

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bumi Aksara.
- Adzqia, F., Suwonsichon, S., & Thongngam, M. (2023). Effects Of White Sorghum Flour Levels On Physicochemical and Sensory Characteristics Of Gluten-Free Bread. *Foods*, 12(22), 4113.
- AKG. (2019). *Angka Kecukupan Gizi bagi Bangsa Indonesia*.
- Astawan, M., & Leomitro, A. (2009). *Khasiat Whole Grain*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Avif, A. N., & Td, A. O. (2020). Analisis Sifat Kimia Tepung dan Pati Sorgum Dari Varietas Bioguma dan Lokal Di Provinsi Nusa Tenggara Timut, Indonesia. *Lantanida Journal*, 8(2), 96–188.
- Babu, A. S., & Mohan, R. J. (2023). Valorisation Of Resistant Starch From Foxtail Millet For The Development Of Gluten-Free Cereal Bars and Their Quality Evaluation. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17(2), 1899–1908.
- Banjarnahor, R. O., Banurea, F. F., Panjaitan, J. O., Pasaribu, R. S. P., & Hafni, I. (2022). Faktor-Faktor Risiko Penyebab Kelebihan Berat Badan dan obesitas Pada Anak dan Remaja: Studi Literatur. *Tropical Public Healt Journal*, 2(1), 35–45.
- Chambers IV, E. (2019). *Analysis of Sensory Properties in Foods*. MDPI.
- Chandra, F. (2010). *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Dewi, A. C., Widyastuti, N., & Probosari, E. (2020). Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes. *Journal Of Nutrition College*, 9(1), 63–70. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Emilia, E., & Akmal, N. (2021). Analisis Konsumsi Makanan Jajanan Terhadap Pemenuhan Gizi Remaja. *Journal Of Nutrition And Culinary(JNC)*, 1(1).
- Fanny, L., Tri, R. S., & Rowa, S. S. (2021). Daya Terima Dan Analisis Protein Serta Serat Snack Bar Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu. *Media Gizi Pangan*, 27(2), 87–96.
- Hapsari, L. A. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Oat (Avena sativa) Terhadap Kualitas Roti Gambang* [Skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.

- Haq, A. B., & Murbawani, E. A. (2014). Status Gizi, Asupan Makan Remaja Akhir Yang Berprofesi Sebagai Model. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 489–494. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Hardinsyah, M., & Supariasa, I. D. N. (2016). Ilmu gizi teori dan aplikasi. *Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC*, 131.
- Indrawati, V., Sulandjari, S., Dewi, R., Ismawati, R., & Ruhana, A. (2022). Uji Penerimaan Snack Bar Strawberry sebagai Camilan Sehat Tinggi Protein dan Antioksidan. *PONTIANAK NUTRITION JOURNAL*, 5(1). <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ/index>
- Jeser, T. A., & Santoso, A. H. (2021). Hubungan Asupan Serat Dalam Buah dan Sayur Dengan Obesitas Pada Usia 20-45 Tahun di Puskesmas Kecamatan Grogol Petamburan Jakarta Barat. *Tarumanagara Medical Journal*, 3(2), 383–390.
- Maghaydah, S., Abughoush, M., Aljanada, A., & Choudhury, I. H. (2024). Development and Characterization Of High Nutritional Value Snack Bar As A Complementary Source Of Nutrients In Supporting The Growth Of Pregnant Women: Chemical, Physical, and Sensory Properties. *Italian Journal of Food Science*, 36(2), 121–135.
- Maryoto, A. (2020). *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Alprin.
- Momanyi, D., Owino, W., & Makokha, A. (2020). Formulation, Nutritional and Sensory Evaluation Of Baobab Based Ready-To-Eat Sorghum and Cowpea Blend Snack Bars. *Scientific African*, 7, e00215.
- Narsih, Yuniarta, & Harijono. (2008). The Study on Sorghum (*Sorghum bicolor*. L Moench) Soaking and Germination Germination Germination Germination Time to Produce Low Tannin and Phytic Acid Flour. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(3), 173–180.
- Putri, A. Z., Juhairina, Istiana, Triawanti, & Setyohadi, D. (2023). Hubungan Asupan Energi dan Serat Dengan Kejadian Obesitas Pada Mahasiswa PSKPS FK ULM Tahun 2022. *Homeostatis*, 6(1), 1–8.
- Rasane, P., Jha, A., Sabikhi, L., Kumar, A., & Unnikrishnan, V. S. (2015). Nutritional advantages of oats and opportunities for its processing as value added foods - a review. In *Journal of Food Science and Technology* (Vol. 52, Issue 2, pp. 662–675). Springer. <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1072-1>
- Riyanto, W., & Mahdiyah, dan. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Putih pada Pembuatan Fig Bar terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 8(2), 108–113. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/index>

- Rohmawati, N., Akbar, A. A., Fithriyati, U., & Deporos, S. R. (2023). Effect and Psychological Analysis of Obese Teenagers Psychology by Addition of Sorghum and Edaname to the Fiber Content of Organoleptyc Food Bar Tofu Dregs Flour as a Snack. *Journal for ReAttach Therapy and Developmental Diversities*, 6(6s), 328–340.
- Rufaizah, U. (2011). *Pemanfaatan Tepung Sorghum (Sorghum bicolor L. Moench) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., & Dzulfikri, M. A. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Sogum (*Sorghum bicolor* (L.) moench) dan Kacang Mete. *Food and Agroindustry Journal*, 2(2), 41–52.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35–40.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., & Ardhi, A. (2021). *Analisis pangan*. UGM PRESS.
- Setyaningtiyas, T., Rizky Fitriyanti, A., Latrobdiba, Z. M., Kholifatuddin, Y., & Di, S. '. (2024). Sugar Content, Crude Fiber Content, Antioxidant Activity, and Ssensory Characteristics Of Sorghum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Snack Bar With Addition Of Klutuk Banana (*Musa Balbisiana Colla*) Flour. *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)*, 19(1), 95–106. <https://doi.org/10.204736/mgi.v19i1.95-106>
- Setyanto, H. Y. (2022). The Effect Of Sorghum (*Sorghum Bicolor* (L.)) Snack Bar Formulation On Organoleptic Properties. *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 13(02), 65–72. <https://doi.org/10.24036/jpk/vol13-iss02/916>
- Simanjuntak, R. Y., Sulaeman, A., Moviana, Y., & Judiono. (2022). Snack Bar Based On Sorghum Flour and Red Beans With Low Glycemic Index As A Food High Fiber In Diabetes Mellitus Patients. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 1(2), 78–86. <https://doi.org/10.34011/jgd.v1i2.1246>
- Singh, A., Kumari, A., & Chauhan, A. K. (2022). Formulation and evaluation of novel functional snack bar with amaranth, rolled oat, and unripened banana peel powder. *Journal of Food Science and Technology*, 59(9), 3511–3521. <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05344-6>
- Stefoska-Needham, A., Beck, E. J., Johnson, S. K., & Tapsell, L. C. (2015). Sorghum: An Underutilized Cereal Whole Grain with the Potential to Assist in the Prevention of Chronic Disease. *Food Reviews International*, 31(4), 401–437. <https://doi.org/10.1080/87559129.2015.1022832>

- Suarni, S. (2016). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 99–110. <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p99-110>
- Suarni, & Subagio, H. (2013). Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 32(2), 47–55.
- Surayya, N. A., Hilaili, M., Rahmawati, E., Primadiani, E., Syauqi, J. A., Rushydi, A. N., & Wulan, S. N. (2020). Sifat Organoleptik dan Indeks Glikemik Produk Sorgum Bar Yang Diformulasi Menggunakan Berbagai Jenis Penyalut Nira. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(2), 56–67.
- Susanti, N., Sari, D., Iarasati Hasibuan, I., & Ananta Dharma, R. (2023). Analisis Gambaran Faktor Risiko Perilaku Penyakit Tidak Menular Pada Remaja. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(4).
- Susilowati, A., Iskandar, Y. M., Aspiyantodan, & Maryati, Y. (2011). Ekstraksi Serat Pangan (Dietary Fiber) secara Hidrolisis Enzimatis Bertahap pada Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Menggunakan *Rhizopus C1* untuk Pangan Fungsional. *PANGAN*, 20(4), 377–388.
- Syafitri, S., Witri, P., Surmita, & Dewi, M. (2019). Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), 13–21.
- Taylor, J. R. N., & Duodu, K. G. (2018). *Sorghum and Millets: Chemistry, Technology, and Nutritional Attributes*. Elsevier.
- Telisa, I., & Eliza, E. (2020). Asupan Zat Gizi makro, Asupan Zat Besi, Kadar Haemoglobin dan Risiko Kurang Energi Kronis Pada Remaja Putri. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 80–86. <https://doi.org/10.30867/action.v5i1.241>
- Telisa, I., Hartati, Y., & Dwisetyo Haripamilu, A. (2020). Faktor Risiko Terjadinya Obesitas Pada Remaja SMA. *Faletehan Health Journal*, 7(3), 124–131. [www.journal.lppm-stikesfa.ac.id/ojs/index.php/FHJ](http://www.journal.lppm-stikesfa.ac.id/ojs/index.php/FHJ)
- Wibowowati, S. A., Karyantina, M., & Mustofa, A. (2024). Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Snack Bars Combination of Red Bean Flour (*Phaseolus vulgaris* L.) and Rice Bran Flour with Variation of Roasting Time: Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars Kombinasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Bekatul (Rice Brand) dengan Variasi Lama Pemangangan. *Agrobiotek*, 1(1), 29–41.
- Widowati, S. (2010). Karakteristik Mutu Gizi Dan Diversifikasi Pangan Berbasis Sorgum (*Sorghum vulgare*). *Jurnal Pangan*, 19(4), 373–382.

Winiastri, D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) moench) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2), 751–764.

Wulandari, E., Djali, M., & Rahayu, G. G. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Perkecambahan Terhadap Karakteristik Tepung Kecambah Sorgum Kultivar Lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 9(1). <https://doi.org/10.24198/cna.v9.n1.32030>

Zhao, Z.-Y., & Dahlberg, J. (2019). *Sorghum: Methods and Protocols*. In (No Title). Humana Press.

