

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah. 2008. *Patiseri Untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Jilid II. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan.
- Aqil, M., C. Rapar, dan Zubachtirodin. 2013. Deskripsi varietas unggul jagung, sorgum dan gandum. Balai Penelitian Tanaman Sereal.
- Awika, Joseph M. dan Lloyd W. Rooney. 2004. Sorghum Phytochemicals and Their Potential Impact on Human Health. *Journal Science Phitochemistry*. Vol.65: 1199-1221.
- Bartono dan Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2002.
- Eca yulianti. 2014. Granola Bar..diases dari Cookpad.com pada 21 juni 2019
- Endang Mulyatiningsih. 2012. Metode penelitian Terapan Bidang Pendidikan. Bandung: Alfabeta
- Endang Mulyatiningsih. 2012. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Febi Anindya Kirana. 2018. Fungsi telur dalam pembuatan kue. Jakarta
- Joshua et al. 2018. Keanekaragaman aktivitas farmatologi tanaman salak. Sumedang.
- Ladamay, dkk . 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbar *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.1 p.67-78,
- Laimeheriwa, L. 1990. *Teknologi Budidaya Sorgum*. Balai Informasi Pertanian, Departemen Pertanian, Irian Jaya.
- Mudjisihono, R., dan D. S.Damarjati. 1987. Prospek kegunaan Sorghum sebagai sumber pangan dan pakan Ternak. *J. Litbang Pertanian*
- Nadira Deanda Putri. 2018. Pengaruh Pemberian Kismis (*Vitis Vinifera* L) Terhadap V02 Max Pada Mahasiswa Usia Muda. Universitas Diponegoro
- Nanang Ajim. 2015. *Jenis-Jenis sereal Dan Manfaatnya*.
- Narti. 2011. diakses dari <http://dapurpunyaku.blogspot.com>. Pada 10 juli 2019
- Pradipta, I. 2011. *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Universitas Sebelas Maret

- Rosidah R Radam. 2015. Pengolahan Gula Aren (*Arrenga Pinnata* Merr) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. Kalimantan Selatan
- Sirappa, M.P.2003. *Prospek Pembangunan Sorgum Di Indonesia Sebagai Komoditas Alternatif Untuk Pangan, Pakan, Dan Industri. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.*Jakarta.
- Siti Aisyah. 2013. Pengoalahan Tentang Metoda Pengolahan Kue. Bandung. Diunduh Pada Tanggal 3 Juli 2019 Dari [Www.Tokopastry.Com](http://www.Tokopastry.Com)
- Suarni Dan I.U. Firmansyah.2005. Beras Jagung: Prosesing Dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok. Prosiding Seminar Dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). Jurnal Litbag Pertanian. Makassar
- Suarni.2004. *Evaluasi Sifat Fisik Dan Kandungan Kimia Biji Sorgum Setelah Penyosohan.*Jurnal Stigma.
- Suci Devianti. 2010. *Analisis Pengaruh Harga Pokok Produksi CPO Terhadap penentuan Harga Jual CPO Pada PT Mutiara Unggul.* Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sudarminto Setyo Yuwono. 2015. Sorgum (*Sorgum Bicolor* L. Moench). Diunduh Pada Tanggal 4 April 2019 Dari [Http://Darsatop.Lecture.Ub.Ac.Id](http://Darsatop.Lecture.Ub.Ac.Id)
- Sudaryono. 1996. Prospek Sorgum Di Indonesia: Potensi, Peluang Dan Tantangan Pengembangan Agribisnis. Risalah Simposium Prospek Tanaman Sorgum Untuk Pengembangan Agroindustri, 17–18 Januari 1995. Edisi Khusus Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering. Kriya Pustaka.* Jakarta.
- Umami Rifaizah. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan Dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri. Institut Pertanian Bogor
- Wikipedia. 2015. Tehnik Cara Budidaya Tanaman Sorgum. Diunduh pada 4 April 2019 Dari <http://carabrink.blogspot.com>
- Zoumas B. L., L. E. Armstrong., J. R Backstrand., W. L. Chenoweth., P. Chinachoti., B. P. Klein., H. W. Lane., K. S. Marsh., M. Tolvanen. 2002. *High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Product. Food and Nutriion Board: Institute of Medicine. National Academy Press,* Washington,DC