

## DAFTAR PUSTAKA

- Afgani, Chairul Anam, Ihlana Nairfana, Lukman Azis & Mikhratunnisa 2021. “Pelatihan Pembuatan Tepung Biji Sorgum Putih Dengan Penambahan Konsentrasi Ragi Di Desa Boak Kelurahan Unter Iwes Kabupaten Sumbawa.” 2(1): 7–14.
- Afiah, Nur. 2018. “Karakterisasi Mutu Marble Cake Dengan Variasi Penambahan Bekatul.”
- Alsuhendra, & Ridawati. 2008. Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: UNJ Press.
- Avey, Tori. 2012. “*Tori’s Kitchen: Marble Cake.*” <https://toriavey.com/toris-kitchen/marble-cake/>.
- Chavan, U.D. 2020. *Sorghum Medicinal Food (Medicinal and Industrial Perspective)*. Jodhpur: Scientific Publisher.
- CV Ratnavathi, Jagannath Vishnu Patil, UD Chavan. 2016. *Sorghum Biochemistry: An Industrial Perspective*. Elsevier Ltd.
- Dameria, Sinaga. 2014. *Statistik Dasar*. Jakarta: UKI Press.
- Dewi, Elvira Sari, & Muhammad Yusuf. 2017. “Potensi Pengembangan Sorgum Sebagai Pangan Alternatif, Pakan Ternak Dan Bioenergi Di Aceh.” *Jurnal Agroteknologi* 7(2): 29.
- Dhani, Veronica. 2018. *Catatan Dapur Vero: 120 Resep Kue Cantik Hits Di Instagram*. Gramedia Pustaka Utama.
- Djambatan. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*. Jakarta: Percetakan Upima Indonesia.
- EIBN. 2019. “*Bakery Ingredients.*” *Bakery and Confectionery Products*: 27–47.
- Ethica, Stalis Norma. 2020. *Buku Ajar Teori Kimia Analitik Teknologi Laboratorium Medis*. Sleman: Deepublish.
- Ezi Angraini, M.Pd et al. 2023. *Entrepreneur of Pastry Art*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Farrah, Sondang Dhea et al. 2022. “Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor, L.*)” *Sport and Nutrition Journal* 4(1): 13–19.
- Firmansyah, I.U., Muh. Aqil, & Suarni. 2013. “Penanganan Pascapanen Sorgum.” *Sorgum : Inovasi Teknologi dan Pengembangan*: 1–20.
- Fitasari, Eka. 2009. “Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan.” 4(2): 10–1
- Gardjito, M, Retno Indrati, Zahra Y, Henny KH. 2019. *Gastronomi Indonesia*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Gisslen, Wayne. 2016. *Professional Baking. seventh edition*. John Wiley & Sons, Inc.
- Haryani, Kristinah, Pradhipta Rizka Lakzita, & Putri Puspita Sari. 2021. “Modifikasi Tepung Sorgum dengan Metode Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Bulgaricus.*” *Jurnal Inovasi Teknik Kimia* 6(1): 11–16.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. "Data Komposisi Pangan Indonesia."
- kementerian perdagangan RI. 2022. Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok Dan Barang Penting Di Pasar Domestik Dan Internasional.
- Ketaren, Indrakorona. 2019. *Gastro Asesora*. Jakarta: Indonesian Gastronomy Association.
- Komala, Zulkayarni Lala. 2013. *Seri Jago Masak: Cake Marmer*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kurniawati, Ayu. 2020. "Pengaruh Ukuran Partikel Tepung Terhadap Karakteristik Bolu Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur."
- Lufiria, Priskila Yesi. 2012. "Kadar Protein, Zat Besi, Dan Mutu Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu Dan Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L . Moench)." *Journal of Nutrition Collage*: 1–7.
- Mahdiyah. 2016. *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mamuaja, Christine F. 2016. *Unsrat Press Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. Manado: UNSRAT Press.
- Oktaviana, Anik Sholekah, Wikanastri Hersoelistyorini, & Nurhidajah. 2017. "Kadar Protein, Daya Kembang, Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok." *Jurnal Pangan dan Gizi* 7(2): 72–81.
- Paryoto, Reza Nur Rahmadani, & Septian Tri Saputra. 2020. "Uji Kualitas Organoleptic Subtitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan *Butter Cake*." *Jurnal CULINARIA* 1(1): 1–14.
- Pramudito, and Faiza Rachim. 2022. "Uji Coba Pembuatan Kue Semprong Dengan Tepung Sorgum Sebagai Substitusi Tepung Beras." *Jurnal Pariwisata* 9(2): 144–50.
- Pudjirahaju, Astutik. 2018. *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Putri, Emita Devi Hari, & Citra Unik Mayasari. 2020. *Operational Patisserie*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rahayu, Suci, & Ridawati. 2015. *Komoditas Bahan Makanan*. ed. Rusilanti. Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Rebecca, & Antonius Rizki Krisnadi. 2023. "Analisis Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Marble Cake Terhadap Daya Terima Konsumen (Studi Kasus: Generasi Z Di DKI Jakarta)." *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata* 6(2): 395–411.
- Rosita, Vicky. 2017. "Mutu Gizi, Indeks Glikemik, Dan Sifat Sensori Brownies Sorgum (*Sorghum Bicolor L.Moench*) Panggang Dengan Penambahan Sekam Psyllium Dan Variasi Lemak." 13(3): 1576–80.
- Sanyoto, Budi Luwar et al. 2021. "Rancang Bangun Mesin Penepung Biji Sorgum Sebagai Alternatif Bahan Baku Tepung Terigu Dalam Produk Olahan Makanan Dengan Kekasaran 100 Mesh." *Jurnal Nasional Aplikasi Mekatronika, Otomasi dan Robot Industri (AMORI)* 2(1).

- Saraswati, Listya Dwi. 2019. "Pembuatan Reghuca (*Red Velvet Sorghum Cake*) Dengan Substitusi Tepung Sorghum." Universitas Negeri Yogyakarta.
- Setiarto, Raden Haryo Bimo, Nunuk Widhyastuti, & Iwan Saskiawan. 2017. "Karakteristik Amilografi Tepung Sorghum Fermentasi Dan Aplikasinya Pada Produk Cake Dan Cookies." *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 28(2013): 10–19.
- Setyanti, Fransiska. 2015. "Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor*) Dan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*)."
- Soekarto, Soewarno T. 2020. *Metode Dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Suarni. 2004. "Evaluasi Sifat Fisik Dan Kandungan Kimia Biji Sorghum Setelah Penyosohan." *Jurnal Stigma* XII.
- Sufiat, Suryati. 2019. *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press.
- Sumaiyah, Lathifah. 2016. "Substitusi Tepung Sorghum Pada Produk *Egg Roll, Black Forest Cake Dan Klapetart*." *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 11: 179–82. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/28727>.
- Sunaeni, Zaenab Ismail, & Anjar Briannita. 2021. *Uji Organoleptik Cookies Dengan Bahan Tepung Tuna*. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Susilowati, Sri Hery, & Handewi P. Saliem. 2013. *Sorghum : Inovasi Teknologi dan Pengembangan Perdagangan Sorghum Di Pasar Dunia Dan Asia Serta Prospek Pengembangannya Di Indonesia*. Bogor: IAARD Press.
- Syuryawati, Lalu MS, and Pabendon MB. 2017. "Peningkatan Produksi Brangkasan Sorghum Mendukung Ketersediaan Pakan Dan Peningkatan Pendapatan Petani." : 566–74.
- Zubair, Anas. 2016. *Sorghum - Tanaman Multi Manfaat*. Jatinangor: Unpad Press.