

DAFTAR PUSTAKA

- AKG. (2019). Angka Kecukupan Gizi 2019. Jakarta: KEMENKES Republik Indonesia
- Almatsier dan Sunita. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Alvita, D. (2018). Pengaruh penggunaan tepung pisang kepok putih dan penambahan natrium bikarbonat terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan *cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta)
- Anonim, (2006), Departemen Pertanian. Pusat Data dan Informasi Pertanian.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin station, Washington.
- Aprilia, S. (2015). Kualitas *cookies* dengan substitusi tepung sorgum (*Sorghum bicolor, L Moench*) dan tepung terigu dengan penambahan susu kambing. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Arif, A. (2020). Sorgum Benih Leluhur untuk Masa Depan. Jakarta: KP Gramedia
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). (2014). Laporan APTINDO Tahun 2014. APTINDO. Jakarta.
- Astawan M. (2008). Khasiat Warna-warni Makanan. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum
- Badan Standardisasi Nasional. (1993). Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (*cookies*). SNI 01-2973-1992. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI (2973-2011). Syarat Mutu *Cookies*. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Balitbangtan. (2019). Varietas Unggul Baru Sorgum Bioguma. Diakses pada 29 Agustus 2021 dari <https://www.litbang.pertanian.go.id/infoteknologi/3573/>
- Cahyadi, W., Garnida, Y., dan Nurcahyani F (2020). Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L*) dengan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis*) dan Konsentrasi Gliserol Monostearate terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi. Pasundan Food Technology Jurnal. 7(1)

- Choudhury, M., Badwaik, L. S., Borah, P. K., Sit, N., & Deka, S. C. (2015). Influence of bamboo shoot powder fortification on physico-chemical, textural and organoleptic characteristics of biscuits. *Journal of food science and technology*, 52(10), 6742-6748.
- Dapurfoody. (2020). Kue Kering Sepanjang Masa. Demedia Pustaka; Jakarta Selatan.
- Darwin P. (2013). Menikmati gula tanpa rasa takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Dewardari, K.T., Munarso, J., dan Rahmawati, R. (2021). Sifat Fisikokimia berondong hanjeli. *Jurnal Penelitian Pascapanen* 17(3): 154-164
- Diejen Tanaman Pangan. 2011. Laporan Tahunan Direktorat Tanaman Pangan. Kementrian Pertanian; Jakarta.
- Etuk, E. B., Ifeduba, A.V., Okata, U.E., Chiaka, I., Okoli, Ifeanyi, C., Okeudo, N.J., Esonu, B.O., Udedibie, A.B.I. dan Moreki, J.C. (2012). *Nutrient composition and feeding value of sorghum for livestock and poultry: a review*. *Journal of Animal Science Advances* 2: 510 – 524.
- Faridah A, Pada KS, Yulastri A, Yusuf L. (2008). Patiseri. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Ferdiansyah, K dan Affandi AR. (2017). The Influences of Stabilizer on Physicochemical Properties of Cookies. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*:1(1). Semarang
- Hasibuan dan Hardika. (2015). Formulation and Production of Margarine Using Palm Oil Fractions in Small-Scale Industry and Its Application in Roll Cake. *AGRITECH JURNAL*:35(4). Medan.
- Hudaya, A. (2010). Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang sebagai pangan fungsional terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Esceracia coli*. Skripsi. Jakarta: Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah.
- Irawan, M.A. (2007). Karbohidrat. *Polton Sport Science and Performance Lab*.
- Jim, E. L. (2013). Metabolisme Lipoprotein. *Jurnal Biomedik (JBM)*. 5(3): 149-156.
- Kasmara, N. (2018). Karakteristik Isolat Protein Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Hasil Modifikasi Secara Kimia dan Aplikasinya pada Sosis Ayam. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jember.

- Katresna, N. P. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Modifikasi Sorgum dan Tepung Terigu dengan Penambahan Bekatul Beras terhadap Karakteristik *Cookies*. Skripsi. Univeristas Pasundan. Bandung.
- Kole, H., dkk. (2020). Analisis Kadar Karbohidrat dan Lemak pada Tempe Berbahan Dasar Biji Lamun (*Enhalus acoroides*). Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Pattimura Ambon. Biopendix: 6(2), Ambon.
- Mardawati, E., Sukarminah, E., Onggo, T.M. & Tjahjadi, C. (2018). Peningkatan Ketahanan Pangan Melalui Pemanfaatan Biji Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Menjadi Beras, Tepung, Tepung Komposit dan Pati dalam Pengolahan Aneka Makanan. Laporan Akhir Penelitian Andalan. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Matz SA. (2012). *Snack Food Technology*. Springer Science & Business Media.
- Mutia, R, dkk. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Mundar (*Garcinia forbesii* King.) Menggunakan Metode DPPH (2,2-Diphenyl-1- Picrylhydrazil). Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Borneo Lestari. *Jurnal Pharmascience*:6(1). Banjarbaru (Artikel Penelitian).
- Mustika, A, dkk. (2019). Pengaruh Teknik Perendaman pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (*Sorghum L*) Ditinjau dari Kualitas *Butter Cookies*. *Teknoboga*, 7(1).
- Nabila, R. R. (2016). Skripsi : Formulasi Sereal Instan Berbasis Tepung Sorgum dan Kacang Hijau dengan Penambahan Tepung Torbangun Untuk Wanita Post-Partum. Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor.
- Nintami, L.A dan Rustanti, N. (2012). Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa, dan Uji Kesukaan Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas var Ayamurussaki*) bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe II. *Jurnal Nutrition Collage* 1(1): 382 – 287.
- Piga, A., dkk. (2005). *Textural Evaluation of Amaretti Cookies during Storage*. *Jurnal Food Res. Technol.*, 221: 387 - 391.
- Prakash A. (2001). *Antioxidant Activity, Medallion Laboratories: Analytical Progress*, 19 (2) : 1-4.
- Priskilla. (2012). Kadar Protein, Zat Besi, dan Mutu Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor, L Moench*). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Rahayu, R.L. dkk. (2021). Karakteristik Fisikokimia *Cookies* dengan Variasi Tepung Sorgum dan Pati Jagung serta Variasi Margarin dan Whey. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9 (2): 89-99.
- Ramadhani, H., Rezky, D.P., dan Susiani, E.F. (2017). Penetapan Kandungan Total Fenolik-Flavanoid pada Fraksi Etil Asetat Kulit Batang Kasturi. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* 8(1): 58-67
- Risnosetyaningsih, S. (2011). Hidrolisis Pati Ubi Jalar Kuning Menjadi Glukosa secara Enzimatis. *Jurnal Surabaya*. 5(2).
- Ristia, E. (2014). Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka dan Tempe Kedelai. Program Studi Pendidikan Biologi. Jurusan FMIPA, Universitas Tanjung Pura. Pontianak (Artikel Penelitian).
- Saleem, H.A., dan Omran, A.A. (2014). *Evaluation Quality of One Layer Flat Bread Supplemented with Beans and Sorghum Baked on Hot Inetal Surface*. *Jurnal Food and Nutrition Science* (5): 2246 – 2256.
- Sari, Y. V., Rejeki, F. S., & Puspitasari, D. (2020). Formulasi Cookies dengan Substitusi Tepung Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Menggunakan Teknik Pemrograman Linier. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 88-98.
- Setyaningsih, D., Anton A. dan Maya P.S., (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*, Bogor: IPB Press.
- Setyawati, E., Rahayuningsih, C. K., & Haryanto, E. (2019). Kolerasi Kadar Likopen Dengan Aktivitas Antioksidan pada Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Analisis kesehatan Sains*, 8(2).
- Setyanti, F. (2015). Kualitas muffin dengan Kombinasi Sorgum (*Sorghum bicholor*) dan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*). Doctoral dissertation, UAJY.
- SNI (3751-2009). Tepung terigu sebagai bahan makanan. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Sofiah, B. D., & Achyar, T. S. (2008). Penilaian Indera. *Universitas Padjadjaran Jatinangor*.
- Suarni. (2004). Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Olahan Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*:23(4). Makasar

- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (*Cookies*). *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71.
- Suarni. (2016). Peranan Sifat Fitokimia Sorgum dan Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35(3): 99-110.
- Suarni dan Subagio, H. (2013). Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 32(3):47-55.
- Sudjana, N. (2005). *Metode Statistik*. Bandung: Tarsito.
- Sugiato, dkk. (2015). *Genetic Variability and Heritability of Argonomic Characters Some Genotypes Sweet Sorghum Batan Collections*. *Jurnal Jom Faperta*, 2(1).
- Sugito. (2012). Aktivitas Antioksidan Biologis Sorgum dan Jewawut serta Aplikasinya pada Pencegahan Penyakit Degeneratif. *Jurnal Pembangunan Manusia*. 6(2)
- Sukmawati, E., dkk. (2019). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bekatul Sorgum (*Sorghum bicolor, L*) Super 2 Varietas dalam Menurunkan Kadar MDA Mencit (*Mus musculus*). Departemen Biologi Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin. Makassar.
- Sunjoto, E.D.A. (2017). Kualitas non flaky crackers dengan kombinasi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*).
- Sustriawan, B., dkk. (2020). Karakteristik *cookies* dari Tepung Sorgum dan Tepung Almond dengan Penggunaan gula stevia dan gula kelapa Kristal.
- Violita, L., Purba, R., Emilia, E., Damanik, R., dan Juliarti. (2021). Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Gizi *Cookies* Substitusi Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Nutrition and Culinary* 1(2).
- Wahdaningsih, S., dkk (2011). Aktivitas Penangkap Radikal Bebas dari Batang Pakis (*Alsophila glauca* J. Sm) *Free Radical Scavenging Activity of* (*Alsophila glauca* J. Sm). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 156
- Wahyuni, A.D dan Rahmawati, Y.D. (2019). Analisis Kandungan Serat Pangan dan Zat Besi pada *Cookies* Substitusi Tepung Sorgum Sebagai Makanan Alternatif bagi Remaja Putri Anemia. *JKM STIKES Cendikia*. 8(2).

- Wibowo, E.N. (2016). Kualitas biskuit dengan kombinasi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*, L Moench) dan tepung tempe. Jurnal Publikasi
- Winarno, F. G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Windono, T., dkk. (2001). Uji Perendaman Radikal Bebas terhadap 1,1 *Diphenyl-2 picrylhydrazil* (DPPH) dari ekstrak kulit buah dan biji anggur probolinggo biru dan bali. Jurnal Artocarpus 1(1): 34 – 43.
- Winiastri, D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*, L) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. Jurnal Inovasi Penelitian. Vol 2 (2).
- Wulandari, E., dkk. (2019). Karakterisasi Sifat Fungsional Isolat Protein Biji Sorgum Merah (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varietas Lokal Bandung. Jurnal Chimica et Natura Acta. 7(1):14-19
- Wulandari, F.K. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Gizi dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 5(4).