

DAFTAR PUSTAKA

- Adzqia, F., Suwonsichon, S., & Thongngam, M. (2023). effects of White Sorghum Flour Levels on Physicochemical and Sensory Characteristics of Gluten-Free Bread. *MDPI*.
- Andalusia, S., & Wahyuni, S. (2013). *Seri Tumbuhan Obat Berpotensi Hias*. Elex Media Komputindo.
- Arwini, N. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 33-40.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajiah Ilmiah Eksakta*, 105-106.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2010). *Bahan Ajar Roti dan Kue*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2012). *Modul Pengetahuan Bahan dalam Pengolahan Roti*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Dovi, K. A., Solah, V. A., Taylor, J. R., & Johnson, S. K. (2024). Dough-making performance of composite whole-grain sorghum and whole-grain wheat flours as assessed by a micro-doughLAB assay. *Wiley Online Library*.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish Digital.
- Hermawan, F. (2015). *Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu Protein Tinggi dan Protein Sedang Terhadap Daya Terima Grissini Daun Kemangi*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Kartiwan, Hidayah, Z., & Badewi, B. (2015). Metoda Pembuatan Adonan untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut. *Partner*, No. 1:39-47.
- Khan, I., Yousif, A. M., Johnson, S. K., & Gamlath, S. (2014). Effect of sorghum flour addition on in vitro starch digestibility, cooking quality, and consumer acceptability of durum wheat pasta. *Journal of Food Science*.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Cita Rasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima). *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 21.

- Oliveira, L. L., Orlandin, L. C., Aguiar, L. A., Queiroz, V. V., Zandonadi, R. P., Botelho, R. A., & Figueiredo, L. A. (2022). Gluten-Free Sorghum Pasta: Composition and Sensory Evaluation with Different Sorghum Hybrids. *MDPI*.
- Omer, S. S., Hong, J., Zheng, X., & Khashaba, R. (2023). Sorghum Flour and Sorghum Flour Enriched Bread; Characterizations, Challenges, and Potential Improvements. *MDPI*.
- Pratiwi, V. (2014). *Pengaruh Penambahan Daun Ruku-Ruku Kering pada Pembuatan Grissini Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Ramadhani, A. (2022). *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sorgum (Sorghum bicolor (L.) moench) Terhadap Karakteristik Mutu Roti Manis Ubi Jalar Ungu (Ippomea batatas L. Poirer)*. Padang: Universitas Andalas.
- Ramawatinigrum, W. (2014). *Substitusi Tepung Mocaf (Modivied Cassava Flour) pada Pembuatan Stick Bread Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Rasyid, M. I., Yuliana, N. D., & Budijanto, S. (2016). Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Beras Analog Sorghum dengan Penambahan Rempah Campuran. *agriTECH*, 397.
- Rebecca, & Krisnadi, A. R. (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*, 397.
- Rumler, R., & Schönlechner, R. (2021). Effect of Sorghum on Rheology and Final Quality of Western Style Breads: A Literature Review. *Foods*.
- Sakti, L. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus carota L.) Pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., & Dzulfikri, M. A. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*) dan Kacang Mete. *Food and Agroindustry Journal*, Vol.2 No.2:42.
- Santosa, P. B., & Hamdani, M. (2007). *Statistika Deskriptif dalam Bidang Ekonomi dan Niaga*. Erlangga.
- Santosa, P. B., & Hamdani, M. (2007). *Statistika Deskriptif dalam Bidang Ekonomi dan Niaga*. Penerbit Erlangga.

- Schober, T. J., Bean, S. R., & Boyle, D. L. (2017). Gluten-Free Sorghum Bread Improved by Sourdough Fermentation: Biochemical, Rheological, and Microstructural Background. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. (2014). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Suarni. (2001). Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan. *Balai Penelitian Tanaman Jagung dan Serealia*.
- Suhodol, N., Covaliov, E., Deseatnicova, O., Chirsanova, A., Resitca, V., Capcanari, T., & Boistean, A. (2023). The Effect of Reducing the Quantity of Salt on the Quality and Acceptability of Grissini. *Journal of Engineering Science*.
- Surya, V., & Krisnadi, A. R. (2024). Analisis Daya Terima Konsumen terhadap Penggunaan Teknik Memasak Sous Vide dan Tradisional Terhadap Rendang. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 8846.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia. Diambil kembali dari [http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32\)._Penilaian_Organoleptik.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32)._Penilaian_Organoleptik.pdf)
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 66.
- Triandini, I. A., & Wangiyana, I. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Journal of Forestry and Plant Science*, 13.
- Waruwu, F., Julianti, E., & Ginting, S. (2015). Evaluasi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Roti dari Tepung Komposit Beras, Ubi Kayu, Kentang dan Kedelai dengan Penambahan Xanthan Gum. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol.3 No.4.
- Widowati, S. (2016). Karakteristik Mutu Gizi dan Diversifikasi Pangan Berbasis Sorgum (*Sorghum vulgare*). *Jurnal Pangan* .