

## DAFTAR PUSTKA

---

- Dini Wahyuni,' Penggunaan Ubi Ungu Dalam Pembuatan Bolu Gulung Proyek Akhir', (2022) (Iqbal, 'No Title הכי קשה לראות מה את שבאמת לנגד העינים', הארץ, 8.5.2017, 2022, 2003–5 <[www.aging-us.com](http://www.aging-us.com)>.
- Gita Indah Budiarti, Irfan Sya'bani, and Muhammad Arshal Alfarid, 'Pengaruh Pengeringan Terhadap Kadar Air Dan Kualitas Bolu Dari Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L)', Fluida, 14.2 (2021), 73–79 <<https://doi.org/10.35313/fluida.v14i2.2638>>.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Getuk Jajanan Warisan Kuliner Khas Indramayu, Kue Basah Dengan Tekstur Halus dan Manis, diakses pada 18 Juli 2024, dari <https://kabarindramayu.pikiran-rakyat.com/indramayu/pr-3338226784/getuk-jajanan-warisan-kuliner-khas-indramayu- kue-basah-dengan-tekstur-halus-dan-manis?page=all>
- Maya Dewi Pratiwi and Hanna Lestari Santosa, 'Eksperimen Pembuatan Roll Cake Dari Tepung Kedelai Putih Dengan Substitusi Tepung Maizena', *Food Science and Culinary Education Journal*, 11.1 (2022), 16–21 <<https://doi.org/10.15294/focuze.v11i1.15695>>.
- 7 Manfaat Ubi Jalar dan Kandungan nutrisinya, diakses pada 2 Juli 2024, dari <https://www.alodokter.com/manisnya-nutrisi-di-dalam-manfaat-ubi-jalar>
- Program Study Teknologi Pangan Healthy Food and Entrepreneur, diakses pada 8 Juli 2024, dari <https://tekpan.unimus.ac.id/2020/09/uji-organoleptik/>

Rinjani Alam Pratiwi, 'Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review', Jurnal Triton, 11.2 (2020), 42–50 <<https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>>.

Sofyanti Ananda and Wirnelis Syarif, 'Kualitas Getuk Dengan Penggunaan Ubi Jalar Yang Berbeda', Jurnal Pendidikan Tambusai, 7.2 (2023), 18208 <<https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/9250>>.

What Is Sorghum Flour? A Guide to Buying, Using, and Storing Sorghum Flour, diakses pada 4 Juli 2024, dari <https://www.thespruceeats.com/what-is-sorghum-flour-5201022>

Yasmina. 'Perbandingan Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) Dengan Tepung Edamame (*Glycin Max* (L) Merrill) Dan Konsentrasi Tepung Porang (*Armorphophalus Muelleri*) Terhadap Karakteristik Mie Basah Bebas Gluten', L, 2022, 1–34.