

DAFTAR PUSTAKA

- Aftasari, F. 2003. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian IPB.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Arif, d. Z. (2019). *Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria Italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis*. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 180. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i3.1267>
- Azrai. M., Aqil. M., Suarni. Efendi. R., Z. B., & Arvan. rahmi y. (2020). *Teknologi Budidaya Tanaman Jewawut. Gastronomía ecuatoriana turismo local*.
- Badan Pusat Statistik Nasional (BPSN). 2021. *Impor Gandum*. <https://www.bps.go.id/statictable/2021/02/14/2016/impor-biji-gandum-2021.html>
- Bhatt. P. and Negi. PS. *Antioxidant and antibacterial activities in the leaf extracts of indian borage (*Plectranthus amboinicus*)*. *Food and Nutrition Sciences*2012. 3:146-152.
- Boga. Yasa. 2017. *Kue-Kue Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Budiningsih. Annayanti. 2019. *Produk Pastry Dan Bakery*. Bogor: Yudistira
- Budiningsih. Annayanti. 2020. *Produk Cake dan Kue Indonesia*. Bogor: Yudistira
- Cahyana, C. (2019). *Panduan Praktikum Penolahan Roti Lanjutan*. Jakarta: Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Chandra P, D. I. N. K. A., *Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Dan Metode Pengocokan Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake*, *Jurnal Tata Boga*, Vol7, No. 2, h. 188-97, 2018.
- Erwin. Lily T. 2004. *Seri Makanan Favorit (Variasi Bolu Kukus)*. Jakarta: Gramedia.

- Faridah, A. dkk. 2008. *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Fitriani, N. D., & Hersoelistyorini, W. (2012). *Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Daya Kembang, Kadar Serat, Dan Organoleptik Pada Chiffon Cake*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(5), 1–10.
- Firdausa, A. R. (2020). *Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas Chiffon Cake*. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*.
- Gardjito, M, Retno Indrati, Zahra Y, H. K. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Gardjito, M, F. (2019). *Kuliner Cita Rasa Pedas Nusantara*. Yogyakarta: Nightoon Cookeries.
- Glasse, H. (1775). *The Art of Cookery Made Plain And Easy*.
- Hajrah, N. A., & Hintono, A. (2019). *Daya Kembang , Kadar Air , Morfologi Crumb Dan Mutu Organoleptik Sponge Cake Yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase*, 3(2), 7–12.
- Hijrianti, S., & Widodo, S. (2018). *Substitusi Tepung Jewawut pada Kue Kasippiq di Desa Bonde Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar*. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 1(April), 294–300.
- Indrastuti dan f. Damrah. 2018. *Penentuan Standard Operating Procedur (SOP) Pada Dodol Jewawut*. *Jurnal galung Tropika* 7 (2): 95 – 101.
- Juhaeti, Titi. (2019) *Serealia Lokal Jewawut (Setaria italica (L.) P. Beauv): gizi, budidaya dan kuliner*.
- Karina, Sa'idah Multi, E. T. A. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (2020). *Tabel Komposisi Pangan*
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press.
- Manjilala, M., Suaib, F., Chaerunnimah, C., & Sarnia, S. (2021). *Daya Terima Brownies Dengan Substitusi Tepung Jewawut (Setaria italica)*. *Media Gizi Pangan*, 28(1), 39–47.

- Mini. 2005. *Jewawut. future of food and farming. India: Jewawut Network of India Deccan Development Society.*
- Mulyani. T. S. Djajati.. dan L. D. Rahayu. 2015. "*Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarine*". Jurnal Rekapangan. Vol 9. No. 2. UPN Veteran Jatim
- Nimpuno. Diah. 2018. *Buku Lengkap Homemade Pastry*. Jakarta : PT Gramedia Utama.
- Prabowo, B. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning Dan Tepung Millet Merah*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta., 1–39.
- Rahayu, Suci, & Ridawati. (2015). *Komoditas Bahan Makanan*. (Rusilanti, Ed.). Jakarta: Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Rukmi. DL. AM. Legowo. dan B. Dwiloka. 2015. *Total Bakteri Asam Laktat. Ph. Dan Kadar Laktosa Yoghurt Dengan Penambahan Tepung Jewawut* Agromedia 33(2): 46-54.
- Sari, F. O. (2015). *Eksperimen Pembuatan Cake Tepung Mocaf dengan Sponge Method dan Pound Method dan Penggunaan Gula yang Berbeda*.
- Sudaryani. T. dan Santoso. 2003. *Pembibitan Ayam Ras*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sufiyat. S.. & Priyanti. (2019). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Banda Aceh : Syiah Kuala University Press.
- Suhardjito Y.B. 2016. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Susiwi.S. 2009. *Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syarbini. M. Husin. 2014. *Cake Preneur*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syarbini. M. Husni. 2013. *A-Z Bakery Referensi Komplet Fungsi Bahan. Proses Pembuatan Roti. Dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo.
- Widyastuti Retno. Afriyanti. Novian Wely Asmoro. A. N. A. (2019). *Karakteristik Biskuit Tersubstitusi Tepung Jewawut (Setaria italica l.)*.

Widyastuti. et al. 2019 *Karakteristik Biskuit Tersubstitusi Tepung Jewawut (Setaria italica l.)*. Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Vol. 3. No. 2. 2019.

Winarno. F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yuliana dkk. 2021. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. ISSN : 2527-8010 /Itepa 10 (2) 185-199 *Variasi Perbandingan Terigu Dan Tepung Jewawut (Panicum milliaceum) Terhadap Karakteristik Donat*.

Yulindasari. A. 2019. *Pasta Ravoli Substitusi Tepung Jewawut (Parawut) Sebagai Makanan Moder Berbasis Jewawut*. Program Studi Teknik Boga jurusan pendidikan Teknik Boga.

Yuniarto. Andi Eka dkk. 2021. *Ilmu Gizi Dasar*. Medan: Yayasan Kita Menulis.

