

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. (2010). *Teknologi budidaya sorgum*. Diakses dari <https://distan.pemdadiy.go.id/images/stories/Teknologi/sorgum>
- Astawan, M. (2018). *Ilmu pangan: Telur dan produk olahannya*. Bogor: IPB Press.
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh pengeringan terhadap kadar air dan kualitas bolu dari tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L). *Fluida*, 14(2), 73–79.
- Damayanti, R., Sari, M. N., & Yulianti, D. (2019). Adaptasi sorgum merah pada lahan kering. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, 12(1), 134–140.
- Dhika. (2017). *Kue Jawada*. Diakses dari <https://budaya-indonesia.org/Kue-Jawada> [Diakses 2 Juni 2021].
- Fellows, P. J. (2000). *Teknologi Pengolahan Pangan: Prinsip dan Praktik*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- 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 Pertanian*, 14(1), 11.
- Handayani, T. (2019). Penggunaan garam sebagai bahan pengawet alami. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 45–5
- Hidayati, N., & Putra, A. R. (2020). Fungsi telur dalam pembuatan produk pangan olahan. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 15(2), 45–52.
- Herlina, D., & Prabowo, H. (2019). Karakteristik fisik dan kimia gula pasir. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 22–29.
- Mohamed, L. K., Sulieman, M. A., Yagoub, A. E. A., Mohammed, M. A., Alhuthayli, H. F., Mohamed Ahmed, I. A., & Hassan, A. B. (2022). Perubahan senyawa fitokimia dan aktivitas antioksidan dari dua kultivar sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) yang diradiasi selama fermentasi dan pemasakan Asida tradisional Sudan. *Fermentasi*, 8(2), 60.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional Dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: Alfabeta.
- Mushollaeni, W., & Tantal, L. (2020). *Anthocyanin and nutritional contents of fermented lebei bean (Cajanus sp.) through SSF method and induced by Rhizopus sp. and Saccharomyces sp.*

- Mushollaeni, W., Tantalu, L., & Malo, M. (2022). *Komposisi gizi tahu kombinasi dari kacang tunggak dan kedelai yang dibuat dengan bahan penggumpal asam cuka dan biang tahu*
- Mushollaeni, W., & Fitasari, E. (2021). *Pemanfaatan limbah sayur dalam formulasi ransum ayam broiler*.
- Mushollaeni, W., & Tantalu, L. (2021). *Food properties of lebul bean powder extract fermented by Rhizopus sp.*
- Ningsih, R., & Maharani, S. (2023). Pengembangan kue kipas sebagai produk olahan tradisional modern. *Jurnal Pangan Tradisional Indonesia*, 7(2), 45–53.
- Ratnawati, D., Puspitasari, D., & Nugroho, A. (2020). Kandungan antioksidan dan potensi sorgum merah sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pangan Lokal*, 5(2), 45–52.
- Safitri, L. (2021). Kearifan lokal dalam inovasi pangan fungsional berbasis budaya kuliner tradisional. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Pariwisata*, 10(3), 59–66.
- Sari, D. P., & Purnomo, H. (2018). Pengolahan pati jagung (maizena) sebagai bahan pengental pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 55–62.
- Sari, M. A. (2020). Peran gula pasir dalam proses pengolahan pangan. *Jurnal Pangan*, 15(2), 55–62.
- Setiawan, R., Lestari, D., & Putri, R. A. (2021). Standar mutu garam konsumsi di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Pangan*, 10(1), 102–107.
- Setiawan, R., Lestari, D., & Putri, R. A. (2019). Karakteristik fisik dan kimia tepung maizena. *Prosiding Seminar Nasional Pangan Lokal*, 7(1), 89–94.
- Suarni, & Singgih, S. (2002). Evaluasi sifat fisik dan kandungan biji sorgum setelah 35 penyosohan. *Jurnal Stigma*, 12(1), 88–91.
- Tantalu, L., Supartini, N., Indawan, E., & Ahmadi, K. (2022). JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia), 7(2), 171-178.
- Tantalu, L., Hidayat, N., Suharto, B., & Nurika, I. (2024). *Review: Ammonia adsorbent development for white-shrimp ponds*.
- Tantalu, L., Hidayat, N., Suharto, B., & Nurika, I. (2024). *Review: Ammonia adsorbent development for white-shrimp ponds*.
- Tantalu, L., Handayani, S., Rozana, R., & Wunga, F. (2020). Teknologi pangan: Media informasi dan komunikasi ilmiah. *Teknologi Pertanian*, 11(1), 27-33.
- Tantalu, L., Rozana, R., & Mushollaeni, W. (2020). Judul buku. Unitri Press.

- Tantalu, L., Hidayat, N., Suharto, B., Nurika, I., Agustina, P. W., & Subekti, I. F. (2025). *Impact of different pyrolysis temperatures on the quality of activated carbon from sunan candlenut shells.*
- Widodo, S. (2020). Aplikasi tepung maizena pada produk pangan olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(1), 34–41.
- Winarno, F. G. (2017). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wira, W., Harini, N., Damat, D., Ariadi, B. Y., Punjungsari, T. N., Nisar, A., & Purwaningsih, F. E. (2024). *Characteristic of modified tannia flour: Study of starter type and fermentation time.*
- Wira, W., Harini, N., Damat, D., Ariadi, B. Y., Savitri, E. S., Huu, N. N., Pakarti, T. A., & Sobach, I. N. (2025). *Autoclaving cooling method for optimizing resistant starch content and physicochemical properties of modified tannia flour.*
- Wirawan, A. I., Idris, Z., Hidayati, N., & Magfirona, A. (2025). *Analisis penetapan tarif bus rapid transit (BRT) berdasarkan biaya operasional kendaraan dan kemauan masyarakat (studi kasus trayek Surakarta–Wonogiri–Surakarta).*
- Yulianti, D. (2022). Inovasi produk kuliner tradisional dalam perspektif ekonomi kreatif. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), 23–30.
- Yulianti, S., & Prabowo, H. (2020). Peran garam dalam industri pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 67–74.