

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made 2004. **Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan**. Solo: Tiga Serangkai
- Dari dan Junita 2020. Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Sari Buah Padedda. *Jurnal Pengoalahan Hasil Perikanan Indonesia*.
- Erycka 2020. Pengaruh Sari Sorgum (Sorgum Bicolor L terhadap karakteristik yougurt Institut Teknologi Sumatera Departement Teknologi Pangan.
- Gisslen, W (2016). *Professional Baking* (8<sup>th</sup> ed) United Kingdom: Wi
- Hulse, J.M., Laing, E. M dan Pearson, O.E. 1980. *Sorghum and The Millets: Their Composition and Nutritive Value*. Academic Press, London.
- I. Tarwendah, “Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan”, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol.5, no.2, pp. 66-73, 2017.
- Jakarta Tourism. 2017. **Kue Talam** <http://jakarta-tourism.go.id/2017/news/2018/02/kue-talam> (Diakses 17 April 2024)
- Jakarta Tourism 2017, Kue Talam. <http://jakarta-tourism.go.id/2017/news/2018/02/kue-talam> (Diakses 3 may 2024)
- Juniawati 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. Skripsi. Dapertement Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Meutia N, Rizalsyah T, Ridha S, Sari MK. 2016. Residu Antibotika Dalam Air Susu
- Masruroh H, Masruroh UD, Nugraheni FS, Paramita V. 2018. Analisa Kadar Lemak dalam Susu Perah Sapi Menggunakan Gaya Sentrifugasi. *METANA*. 14(1): 25–30

Oka B, Wijaya M, Kadirman. 2017. Karakteristik Kimia Susu Sapi Perah di Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(2017): 195–202.

<https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5708>

Parragon (2000). *Puddings*. China: Parragon Book

Segar Yang Berasal Dari Peternakan Di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(1): 1–5. <https://doi.org/10.24198/jit.v16i1.9817>.

Suarni (2004) ‘Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan’, *Jurnal Litbang Pertanian*, 23(4), pp. 145-151.

Suarni and Subagio, H. (2013) ‘Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum sebagai Sumber Pangan Fungsional (Potential of Corn and Sorghum Development as Functional food Sources)’ *J. Litbang pert*, 274(0411), p. 371961.

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 No. 4-1996: 25–38.

Suprpto dan Mudjisihono, R. 1987. *Budidaya dan Pengolahan Sorgum*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Suarni dan Subagio, H. 2013 Potensi pengembangan jagung dan sorgum sebagai sumber pangan fungsional. *Media Litbang*, 32(2), 47-55

Suarni, M. Aqil, and L.U. Firmansyah 2008. Starch Characterization of several maize varieties for industrial use in Indonesia. *Proceedinf of The 10<sup>th</sup> Asian. Regional Maize Workshop*. P. 74-78.

Sugiyono. 2009. *Metode penelitian Penelitian kan pendekatan kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Sugiyono (2019), *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R7D*. Bandung: Alfabeta

Shilhy, Faroh. “Substitusi Tepung Sorgum Pada Pembuatan Gumchopa (Sorgum Choux Paste Jagung Vla) Sebagai Makanan Inovasi Berbasis Serealia”, Universitas Negeri Yogyakarta, S1 Thesis (2006).

Widowati. (2003). *Manajemen Kualitas Produk & Jasa (Vol. Edisi Pertama)*. Yogyakarta:

Tampubolon, BD., Ayuningtyas. U., dan Setyoko, AT. (2015). Kesepian Pemberlakuan Wajib SNI Susu Bubuk dan SNI Susu Kental Manis Di Indonesia. *Jurnal Standarisasi* 17(2): 157-166