

DAFTAR PUSTAKA

- A'yun, Q., Rosida, R., & Wisaniyasa, N. W. (2022). Analisis kualitas kimia dan organoleptik produk pastry berbasis tepung lokal. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(1), 45–58.
- Anugraheni, Z., Darwanto, D. H., & Rohmah, F. (2024). *Determinants of Indonesia's Wheat Imports. Journal of Agribusiness Management and Development*, 5(1), 22-30.
- Arisandi, R., Efendi, R., & Rossi, E. (2020). Pengaruh substitusi tepung sorgum (*Sorghum bicolor L.*) terhadap sifat fisik dan organoleptik roti manis. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 7(2), 1–15.
- Asnawi, M., Aminah, S., & Anwar, S. (2023). Karakteristik fisikokimia dan sensoris roti manis substitusi tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 112–125.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Maknun, L. (2015). Karakteristik fisikokimia dan mutu organoleptik pasta kacang merah. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), 22–29.
- Astawan, Made. 2009. “Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian – Google Buku.”
- Avif, A. N., & Oktaviana, T. D. (2020). Analisis sifat kimia tepung dan pati sorgum dari varietas Bioguma dan lokal di Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. *Lantanida Journal*, 8(2), 101–110.
- Awika, J.M., & Rooney, L. W. (2004). Sorghum Phytochemicals and their Potential Impact on Human Health. *Phytochemistry* 65 (2004) 1199-1221
- Badan Pusat Statistik. (2025). Statistik perdagangan luar negeri Indonesia: Impor gandum Januari–Agustus 2025. BPS.
- Cahyana, C. (2020). Karakteristik fisikokimia dan fungsionalitas lemak padat berbasis minyak nabati lokal dalam aplikasi produk *bakery*. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 7(1), 15–28.
- Cauvain, S. (2015). *Technology of breadmaking. Springer*.
- De Man, J. M., 1997. Kimia Makanan. Alih Bahasa: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Depkes RI. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Fadly, F., Syarifuddin, M., & Ansharullah. (2022). Aplikasi teknologi bakeri pada produk *viennoiserie*: Tinjauan penggunaan lemak laminasi. *Jurnal Industri Pangan*, 4(1), 22–34.
- Gisslen, W. 2002. *Professional Baking 4thEd*. John Wiley and Sons. USA
- Hansen, A., & Schieberle, P. (2005). *Generation of aroma compounds during sourdough fermentation: applied and fundamental aspects. Trends in Food Science & Technology*, 16(1-3), 85-94.
- Hidayat.2006. Metode Perancangan Percobaan: untuk Ilmu-Ilmu Pertanian, Ilmu-Ilmu Teknik, Biologi. CV. Armico. Bandung.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Knudsen, K.B., & Munck, L. (1985). Dietary fibre contents and compositions of sorghum and sorghum-based foods. *Journal of cereal science*, 3(2):153-164.

- Kulamarva, A.G., Sosle, V.R. & Raghavan, G.V. (2009). Nutritional and rheological properties of sorghum. *International Journal of Food Properties*, 12(1):55-69
- Kurniawan, A., Kunarto, B., & Pradana, E. (2021). Pengaruh suhu pemanggangan terhadap mutu fisik dan organoleptik *pastry*. *Jurnal Ilmu Pangan*, 10(3), 156–168.
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi. 2000. *Dasar Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika. Jakarta.
- Mahmud, M. K., N. A. Hermana, I. Zulfianto, R. R. Ngadiarti, B. Apriyantono, Hartati, Bernadus dan Tinexelly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Mira, M., & Imas, I. (2020). Pengaruh substitusi tepung wijen terhadap nilai gizi dan mutu sensori *croissant*. *Jurnal Kuliner*, 1(1), 15–25.
- Mudjisihono, R., & Zubaidah, S. (2012). Karakteristik ragi kering (*active dry yeast*) dan ragi instan (*instant dry yeast*) pada pembuatan roti berbasis tepung lokal. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 6(11), 45–52.
- Muntikah, M., & Razak, M. (2017). *Dietetik penyakit tidak menular: Bahan ajar rekam medis dan informasi kesehatan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Kemenkes RI.
- Mustika, A., Wahyuningsih, W., & Paramita, O. (2019). Pengaruh Teknik Perendaman pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (*Bicolor L*) Ditinjau dari Kualitas *Butter Cookies*. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 7(1), 22-30.
- Nkhabutlane, P., du Rand, G. E., & De Kock, H. L. (2014). Quality characterization of wheat, maize and sorghum steamed breads from Lesotho. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(10), 2104–2117.
- Noerhartati, E. (2019). *BAHAN PANGAN ALTERNATIF SORGUM (Sorghum Sp) Biji, Tepung, Aneka Cookies dan Gula Cair Batang Sorgum Edisi Revisi*.
- Olojede, A. O., Sanni, A. I., & Banwo, K. (2020). Rheological, textural and nutritional properties of gluten-free sourdough made with functionally important lactic acid bacteria and yeast from Nigerian sorghum. *Lwt*, 120(November 2019), 108875.
- Ooms, N., Vandromme, E., Brijs, K., & Delcour, J. A. (2018). *Intact and damaged wheat starch and amylase functionality during multilayered fermented pastry making*. *Journal of food science*, 83(10), 2489-2499.
- Potter, N and Hotchkiss. H (2012) *Food Science* 5th Edition. New York: Chapman & Hall.
- Prasetyowati, A. T., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2023). Kualitas cookies substitusi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*) dan tepung kacang polong (*Pisum sativum*). *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya*.
- Red sorghum variety: A dual solution for functional food and grain mold resistance*. (2025). *Journal of Cereal Science*, 123, 104150.
- Rosidah, M., Indrianti, N., & Budiati, T. (2025). Karakteristik profil gelatinisasi pasta berbagai varietas tepung sorgum lokal di Indonesia. *Journal of Food Engineering*, 4(2), 1–9.

- Singh, A., Sharma, S., & Singh, B. (2017). Effect of germination time and temperature on the functionality and protein solubility of sorghum flour. *Journal of Cereal Science*, 76, 131–139.
- Suarni, S., & Subagio, A. (2013). Potensi pengembangan sorgum di Indonesia sebagai bahan pangan dan industri. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(2), 47–55.
- Subagio, H., & Aqil, M. (2013). Pengembangan Produksi Sorgum di Indonesia. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. Pp 199-214
- Syarbini, M. H. (2016). *The new step by step* membuat aneka roti. Penerbit Tiga Serangkai.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal review*: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Taylor, J.R.N., & Duodu, K.G. (2019). *Sorghum and millets: Chemistry, technology, and nutritional. Franch Attributes. Woodland Publishing: AACC International*.
- Ulya, N., Putri, M. F., & Ansori, M. (2022). Studi literatur pengaruh penggunaan susu dan garam pada karakteristik fisik dan organoleptik roti. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pangan*, 5(2), 88–97.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusra, S., & Putri, E. (2020). Karakteristik fisikokimia tepung sorgum (*Sorghum bicolor L.*) varietas lokal merah dengan fermentasi spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 16(2), 1–10.
- Yusra, S., & Putri, E. (2023). Karakteristik fisikokimia tepung sorgum (*Sorghum bicolor L.*) varietas lokal merah dengan fermentasi spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), 163-175.
- Yustasari, M. I., & Wisaniyasa, N. W. (2021). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung modifikasi terhadap karakteristik *croissant*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 245–256.
- Yustasari, M. I., & Wisaniyasa, N. W. (2021). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung garut terhadap karakteristik *croissant*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 245–256.
- Yuwono, S. S., & Waziiroh, E. (2015). *Teknologi pengolahan tepung terigu dan olahannya di industri*. UB Press.
- Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Ancok, D. (2014). *Inovasi organisasi: Mengembangkan budaya inovasi untuk keunggulan bersaing*. Kepustakaan Populer Gramedia.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Stewart-Knox, B., & Mitchell, P. (2003). What dictates innovation in the food industry? *Trends in Food Science & Technology*, 14(11), 497–507. [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(03\)00154-9](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(03)00154-9)