif, H. R., & Nasir, M. (2017). Sensory evaluation and consumer acceptability. *Handbook of food science and technology*, 361–386.
- Subagio, H., & Suarni. (2013). Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(3).
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. PT Alfabet.

- Taylor, J. R. N., & Duodo, K. D. (2019). *Sorghum and Millets: Chemistry, Technology, and Nutritional Attributes*. Woodhead Publishing.
- The Culinary Institute of America. (2009). *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft* (2 ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- The US National Dairy Council. (2021). *Butter: Nutrition Facts and Benefits*.
- Time Life Books. (1967). *The Good Cook Techniques: Cakes*. Time Life Books, Inc.
- Towo, E., Matuschek, E., & Svanberg, U. (2006). Fermentation and Enzyme Treatment of Tannin Sorghum Gruels: Effects on Phenolic Compounds, Phytate and In Vitro Accessible Iron. *Food Chemistry*, 94(3), 369–376.
- Ultra Jaya. (2023). *Informasi Nilai Gizi Susu Ultra Milk Full Cream*.
- USDA. (2009). *Wheat and Sorghum Flour Nutrition Facts*.
- USDA. (2018). *Caster Sugar Nutritional Fact*.
- USDA. (2019a). *Double Acting Baking Powder Nutritional Fact*.
- USDA. (2019b). *Vanilla Extract Nutritional Fact*.
- Wati, M. S., & Pangesthi, L. T. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Cupcake. *E-Journal Boga*, 5(1), 108–117.
- Weaver, D. R. (2012). *How To Bake: The Art and Science of Baking* (3 ed.). The Prepared Pantry.
- Widjaja, W. P., & Sumartini. (2015). Optimalisasi Pemakaian Koji dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Sorgum Termodifikasi. *Jurnal Green Swarnadwipa*, 10(4), 578–584.
- Wilson, J. (2015). *Jamie's Food Tube: The Cake Book*. Penguin.
- Yolacaner, E., Sumnu, G., & Sahin, S. (2008). Optimization of Baking of Rice Cakes in Infrared–Microwave Combination Oven by Response Surface Methodology. *Food and Bioprocess Technology*, 1, 64–73.
- Yuliana, M., Meryandini, A., & Sunarti, T. C. (2019). Seleksi Bakteri Asam Laktat dan Pemanfaatannya sebagai Starter pada Fermentasi Biji Sorgum. *Sumberdaya Hayati*, 5(1), 35–42.

Yuwono, S. S. (2015). *Sorgum (Sorghum bi color L. Moench)*. Universitas Brawijaya.

Zubair, A. (2016). *Sorgum: Tanaman Multi Manfaat* (M. Rachmadi, Ed.). Unpad Press.

