

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, T., & Ridawati. (2008). *Dasar-dasar ilmu pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Andriani, R., & Isnaini, H. (2013). Potensi dan pemanfaatan sorgum sebagai sumber pangan dan energi. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 1(2), 85–92.
- Astuti, L. M., Hidayati, N., & Yusuf, M. (2022). Pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap karakteristik fisik dan sensori produk olahan *bakery*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 120–129. <https://doi.org/10.25077/jthp.15.2.120-129.2022>
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Pertanian. (2012). Data kandungan gizi bahan pangan dan hasil olahannya. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Pertanian. (2012). Pedoman teknologi pengolahan sorgum. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Impor gandum dan meslin menurut negara asal, 2019–2024. <https://www.bps.go.id>
- Badan Pusat Statistik. (2024). Impor gandum Indonesia Januari–September 2024 tembus 9,45 juta ton. <https://www.bps.go.id>
- Caporizzi, R., Del Nobile, M. A., & Conte, A. (2017). *Development of gluten-free grissini: Effect of different flours and processing parameters on sensory and quality features*. *Food Science and Technology International*, 23(7), 595–604.
- Cahyadi, A., Santoso, D., & Riyadi, B. (2020). Karakterisasi fisik dan kimia tepung sorgum varietas lokal Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 123–130.
- Cahyadi, W., Garnida, Y., & Nurcahyani, F. (2020). Perbandingan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dengan tepung umbi ganyong (*Canna edulis*) dan konsentrasi gliserol monostearate terhadap mutu cookies non gluten fortifikasi. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(1), 1–10.
- Cahyana, Y., & Artanti, A. N. (2012). Teknologi pangan dan gizi: Seri ilmu dan teknologi pangan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cahyana, Y., & Guspri, A. (2012). Pengenalan teknologi roti dan kue. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Kemdikbud.
- Caleja, C., Barros, L., Antonio, A. L., Ćirić, A., Soković, M., Oliveira, M. B. P. P., & Ferreira, I. C. F. R. (2017). *Foeniculum vulgare* Mill. as natural source of bioactive compounds: Optimization of the extraction process and evaluation of its potential as food preservative. *Food & Function*, 8(12), 4663–4672. <https://doi.org/10.1039/C7FO01325A>

- D'Egidio, M. G., et al. (2003). *Influence of processing parameters on the quality of grissini*. *Cereal Chemistry*, 80(2), 223–229.
- Fardiaz, S. (2019). *Mikrobiologi pangan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Frankfort-Nachmias, C., & Leon-Guerrero, A. (2018). *Social statistics for a diverse society* (8th ed.). Sage Publications.
- Frontiers. (2023). *Sorghum and climate resilience: A review*. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 223–231. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.00123>
- Giannou, V., & Tzia, C. (2007). *Quality and safety of ready-to-eat bakery products*. *Food Control*, 18(11), 1358–1365.
- Guan, W., Li, X., He, Y., Zhao, L., & Zhang, H. (2023). *Effect of oregano essential oil on physicochemical and microbial quality of baked goods*. *Foods*, 12(1), 38. <https://doi.org/10.3390/foods12010038>
- Guo, X., Wu, C., Ma, Y., Parry, J., & Liu, H. (2021). *Influence of roasting on flavor compounds and antioxidant activity of whole grain sorghum*. *Food Chemistry*, 339, 127805. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127805>
- Gupito, Y., Suryani, N., & Tristiyanti, C. (2014). Pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap mutu cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 67–74. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/90>
- Hamelman, J. (2004). *Bread: A baker's book of techniques and recipes*. John Wiley & Sons.
- Hermawan, F. (2015). Pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang terhadap daya terima grissini daun kemangi [Skripsi, Universitas Negeri Jakarta].
- Hidayat, R., & Lestari, P. (2021). Pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap mutu organoleptik dan kimia roti kering. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(2), 102–110. <https://doi.org/10.23917/jgp.v16i2.15689>
- ICRISAT. (2021). *Sorghum and millet factsheet*. <https://www.icrisat.org>
- Iriani, T., & Makkulawu, A. (2013). Klasifikasi dan potensi tanaman sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) di Indonesia. *Jurnal Agroforestri Indonesia*, 5(3), 115–121.
- Italian Connection. (2020). *Grissini – Italian breadstick recipe from Piedmont*. <https://italian-connection.com/italian-food-culture/grissini-italian-breadstick-recipe-piedmont/>
- Jiang, Z., Wang, X., Sun, X., & Qiao, M. (2023). *Production of volatile flavor compounds from Maillard reaction of sorghum protein hydrolysates and*

- xylose. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 71(12), 3471–3479. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36869515/>
- Julianto, E., Nugraheni, R. R., & Lestari, R. (2021). Pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap mutu organoleptik roti tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), 20–28.
- Kim, H. J., Lee, S., Park, Y., & Kim, M. (2023). *Effects of white sorghum flour levels on physicochemical and sensory characteristics of gluten-free bread. Foods*, 12(22), 4113. <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/22/4113>
- Konda Namu, A., Ndaparoka, F. E., & Lede, A. A. (2023). Penerimaan sensoris biskuit dengan substitusi tepung terigu menggunakan tepung sorgum varietas lokal. *Seminar Nasional Fakultas Sains dan Teknologi Unkriswina*, 5, 55–63.
- Kumar, D., Yadav, D. N., & Ahmad, T. (2018). *Utilization of sorghum flour in baked and extruded products: A review. Journal of Food Processing and Preservation*, 42(1), e13408. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13408>
- Lestari, A. P., Handayani, N. A., & Sulisty, H. (2020). Pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap mutu fisik dan sensori cookies. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 23–30. <https://doi.org/10.22146/jtip.12345>
- Lorusso, A., et al. (2007). *Influence of baking conditions on the color development of bakery products. Food Chemistry*, 104(1), 39–48.
- Marcellina. (2021). Traditional Italian breadsticks – Grissini. <https://www.marcellinaincucina.com/breadsticks-turin/>
- Marlina, R., Azizah, M. N., & Susanti, R. (2021). Pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap karakteristik warna dan mutu sensori produk cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), 912–920. <https://doi.org/10.25157/jpa.v9i3.2021>
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory evaluation techniques* (4th ed.). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/b16452>
- Nurmalasari, D., & Yuliani, N. (2021). Pengaruh kadar substitusi tepung sorgum terhadap kualitas pori dan tekstur roti. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(2), 77–84.
- Nurminah, M. (2020). Reaksi Maillard dalam proses pemanasan makanan dan kaitannya dengan karakteristik sensorik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 12–20. <https://doi.org/10.24198/jtp.v21i1.29445>
- Nurchayani, D., Kusnandar, F., & Marsono, Y. (2020). Peran senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan dalam biji sorgum lokal Indonesia selama proses termal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 22–30.

- Pradana, R. Y., & Riyadi, B. (2021). Pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap karakteristik biskuit *gluten-free*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(4), 118–125. <https://doi.org/10.33719/jpa.v9i4.2021>
- Pradana, A., Wulandari, I., & Fitriani, N. (2020). Kajian organoleptik cookies dengan substitusi tepung sorgum sebagai pangan alternatif bebas gluten. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), 75–82.
- Pratiwi, V. (2014). Pengaruh penambahan daun ruku-ruku kering pada pembuatan *grissini* terhadap daya terima konsumen [Skripsi, Universitas Negeri Jakarta].
- Putri, A. D., Sari, M. P., & Widodo, W. (2022). Pengembangan produk olahan sorgum dengan penambahan rempah lokal sebagai diversifikasi pangan fungsional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 15(1), 45–54. <https://doi.org/10.24843/JITP.2022.v15.i01.p05>
- Rafieian-Kopaei, M., Baradaran, A., & Rafieian, M. (2022). *Parsley as a functional food with potential health benefits: A review. Journal of Herb Medicine*, 32, 100561. <https://doi.org/10.1016/j.hermed.2022.100561>
- Ramadhani, A. (2022). Substitusi tepung terigu dengan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) terhadap karakteristik mutu roti manis ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) [Skripsi, Universitas Andalas Padang].
- Siregar, A., & Pratiwi, S. R. (2020). Evaluasi mutu sensori dan bentuk produk kue kering substitusi tepung sorgum dan terigu. *Agroindustri Food Journal*, 6(1), 41–47. <https://doi.org/10.25181/afj.v6i1.2020>
- Sumarno. (2013). *Sorgum: Tanaman pangan masa depan*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Suarni. (2015). Potensi sorgum sebagai bahan pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 7(1), 58–66.
- Suarni, & Singgih, M. (2002). Struktur morfologi biji sorgum dan kandungan nutrisinya. *Jurnal Penelitian Tanaman Pangan*, 21(1), 12–17.
- Syarbini, M. S. (2013). *Teknologi pengolahan roti dan kue*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutomo, B. (2007). *Sukses wirausaha roti favorit*. Jakarta: Puspa Swara.
- The Culinary Institute of America*. (2007). *Baking and pastry: Mastering the art and craft*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Triola, M. F. (2018). *Elementary statistics (13th ed.)*. Pearson Education.
- Uli, A. M. (2024). Pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap mutu fisik dan sensoris marble cake [Skripsi, Universitas Negeri Jakarta].

Weiers, R. M. (2011). *Introduction to business statistics* (7th ed.). South-Western Cengage Learning.