

## DAFTAR PUSTAKA

- Alijoyo, A., Wijaya, B., & Jacob, I. (2016). *Wawancara Terstruktur atau Semi-terstruktur*. Bandung: CRMS.
- Anko Food Machine Epaper. (2021, January). *Baozi, Hidangan Traditional Yang Luar Biasa Dari Masakan Tiongkok*. Retrieved from <https://www.anko.com.tw/id/news/News-epaper-202101.html>
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif. *Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2) 2-3.
- Arif, D. Z., Cahyadi, W., & Firdhaus, A. S. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasudan Food Technology Journal*, 5(3).
- Asosiasi Gula Rafinasi Indonesia. (2019, January 08). Retrieved from Gula, dan Serba-serbi Tentangnya: <https://www.agri.or.id/blog/view/24.html>
- Astuti, D., Sulistyowati, Y., & Nugroho, S. (2019). Uji Radiosensitivitas Sinar Gamma Untuk Menginduksi Keragaman Genetik Sorgum Berkadar Lignin Tinggi. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 15(1) 2-4.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2019). *Sorgum: Kandungan Tinggi, Dukung Gluten Free Diet*. Retrieved from <https://www.litbang.pertanian.go.id/info-aktual/1334/>
- Balcerek, A. P., Frankowski, J., & Szablewska, K. S. (2019). Bioactive Compound in Sorghum. *European Food Research and Technology*, 245(5). 1075-1080.
- Budiandini, R., Miftah, A. M., & Kuniaty, N. (2019). Formulasi Mi Berbahan Tepung Sorgum dan Kacang Merah. *Karya Ilmiah Unisba*, 5(2). 3-5.
- Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan. (2023, Oktober 11). *Sorgum Sebagai Bahan Pangan Alternatif*. Retrieved from <http://dinpertankp.banyumaskab.go.id/news/44785/sorgum-sebagai-bahan-pangan-alternatif>
- Erica. (2019, December 02). *Mantou*. Retrieved from Easy Chinese Recipes: <https://www.easychineserecipes.com/mantou/>

- Fellows, P. J. (2000). *Food Processing Technology*. North and South America: Woodhead Publishing Limited.
- Gallagher, E., Gormley, T. R., & Arendt, E. K. (2003). Crust and Crumb Characteristic of Gluten Free Breads. *Journal of Food Engineering*, 56(2-3). 153-161.
- 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 Penelitian*, 14(1). 11-19.
- Haqiqi, M. F., & Komariah, K. (2021). Pemanfaatan Tepung Sorgum dalam Pembuatan Shorghum Dumpling. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana ft UNY*, 16(1).
- Heldman, D. R., & Hartel, R. W. (2012). *Principles of Food Processing*. New York: Aspen Publicator.
- Heriyanto. (2018). Thematic Analysis sebagai Metode Menganalisa Data untuk Penelitian Kualitatif. 2(3) 317-324.
- Hugo, L. F., Rooney, L. W., & Taylor, J. R. (2003). Fermented Sorghum as a Functional Ingredient in Composite Breads. *Cereal and Grains Association*, 80(5). 495-499.
- Irmansyah, T. (2020). Budidaya Tanaman Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Di Lahan Kritis Kabupaten Aceh Besar Dengan Input Mulsa dan Pupuk Organik. *Repository Universitas Sumatera Utara*.
- Iryana, & Kawasati, R. (2019). Teknik Pengumpulan Data Metode Kualitatif. *Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Sorong*.
- Keeratipibul, S., & Luangsakul, N. (2012). *Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology*. Boca Raton.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023, Agustus 12). *Sorghum, Bahan Pangan Fungsional Antivirus*. Retrieved from <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/info-literasi/sorghum-bahan-pangan-fungsional-antivirus>
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. John Wiley & Sons.

- Kim, Y., Huang, W., Zhu, H., & Duarte, P. R. (2009). Spontaneous Sourdough Processing of Chinese Northern-style Steamed Breads and Their Volatile Compounds. *Food Chemistry*, 114. 685-692.
- Kinara, F. A. (2024, April 01). Retrieved from Apa itu Tepung Terigu dan Tepung Gandum: <https://www.fimela.com/food/read/4983258/apa-itu-tepung-terigu-dan-tepung-gandum?page=3>
- Lestari, T., Mustikarini, E. D., & Apriyadi, R. (2019). Teknologi Pengelolaan Lahan Pasca Tambang Timah. *Uwais Inspirasi Indonesia*.
- Mae, I. J. (2014, Agustus 27). *Roti Mantau, Sejarah Kepala Orang Barbar*. Retrieved from <https://kopibaca.wordpress.com/2014/08/27/roti-mantau-sejarah-kepala-orang-barbar/>
- Marinu, W. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1).
- Merriam, S. B. (2009). *Qualitative Research: A Guide to Design and Implementation (3rd ed)*. Jossey-Bass.
- Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. N. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Swadaya.
- Nurwanda, A., & Badriah, E. (2020). Analisis Program Inovasi Desa Dalam Mendorong Pengembangan Ekonomi Lokal Oleh Tim Pelaksana Inovasi Desa (PID) Di Desa Bangunharja Kabupaten Ciamis. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara*, 7(1).
- O' Mahony, M. (1986). *Sensory Evaluation of Food*. New York, Basel: Inc Marcel Dekker.
- Ottong, V. (2023). Pembuatan Premiks Kue Traditional dari Tepung Sorgum. *Politeknik Pariwisata Makassar*.
- Putrini. (2021). Pemanfaatan Tepung Sorgum dalam Pembuatan Buroncong. *Politeknik Pariwisata Makassar*.
- Rahmawati, Y. D., & Wahyani, A. D. (2021). Sifat Kimia Cookies dengan Substitusi Tepung Sorgum. *Jurnal teknologi Agro-Industri*, 8(1).

- Sari, A. M. (2023, July 12). *Sorgum: Keunggulan dan Manfaat Untuk Kesehatan*. Retrieved from Fakultas Pertanian: <https://faperta.umsu.ac.id/2023/07/12/sorgum-keunggulan-dan-manfaat-untuk-kesehatan/>
- Schober, T. J., Bean, S. R., & Boyle, D. L. (2007). Gluten-free Sourdough Bread Improved by Sourdough Fermentation: Biochemical, Rheological, and Microstructural Background. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55.
- Setyani, F. (2015). Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) dan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*). *Journal Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Sidiq, U., & Choiri, M. (2019). Metode Penelitian Kualitatif di Bidang Pendidikan. 53(9).
- Siregar, Z. A. (2021). Kajian Sorgum: Kajian Potensi sebagai Alternatif Pangan. Standar Nasional Indonesia. (1995). Roti. *Badan Standarisasi Nasional*.
- Suarni. (2004). Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 23(4). 145-151.
- Suarni, & Subagio, H. (2013). Potensial Pengembangan Jagung dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(2). 47-55.
- Sumartini, & Amalia, A. R. (2022). Karakteristik Produk Bakery dari Shortening Campuran Ternern Minyak Ikan Nila, Palm Stearin, dan Minyak Sawit Merah Hasil Interesterifikasi Kimiawi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2).
- Sumartini, Supriyanto, & Hastuti, P. (2020). Karakteristik Fisik Shortening Hasil Esterifikasi Kimiawi Campuran Ternern Minyak Biji Karet, Minyak Ikan Nila, dan Palm Stearin. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1). 24-36.
- The Culinary Institute of America. (2011). *The Professional Chef*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.
- Wagh, S. (2024). Environmental Science Research Guide: Primary and Secondary Literature.

- Wahyuda, B. B. (2021). Roti Tawar Bebas Gluten dengan Bahan Dasar Tepung Umbi-umbian Sebagai Alternatif Konsumsi Penderita Celiac Disease. *Unika Soegijapranata*.
- Wahyudi. (2003). *Memproduksi Roti*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Wicaksana, A. S., & Purwati, S. (2021). Substitusi Tepung Sorgum pada Pembuatan Cookies Red Velvet. *Journal Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Wulandari, E., Sukarminah, E., Mardawati, E., & Furi, L. (2019). Profil Gelatinisasi Tepung Sorgum Putih Termodifikasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2).
- Yahyono, S. S. (1999). *Kreasi Roti*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.