

DAFTAR PUSTAKA

- Anas Zubair. 2016. *Sorgum Tanaman Multi Manfaat*. Bandung: Unpad Press Gedung Rektorat Unpad Jatinangor, Lantai IV Jl. Ir. Soekarno KM 21 Bandung 45363 Telp. (022) 84288867/ 84288812 Fax : (022) 84288896 e-mail : press@unpad.ac.id /press@unpad.ac.id.<http://press.unpad.ac.id> Anggota IKAPI dan APPTI
- Ayoe Widya. 2018. Roti Pasta Kacang Merah. Diakses pada tanggal 17 januari 2019. <https://www.instagram.com/p/Bu00EsRFySh/?igshid=7webymn2ljd>
- Dewasari Wardani M. 2017. *Sorgum Berpotensi Jadi Pangan Premium*. diakses pada tanggal 10 mei 2019 jam 10.30. www.satuharapan.com
- Endang Mulyatiningsih. 2011. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- FatSecret Platform Api. 2017. Diunduh pada tanggal 15 february 2019. <https://fatsecret.co.id>
- Fajrian. 2016. *Statistik Ekspor-Impor Beras Indonesia*. Diakses pada tanggal 12 mei 2019 jam 13.35. <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20180115172517-95-269054/statistik-ekspor-impor-beras-indonesia>
- Fatur K Sani. 2016. *Metodologi Penelitian Farmasi Komunitas dan Eksperimental*. Yogyakarta: Deepublish
- Fitri Rahmawati. 2010. *Pengawetan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY
- Haryono. 2013. *Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. Jakarta: @Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
- Hoeman S. 2007. *Peluang dan potensi pengembangan sorgum manis*. Makalah pada workshop peluang dan tantangan sorgum manis sebagai bahan baku bioetanol. Direktorat Jenderal Perkebunan Departemen Pertanian, Jakarta
- Indonesia Student.2017. *Pengertian Tanaman Pangan Menurut Para Ahli dan Jenisnya*. Diunduh pada tanggal 15 february 2019 dari <https://www.indonesiastudents.com>
- Ichda Chayati. 2008. *Lab Sheet Pengawetan Makanan*. Jurusan PTBB FT UNY

- Icengui. 2018. Diakses 18 januari 2019 dari <https://www.instagram.com/p/BwQZKmpDBNe/?igshid=mnimwvuo7pn8>
- Kitchenexperiment. 2018. Diakses 18 januari 2019 dari <https://www.instagram.com/p/BtPUIEwjAKb/?igshid=3mywqqf4ffes>
- Kanayakan. 2014. *Sejarah Tepung Terigu*. Diunduh pada tanggal 12 fenruari 2019 dari <https://infomakanankita.wordpress.com/2014/07/10/sejarah-tepung-terigu>.
- Mudjisihono R. 2015. *Studi pembuatan roti campuran tepung jagung dan sorgum*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia 4(1):16-22
- Nani Ratnaningsih. 2008. *Jobsheet Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rika Kusumawati Dan Winkanda Satria Putra. 2017. *101 Resep Jajanan Pasar Tradisional Yang Istimewa*: Gramedia.Jakarta
- Ribka Arini. 2017. *Cookpad*. Diakses pada tanggal 5 february 2019 dari <https://cookpad.com/id/resep/918087-mung-bean-paste-pasta-kacang-hijau-untuk-aneka-kue>
- Siti Hamidah dan Sutriyati Purwanti. 2009. *Bahan Ajar Patiseri*. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT UNY.
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan Biji Sorgum Menjadi Berbagai Produk Pangan*. Balai Penelitian Tanaman Sereal, Jalan Dr. Ratulangi No. 274 Maros 90514, Kotak Pos 1173 Makassar.
- Sumarno dkk. 2013. *Sorgum*. Jakarta: IAARD Press Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Jln. Ragunan 29, Pasarminggu, Jakarta 12540 Telp.: + 62 21 7806202, Faks.: 62 21 7800644
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Tim Pengampu. 2013. *Pengolahan Bakery Pengembangan Yeast Dough*. Yogyakarta : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wayne Gisslen.2013. *Professional Baking Sixth edition*. Le Cordon Bleu L'Art Cullinaire Paris.
- Yahya Hastuti.2013. *Aneka bakery paling favorit untuk hobi & bisnis*. Jakarta: Dunia Kreasi