

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhyanti, Wery Aslinda, M. K. A. (2020). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.3, No.2, Oktober 2020. 3(2).
- Anggraini, P. D., Handayani, T. T., Program, M., Biologi, S., Matematika, F., Ilmu, D., Alam, P., Dosen, S., Program, P., Biologi, S., Matematika, F., Ilmu, D., & Alam, P. (2018). *Budidaya tanaman sorgum di Indonesia ada beberapa faktor yang harus diperhatikan . Salah satu faktoryang harus diperhatikan yaitu unsur hara . Unsur hara K pada senyawa KNO 3 dapat menggantikan peran unsur N pada tanaman , yang mudah tercuci . Selain itu . 5(1), 37–42.*
- Anissa Afriyanda. (2020). *ANALISIS KANDUNGAN ZAT GIZI COOKIES MODIFIKASI DARI BERBAGAI JENIS UMBI-UMBIAN DAN KACANG-KACANGAN*. 8.5.2020, 1–4.
- Aqil, M. (2013). Postharvest Management of Sorghum for Food. *Seminar Nasional Serealia*, 574–584.
- Arif, A. (2020). *Sorghum Benih Leluhur untuk Masa Depan* (C. Gautama & G. A. Putro (eds.)). Kepustakaan Populer Gramedia.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori dan Praktis. Graha Ilmu, January 2014.*
- Azrai, M., Andayani, N. N., & Talanca, A. H. (2013). Asal Usul dan Taksonomi Tanaman Gandum. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*, 41–50.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2021). *Statistik Indonesia 2021. Statistik Indonesia 2021, 1101001, 790.*
- Biba, M. A. (2011). Prospek Pengembangan Sorgum untuk Ketahanan Pangan dan Energi. *Iptek Tanaman Pangan Vol., 6(2), 257–269.*
- Cha, R. R., & Kim, H. J. (2020). Non-celiac Gluten Sensitivity . 75(1), 11–16.
- Delima, D. D. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Ketapang (Terminalia Cattapa L) Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2), 9–15.
- Gisslen, W. (2011). Professional Cooking 7th Edition. In *John Wiley & Sons, INC.* (Vol. 7).
- Gitleman, L. (2014). Pengaruh Pemberian Tepung Daun Pepaya (Carica papaya)

- terhadap Kadar Protein dan Lemak pada Telur Puyuh. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 7–30.
- Gries, S. T. (2021). Statistics for Linguistics with R. In *Statistics for Linguistics with R*. <https://doi.org/10.1515/9783110718256>
- Gunawan, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). KUALITAS MUFFIN DENGAN KOMBINASI TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor*) DAN TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 11. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.46841>
- Machado, T. A. D. G., Pacheco, M. T. B., do Egypto Queiroga, R. de C. R., Cavalcante, L. M., Bezerril, F. F., de Cássia Salvucci Celeste Ormenese, R., de Oliveira Garcia, A., Nabeshima, E. H., Pintado, M. M. E., & de Oliveira, M. E. G. (2021). Nutritional, physicochemical and sensorial acceptance of functional cookies enriched with xique-xique (*Pilosocereus gounellei*) flour. *PLoS ONE*, 16(8 August), 1–20. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0255287>
- McGinnis, M. J., & Painter, J. E. (2020). Sorghum: History, Use, and Health Benefits. *Nutrition Today*, 55(1), 38–44. <https://doi.org/10.1097/NT.0000000000000391>
- Minah, F. N., Astuti, S., & Jimmy. (2015). Optimalisasi proses pembuatan substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi. *Jurnal Industri Inovatif*, 5(2), 1–8.
- Pereira, T. D. (2011). Sorghum: Cultivation, varieties and uses. In *Sorghum: Cultivation, Varieties and Uses*.
- Saliem, H. P., & Suryani, E. (2016). Dampak Krisis Pangan-Energi-Finansial (PEF) terhadap Kinerja Ketahanan Pangan Nasional. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 28(2), 107. <https://doi.org/10.21082/fae.v28n2.2010.107-121>
- Salkind, N. (2012). Encyclopedia of Research Design. In *Encyclopedia of Research Design*. <https://doi.org/10.4135/9781412961288>
- Saputro, B. (2017). Manajemen Penelitian Pengembangan (Research & Development) bagi Penyusun Tesis dan Disertasi. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
- Sembiring, H., & Subekti, N. A. (2013). Produsen Utama Sorgum Dunia. *Sorgum:*

*Inovasi, Teknologi Dan Pengembangan*, 1–6.

- Shapter, J. (2017). *The Ultimate Bread Machine Cookbook*. Anness Publishing.
- Sihombing, Y. (2021). Diversifikasi Pangan Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan pada Masa Pandemi Covid-19. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian*, 19(1), 9. <https://bali.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2021/07/Buletin-BPTP-Bali-Volume-19-Nomor-1-April-Tahun-2021.pdf#page=4>
- Sugiono. (2016). Statistik Untuk Penelitian. In *Bandung: Alfabeta*.
- Tjoeng, S. C., & Indriyani, R. (2014). Surya Candra Tjoeng dan Ratih Indriyani. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 2(1).
- Wahab, I. (2021). *PROGRAM , KEBIJAKAN DAN STRATEGI PENGEMBANGAN SORGHUM DI INDONESIA*.
- Workman, D. (2021). *Wheat Imports by Country*. World's Top Exports.
- Xiong, Y., Zhang, P., Warner, R. D., & Fang, Z. (2019). Sorghum Grain: From Genotype, Nutrition, and Phenolic Profile to Its Health Benefits and Food Applications. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 18(6), 2025–2046. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/1541-4337.12506>
- Yamali, F. R., & Putri, R. N. (2020). Dampak Covid-19 Terhadap Ekonomi Indonesia. *Ekonomis: Journal of Economics and Business*, 4(2), 384. <https://doi.org/10.33087/ekonomis.v4i2.179>
- Yasin, M. (2020). Analisis Pendapatan Asli Daerah dan Belanja Pembangunan terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Kabupaten/Kota Jawa Timur. *Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING)*, 3(2), 465–472. <https://doi.org/10.31539/costing.v3i2.1161>