

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, R., & Fadhli, M. (2018). *Statistik Pendidikan: Teori dan Praktik*.
- APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). (2013). *Industri Terigu Nasional*.
- Arbi, Armein Syukri (2009) Praktikum Evaluasi Sensori. In: Pengenalan Evaluasi Sensori. Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-42. ISBN 9789790113558
- Brotodjojo, L. C. (2013). *All About Pasta*. Gramedia Pustaka Utama.
- Chakravorty, A. R. (2016). *Sorghum: not so ho-hum*. *American Society of Agronomy*. <https://www.agronomy.org>.
- DEPKES RI. (1992). Daftar Komposisi Bahan Makanan. *Bhratara*.
- Dewi, G., & Ginting, A. (2012). Antisipasi krisis pangan melalui kebijakan diversifikasi pangan. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan Publik*, 3(1), 65–78.
- Dosen Pendidikan. 2020. Fungsi Pati. <http://www.Dosenpendidikan.co.id/fungsi-pati/>.
- FAO. (2019). *The World Sorghum and Millet Economies: Facts, Trends and Outlook*.
- FAO Stat 2011. Food and Agriculture Organization. Data base: <http://faostat.fao.org>. Statistical Database on Agriculture.
- Gisslen, Wayne. (2013). *Professional Baking, Sixth Edition* (Sixth Edit). John Wiley & Sons.

- Guggenmos, K., & McVety, P. J. (2010). *Culinary Essentials*. McGrawHill Glencoe.
- Haraldsson, J. (2010). *Development of a Method for Measuring Pasta Quality Parameters*.
- Husniati, Nurdjanah, S., & Prakasa, R. (2015). *APLIKASI GLUTEN ENKAPSULASI PADA PROSES PEMBUATAN MIE TAPIOKA*.
- Islamiati, N. (2018). *Pemanfaatan tepung sorgum (*sorghum bicolor (l.) moench*) dan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dalam pembuatan flakes tinggi serat = The use of sorghum flour (*sorghum bicolor (l.) moench*) and mocaf (*modified cassava flour*) in the making of high fiber fl.*
- Kosasih, V. A. (2017). *Analisa Kuantitatif Produk Akhir Pasta Secara Kimiawi PT. Indofood Sukses Makmur Tbl. Bogasari Flour Mills Division Jakarta*.
- Pangaribuan, S., Nuryawati, T., & Suprpto, A. (2016). Sifat Fisik dan Mekanik Serta Pengaruh Penyosohan terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Biji Sorgum Varietas KD 4. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian, September*, 81–86.
- Primasoni, N. 2008. Manfaat Protein untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini
- Priyono. (2016). *BUKU METODE PENELITIAN KUANTITATIF* (T. Chandra, Ed.). ZIFATAMA.
- Purnomohadi, M. (2006). *POTENSI PENGGUNAAN BEBERAPA VARIETAS SORGUM MANIS (*Sorghum bicolor (L.) Moench*) SEBAGAI TANAMAN*

PAKAN. *Berkala Penelitian Hayati*, 12(1).
<https://doi.org/10.23869/bphjbr.12.1.20067>

Rana, N. (2016). *PENGARUH PERBANDINGAN CAMPURAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG GANDUM (*Triticum aestivum*, L) VARIETAS SAI DALAM PEMBUATAN MAKARONI.*

Santoso, W. S. B., & Stivana, O. A. (2019). *TREND WISATA KULINER MELALUI OLAHAN PASTA.* <https://doi.org/10.36276/mws/v17i1>

Sarastani, D. (2012a). *Penuntun praktikum analisis organoleptik. Bogor: Program Diploma Institut Pertanian Bogor.*

Sarastani, D. (2012b). *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik.*

Sekaran, U., & Bougie, Roger. (2016). *Research methods for business : a skill-building approach / Uma Sekaran and Roger Bougie.* In *Nucleic Acids Research.*

Setyaningsih, D., Apriyano, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo.*

Shelke, K. (2016). *Pasta and Noodles A Global History.*

Soeranto. (2011). *Aplikasi Iptek Nuklir Dalam Pemuliaan Tanaman. BATAN.*

Suarni. (2012). *Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. Iptek Tanaman Pangan, 7(1).*

Suarni, S., Anna, & M. Taufik. (2015). *Karakter sifat fisikokimia dan fungsional sorgum beberapa varietas untuk bahan pangan dan industri. Laporan Penelitian Sorgum.*

Subagio, H., & Suarni. (2013). Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*.

Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Alfabeta.

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Bisnis: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, dan R&D*. Alfabeta.

Widowati, S., Santosa, S., Astawan, M., & Akhyar. (2009). *PENURUNAN INDEKS GLIKEMIK BERBAGAI VARIETAS BERAS MELALUI PROSES PRATANAK*.

Winarno. (2012). *Komposisi Pangan dan Gizi*. PT Gramedia.

Yulindasari, A. (2019). PASTA RAVIOLI SUBSTITUSI TEPUNG JEWAWUT (PARAWUT) SEBAGAI MAKANAN MODERN BERBASIS BAHAN PANGAN LOKAL. *Universitas Negeri Yogyakarta*.

Zubair, A., & Padjadjaran, U. (2016). *SORGUM - Tanaman Multi Manfaat* (Issue March).