

DAFTAR PUSTAKA

- Abah, C. R., Ishiwu, C. N., Obiegbuna, J. E., & Oladejo, A. A. (2020). Sorghum Grains: Nutritional Composition, Functional Properties and Its Food Applications. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, (June), 101–111. <https://doi.org/10.9734/ejnfs/2020/v12i530232>
- Aini, N., Sustriawan, B., Arista, L., Mela, E., & Arsyistawa, S. (2023). Atribut dan Urutan Prioritas Kebutuhan Konsumen Dalam Perancangan Cookies Bebas Gluten dari Tepung Jagung. *Jurnal Agroindustri*, 13(2), 132–146. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.13.2.132-146>
- Ambarwati, R. D., Aprilia, R., & Johantri, B. (2024). Pendampingan Pengembangan Kapasitas Bisnis Usaha Mikro Kecil dan Menengah “HD Production (Dapur HD Bintaro)” di Kota Tangerang Selatan.
- Apriyantono, A. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*.
- Ariviani, S., Sholihin, N. H., & Nastiti, G. P. (2021). Pengembangan Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Sebagai Sereal Fungsional Kaya Serat Pangan dan Berpotensi Antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 84. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i2.53422>
- Artina, Z. J., Ayu, D. F., & Rahmayuni, R. (2023). Crackers Modified Cassava Flour (MOCAF) dan Tepung Kacang Tunggak: Karakteristik Kimia dan Sensori. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 57–64. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.57>
- Badan Standarisasi Nasional, B. S. (1996). Susu Sereal. *Sni*.
- Bilyaro, W., Lestari, D., & Endayani, A. S. (2021). Identifikasi Kualitas Internal Telur dan Faktor Penurunan Kualitas Selama Penyimpanan. *Journal of Agriculture and Animal Science*, 1, 55–62. <https://doi.org/10.30809/phe.1.2017.21>
- Cahyani, I. D., & Purbowati. (2022). Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan pada cookies substitusi tepung sorgum (*sorghum bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 13–19.
- Fiqriansyah, M., Putri, S. A., Syam, R., Rahmadani, A. S., Frianie, T. N., R.L, S. A., ... D, Y. (2021). *Teknologi Budidaya Tanaman Jagung (Zea mays) dan Sorgum (Sorghum bicolor (L.) Moench)*.
- Firdausy, N., Rosida, D. F., & Winarti, S. (2023). Karakteristik Kimia Flakes Dengan Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Tunggak yang Diperkaya Dengan Minyak Biji Bunga Matahari. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(1), 21–29.
- Gusnadi, D., & Suryawardani, B. (2022). Pemanfaatan Buah Alkesa (*Pouteria Campechiana*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*) Pada Produk Quick Bread Studi Kasus Pada Produk Madeleine, Pancake, dan Scone. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(3), 5589.

- 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.
- Handayani, P. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning, Tepung Mocaf, Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Kuning Telur Terhadap Mutu Snack Bar. Skripsi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(3), 488–497.
- Harun, I. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*) Terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Protein Pada Bolu Kukus. *Jurnal Info Kesehatan*, 10(1), 293–299.
- Herdiana, N., Surharyono, Erna, M., Yuliandri, P., & Anungputri, P. S. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Diversifikasi Olahan Kakao Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung, 4, 1–5.
- Hermawan, H., & Andrianyta, H. (2023). Respons kebijakan terhadap potensi krisis pangan global, 14(4), 400–406.
- Hermeni, Jumiyati, R. Y. (2023). Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*). *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2).
- Hidayah, Riany, Sarmila, & Yecha. (2023). Pentingnya Gizi Bagi Kesehatan Balita. *Jurnal Pendidikan, Sains dan Teknologi*, 2(2), 288–291.
- Iswahyudi, I., Khoirunissa, Y. S., & Putri, I. E. (2022). Pemanfaatan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dan Tepung Biji Saga Pohon (*Adenanthera pavonina* Linn) Dalam Pembuatan Flakes. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 7(1), 80–92. <https://doi.org/10.22236/argipa.v7i1.7768>
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. A. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*, 1–29.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Kusnandar, F., Suryani, S., & Budijanto, S. (2020). Karakteristik Fungsional, Fisik dan Sensori Sereal Sarapan Jagung yang Disubstitusi Bekatul. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 108–117. <https://doi.org/10.17728/jatp.7517>
- Lestari, P. A., Yusasrini, N. L. A., Istri, A. A., & Wiadnyani, S. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Karakteristik Crackers. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), 457–464.
- Lestari, S., & Wibisono, Y. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum dan Tepung Daun Katuk Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Hedonik Cookies. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(4), 163–171. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i4.4332>

- Mela, E., Fadhillah, N., & Mustaufik, M. (2020). Gula Kelapa Kristal Dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(1). <https://doi.org/10.30595/agritech.v22i1.7059>
- Mustika, A., Wahyuningsih, & Paramita, O. (2019). Pengaruh Teknik Perendaman pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (Bicolor L) Ditinjau dari Kualitas Butter Cookies. *TeknoBuga*, 7(1), 22–30.
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 5–8. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5780>
- Novel Ersaf Ilfada, D., Rahmah, J., Mariana, M., Sari, M., & Rahayu, S. (2024). Mempertahankan Nutrisi Protein Melalui Bahan Makanan Nabati Untuk Meningkatkan Status Gizi Masyarakat. *Jurnal Inovasi Global*, 2(1), 140–152. <https://doi.org/10.58344/jig.v2i1.48>
- Oktavia, D. P. I., Razak, M., & Pudjirahaju, A. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, dan Mutu Organoleptik Biskuit sebagai OMT Ibu Hamil KEK. *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, 11(2), 169–183.
- Prastika, A., Vinkarisma, D. H., & Muzakhar, S. S. A. (2022). Diversifikasi Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Menjadi Sereal Sebagai Alternatif Pangan Potensial. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(1), 108–117. <https://doi.org/10.58466/lipida.v2i1.359>
- Purbowati, D. D. S. (2024). Indeks Glikemik Produk Sereal Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), 19–26.
- Putra, D. P., & Salihat, R. A. (2021). Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2), 111–123. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i2.3120>
- Putri, R. A. N., Rahmi, A., & Nugroho, A. (2020). Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jewawut (*Setaria italica*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(1), 1–11. <https://doi.org/10.34128/jtai.v7i1.106>
- Rachim, P. dan F. (2022). Uji Coba Pembuatan Kue Semprong Dengan Tepung Sorgum Sebagai Substitusi Tepung Beras, 9(2).
- Rakhmayati, O., Khotimah, K., Mulyani, R., & Kusumaningrum, I. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) terhadap Sifat Fisik, Sensoris serta Kimia Chewy Cookies. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 2(1), 54–62. <https://doi.org/10.20961/jaht.v2i1.712>
- Rauf, S., Manjilala, Nursalim, Mustamin, & Azisah, N. (2022). Cookies Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Tolo Sebagai Makanan Tambahan Remaja Putri Anemia. *Media Gizi Pangan*, 29(2), 81–90.

- Ristanti, E. Y., Asrar, M., & Lauika, Y. L. (2023). Mutu Organoleptik dan Gizi Biskuit dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Kesehatan Terpadu (Integrated Health Journal)*, 14(1), 11–19. <https://doi.org/10.32695/jkt.v14i1.431>
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tenaya, I. M. N., Raka, I. D. G., & Agung, I. D. G. (1985). *Rancangan Percobaan*. Universitas Udayana.
- Thilakarathna, R. C. N., Madhusankha, G. D. M. P., & Navaratne, S. B. (2022). Potential Food Applications of Sorghum (*Sorghum bicolor*) and Rapid Screening Methods of Nutritional Traits by Spectroscopic Platforms. *Journal of Food Science*, 87(1), 36–51. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16008>
- Tukidi, & Erwandri, E. (2023). Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata L.*) Pada Berbagai Jarak Tanam. *Mediargo*, 19(1), 55–64.
- Wahjuningsih, S. B., & Kunarto, B. (2013). Pembuatan Tepung Mokal Dengan Penambahan Biang Fermentasi Alami Untuk Beras Analog. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 11(2), 221–230.
- Yusra, S., & Putri, E. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), 163. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i02.35046>