

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amelia, I. (2022). *Analisa Tingkat Kesukaan Kue Kering Biji Ketapang Dengan Bahan Tepung Sorgum Putih Sebagai Substitusi Tepung Terigu* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Aryani, N. F., Khatimah, K., Tajuddin, F. N., Khairunnisa, A. I., Magfira, N., & Aminuddin, N. W. (2022). Budidaya tanaman sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench).
- Balogun, M. A., Kolawole, F. L., Joseph, J. K., Adebisi, T. T., & Ogunleye, O. T. (2016). Effect Of Fortification Of Fresh Cow Milk With Coconut Milk On The Proximate Composition And Yield Of Warankashi, A Traditional Cheese. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 8(1), 10–14.
- Boga, Y. (2008). *Kue-Kue Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Fairuz, N. A., & Dahlia, M. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Putih Dalam Pembuatan Vanilla Cupcake Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal Of Agribusiness Science*, 12(1), 83–89.
- Faiqatun, Fitrah, N., Ikmal, A., Magfira, N., & Wahyuni, N. (2022). Biologi Tanaman Sorgum. In *Budidaya Tanaman Sorgum bicolor* (L.) Moench (hal. 1-18). Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2018). *Pangan Nusantara: Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Prenada Media.
- Hayati, R., Marlia, A., & Rosita, F. (2012). Sifat Kimia Dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*, 7(1), 66–75.
- Hidayat, T. (2023). *Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Kue Biji Ketapang Panggang*. (Skripsi, Universitas Negeri Jakarta)
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementrian Perdagangan RI. 2022. Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok Dan Barang Penting Di Pasar Domestik Dan Internasional. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Ketaren, B. (2021). *Gastro Asesora: Panduan Makanan, Non Makanan, Penataan & Table Manners (E-Book)*.

- Kilcast, D., & Subramaniam, P. (Ed.). (2011). *Food and Beverage Stability and Shelf Life*. Woodhead Publishing Limited.
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry, September*, 5–6.
- Kriswiyanti, E. (2014). Keanekaragaman Karakter Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Yang Digunakan Sebagai Bahan Upacara Padudusan Agung. *Jurnal Biologi*, 17(1), 15–19.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan mutu makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: principles and practices*. Springer Science & Business Media.
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Medrich, A. (2014). *Flavor Flours* (M. Klein, Ed.). Artisan.
- Murtini, E. S., & Sabilla, N. F. (2021). Tanaman Sorgum. In *Sorgum dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan* (hal. 11-29). FTP-UB Press Universitas Brawijaya.
- Nadhiroh, U., & Susanto, W. H. (2017). Pengaruh Volume Minyak Goreng Dan Bentuk Biji Edamame (*Glycine Max Linn. Merrill*) Terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1).
- Paramata, F., Maspeke, P. N. S., & Limonu, M. (2023). Karakteristik Fisikokimia Kerupuk Kerang Darah (*Anadara granosa*) yang Diformulasi Tepungan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(2), 161–173.
- Paryoto, Rahmadani, R. N., & Saputra, S. T. (2019). Uji Kualitas Organoleptik Substitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake. *Jurnal Culineria*, 1(1), 1–14.
- Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. (2012). *Food Science: Fifth Edition*. Springer US.
- Primarasa. (2018). Dapur Nusantara : Serba Manis Dari Tepung Terigu (M. Kartohadiprojo (Ed.)). PT. Gaya Favorit Press.
- Sarastani, D. (2012). Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik. *Bogor: Program Diploma Institut Pertanian Bogor*.
- Sasongkowati, R. (2019). *Warning: Gula, Garam, dan Lemak*. Desa Pustaka Indonesia.

- Setiarto, R.H.M., & Widhyastuti, M. (2016). Penurunan Kadar Tanin Dan Asam Fitat Pada Tepung Sorgum Melalui Fermentasi *Rhizopus oligosporus*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati*, 15(2), 149–157. DOI: 10.14203/beritabiologi.v15i2.2295
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2018). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharif, H. R., & Nasir, M. (2017). Sensory evaluation and consumer acceptability. *Handbook of food science and technology*, 361–386.
- Siswati, T., Politecnic, H., Health, M., & Sa, A. (2022). *Kimia Analisis Bahan Pangan* (Issue April 2023).
- Slameto, S. (2022). Daya Hasil Sorgum Dengan Sistem Tanam Zigzag Pada Lahan Kering Masam Di Wilayah Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Agribisnis*, 6(1), 332–338.
- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa Sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Jurnal Pangan*, 20(1), 15–26.
- Sukaesih, S., Nurislaminingsih, R., & Winoto, Y. (2022). Mapping of Betawi indigenous knowledge in collections at the Setu Babakan Museum. *Linguistics and Culture Review*, 6, 368–382.
- Syafrialdy, H. (2020). *Jelajah Kuliner Khas DKI Jakarta* (Pertama). Khalifah Mediatama.
- The Culinary Institute of America. (2009). *Baking and Pastry Mastering the Art and Craft* (L. Lahey, Ed.; 2 ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Tjahjadi, C., Sofiah, B. D., O., T. M., Anas, A., & Pratiwi, D. (2011). Pengaruh Imbangan Tepung Sorgum Genotipe 1.1 yang Diperoleh dari Beberapa Lama Penyosohan dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Inderawi Stik Bawang. *Bionatura*, 13(3).
- Towo, E., Matuschek, E., & Svanberg, U. (2006). Fermentation And Enzyme Treatment Of Tannin Sorghum Gruels: Effects On Phenolic Compounds, Phytate And In Vitro Accessible Iron. *Food Chemistry*, 94(3), 369–376.
- Winarno, F. G. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. M-BRIO Press.
- Woli, M., Ndapamuri, M. H., & Nganji, M. U. (2024, September). Analisis Organoleptik Cookies Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L. Moench) Lokal Sumba. In *Prosiding Seminar Nasional Sati* (Vol. 3, No. 1, Pp. 89-96).
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi,

Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.

Zeb, A. (2019). *Food Frying: Chemistry, Biochemistry, and Safety*. John Wiley & Sons Ltd.

Zubair, A. (2016). *Sorgum: Tanaman Multi Manfaat*. Unpad

