

DAFTAR PUSTAKA

- Adiluhung, W. D., & Sutrisno, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Glukomannan Dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Tekstur Dan Organoleptik Roti Tawar Beras (*Oryza Sativa*) Bebas Gluten. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(4).
- Anwar, M. A., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2016). Karakterisasi Tepung Bumbu Berbasis Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Maizena Dan Tepung Beras. *Jurnal Agroteknologi*, Vol.10 No.2, 167–179. [Http://Jurnal.Unej.Ac.Id/Index.Php/Jagt/Article/View/5048](http://Jurnal.Unej.Ac.Id/Index.Php/Jagt/Article/View/5048)
- Aprilia, S. E. (2015). *Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor (L.) Moench) Dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Susu Kambing*. [Http://E-Journal.Uajy.Ac.Id/Id/Eprint/8601](http://E-Journal.Uajy.Ac.Id/Id/Eprint/8601)
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *Sni 01-3840-1995 Roti*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Sni 3549-2009 Tepung Beras*.
- Dewi, R. K. (2011). *Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik Dan Organoleptik Duck Nuggets Dengan Filler Tepung Maizena Pada Proporsi Yang Berbeda*.
- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Vol.7 No.3, 25–36.
- Gani, M. J. A. (2016). *Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Dari Tepung Kedelai Hitam, Tepung Maizena Dan Tepung Beras (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Telur)*.
- Graça, C., Raymundo, A., & Sousa, I. (2020). Yogurt As An Alternative Ingredient To Improve The Functional And Nutritional Properties Of Gluten-Free Breads. *Foods*, 9(2). <https://doi.org/>
- Hermianti, W., Diza, Y. H., Firdausni, & Wahyuningsih, T. (2016). Pengaruh Pengurangan Kadar Air Dan Penggunaan Bahan Pengikat Kadar Air Dalam Pembuatan Cake Bengkuang. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol.6 No.2, 117–125.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Agritech*, Vol.33 No.4 November 2013. <https://doi.org/10.22146/agritech.9534>
- Indriyani, M. (2022). *Optimasi Formula Bubur Instan Berbasis Tepung Sorgum*

(*Sorghum Bicolor L.*) Dan Beras Jagung Halus (*Zea Mays L.*) Dengan Penambahan Sari Daun Black Mulberry (*Morus Nigra L.*) Menggunakan Design Expert Metode D-Optimal. <https://Teknik.Unpas.Ac.Id>

- Khoirunnisa, W., Fauziyah, A., & Nasrullah, N. (2021). Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum Dan Pati Garut Bebas Gluten Dengan Zat Besi Dan Serat Pangan. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(1).
- Kim, M.-J., & Jang, M.-S. (2005). Quality Characteristics Of Sponge Cakes With Addition Of Corn Starch. *Journal Of The Korean Society Of Food Science And Nutrition*, 34(9), 1427–1433. <https://doi.org/10.3746/jkfn.2005.34.9.1427>
- Krisnawati, R. (2014). Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *E-Journal Boga*, Volume 03, 79–88.
- Kuswardani, I., Trisnawati, C. Y., & Faustine. (2008). Kajian Penggunaan Xanthan Gum Pada Roti Tawar Non Gluten Yang Terbuat Dari Maizena, Tepung Beras Dan Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 7(Vol. 7 No. 1), 55–65. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v7i1.150>
- Lestari, D. P. (2010). *Karakterisasi Fisikokimia Tepung Sorgum Fermentasi Dan Aplikasinya Sebagai Bahan Substitusi Roti Tawar*.
- Muthoharoh, D. F. (2017). Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras Dan Tepung Maizena (Kajian Konsentrasi Glukomanan Dan Waktu Proofing). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5 (2), 34–44.
- Onyango, C., Mutungi, C., Unbehend, G., & Lindhauer, M. G. (2010). Modification Of Gluten-Free Sorghum Batter And Bread Using Maize, Potato, Cassava Or Rice Starch. *Food Science And Technology*, 44 (2011), 681–686. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.09.006>
- Parwiyanti, P., Pratama, F., Wijaya, A., & Malahayati, N. (2018). Karakteristik Roti Bebas Gluten Berbahan Dasar Pati Ganyong Termodifikasi. *Agritech*, 38(3), 337–344. <https://doi.org/http://doi.org/10.22146/agritech.27042>
- Raharjo, M. P. (2019). *Formulations Of Loaf Bread Using A Composite Flour Based On Sorghum Flour As A Free-Gluten Food For People With Autism*. <http://repository.unika.ac.id/20567/>
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, Vol.4 No.1, 1–14.

- Rahmawati, L. K., Karseno, & Aini, N. (2020). Aplikasi Stabilisasi Rice Bran Dalam Food Bar Berbasis Tepung Sorgum Sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Agroteknologi*, Vol.14 No.02 (2020), 115–125.
- Rohman, A., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat, Total Khamir Dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa Hijau (*Cocos Nucifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 127–133. <https://doi.org/10.14710/Jtp.V3i1.23281>
- Rosmayanti, I. (2017). *Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan (Oryza Sativa Glutinosa) Dan Tepung Beras (Oryza Sativa) Serta Konsentrasi Buah Campolay (Pouteria Campechiana) Terhadap Dodol Buah Campolay (Poteria Campechiana)*.
- Salsabila, K., Ansori, M., & Paramita, O. (2019). Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih Dengan Campuran Tepung Beras. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, Vol.7 No.1 Juni 2019, 31–38. <https://doi.org/10.15294/Teknobuga.V7i1.19550>
- Sari, A. M., Kurniawati, L., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L) Moench) Terfermentasi Dan Tanpa Fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 8 No.1, 1–5.
- Sari, R. K. (2014). Analisis Impor Beras Di Indonesia. *Economics Development Analysis Journal*, 3/2, 320–326.
- Setyanti, F. (2015). *Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor) Dan Tepung Terigu (Triticum Aestivum)*. File:///D:/Skripsi/Setyanti, Muffin .Pdf
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Alvina, I., & S, A. (2016). Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena Dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknik Kimia*, Vol.11 No.1, 14–19.
- Suarni, & Subagio, H. (2013). Potensi Pengembangan Jagung Dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, Vol.32 No.2, 47–55. [Http://Repository.Pertanian.Go.Id/Handle/123456789/1261](http://Repository.Pertanian.Go.Id/Handle/123456789/1261)
- Suarni, & Widowati, S. (2008). *Teknik Produksi Produksi Dan Pengembangan Jagung: Struktur, Komposisi, Dan Nutrisi Jagung*.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., & Kasutjianingati. (2018). *Optimasi Senyawa Fungsional Tepung Labu Kuning Dengan Response Surface Methodology (Rsm) Untuk Peningkatan Kualitas Roti Tawar*.

- Winsulangi, F. A. (2019). *Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Dari Tepung Beras Merah Dan Tepung Tapioka (Kajian Proporsi Tepung Dan Pengaruh Proporsi Telur Yang Berbeda)*.
- Wulandari, E., Sukarminah, E., Mardawati, E., & Furi, H. L. (2019). Profil Gelatinisasi Tepung Solgum Putih Termodifikasi A-Amilase. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, Vol.30 No.2 (2019)*, 173–179.
- Zainuddin, A. (2016). Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena Pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Jurnal Agropolitan, Vol.3 No.3*, 1–8. <https://Faperta.Unisan.Ac.Id/Jurnal/Index.Php/Agropol/Article/View/42>