

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfiana, 2016. "Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum tanpa Sosoh terhadap Warna dan Daya Patah Biskuit" . Skripsi. Ilmu Kesehatan. Ilmu Gizi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Angelina dan Iskandar. 2014. *Gizi dan Dietika Edisi 2*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Arifani, R., S., Widyastuti, N., & Nissa, C. (2019). Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum terhadap Tekanan Darah Sistolik Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Diabetes. *Journal of Nutrition College*. Volume 8, Nomor 4, Tahun 2019, Halaman 238-245.
- BKPPP. (2012). Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Hasil Olahannya.
- De Garmo., Sullivan dan Canada. 1994. *Uji Efektivitas Penentuan Perlakuan Terbaik Berdasarkan Metode Indeks Efektivitas*. Di akses tanggal 29 Agustus 2019.
- Desrosier, 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Dewi, A. C., Nurmasari W., & Probosari E. (2020). Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes. *Journal Of Nutrition College*. Volume 9, Nomor 1, Tahun 2020, Halaman 63-70.
- Fatkurahman, R. Atmaka, W., Basito. (2012). Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia *Cookies* Dengan substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) Dan Tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. I(1): 49-57.
- Hardiyan, I., Cahyadi, W., Nurminabari, I, S., 2018. Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) Dengan Tepung Singkong (*Manihot Escolenta*) Dan Konsentrasi Gliserol Monostearat (Gms) Terhadap Karakteristik Beras Analog Fortifikasi. *Jurnal Agriekstensia* Vol. 17 No. 2 Desember 2018

- Handajani, A., Roosihermatie, B., Maryani, H. (2010). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pola Kematian Pada Penyakit Degeneratif di Indonesia. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*. Vol. 13. No. 1. Jakarta: Badan Litbangkes Kemenkes RI.
- Haryani, K., Hargono, Handayani, N. A., Ramadani, P., & Rezekia, D. (2017). Substitusi terigu dengan pati sorgum (*Shorgum bicolor* L.) terfermentasi pada pembuatan roti tawar. *Jurnal aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 61-64.
- Indah, G. B., Sya'bani, I., & Arshal, M., A. (2021). Pengaruh Pengeringan Terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Shorgum bicolor* L.). *Jurnal Fluida* Volume 14, Hlm. 73-79.
- Katresna, N.P. (2017). Pengaruh substitusi tepung modifikasi sorgum dan terigu dengan penambahan bekatul beras terhadap karakteristik cookies (Skripsi). Universitas Pasundan, Bandung, Indonesia.
- Katsilambros, N., C. Dimosthenopoulos., M. Kontogianni., E. Manglara., dan K. Poulia. 2016. *Asuhan Gizi Klinik*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Kementerian Kesehatan. (2013). *Gambaran Kesehatan Lanjut Usia di Indonesia*. Jakarta: Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan. Kementerian Kesehatan RI.
- Khusna Lailatul. 2017. *Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan Dan Kepuasan Menu Mahasantri Di Pesantren Mahasiswa Kh.Mas Mansur Ums*. *Jurnal Argoteknologi*. Vol 10. No 1. 3-8.
- Kusmiati, 2005. *Membuat Aneka Roti*. PT Musi Perkasa Utama. Jakarta
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti (Seri Teknologi Pangan Populer)*. Produksi: eBookPangan.com.
- Leder I. 2004. *Sorghum and Millets. Di dalam Fuleky G (ed). Cultivated Plants, Primarily as Food Sources, Encyclopedia of Life Support Systems*. Eolss Publishers, Oxford.
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. *Agritekno*. 1 (1): 130-138.

- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., Prianto, A.B. (2015). Jurnal penelitian pascapanen pertanian. *Jurnal penelitian pascapanen pertanian*, 12(1), 37-46.
- Maan J. I. & Cummings J. H. 2009. Possible Implication for Health of the Different Definition of Dietary fiber. *Nutr Metab. Cardiovas*, 19 (3): 226-229.
- Maryanto, Mustofa, A., & Kurniawari, L. (2016). Karakteristik kerupuk sortagu (sorghum-tapioka- terigu) dari tepung komposit dengan perlakuan pendahuluan perendaman sorghum. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 1(1).
- Mudjishono, R. dan D.S. Damardjati. 1987. *Prospek kegunaan sorgum sebagai Sumber pangan dan pakan*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian VI(I):1-5*.
- Mulyadi, F.A., S. Wijana, A.I. Dewi, dan I.W. Putri. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2014;15 (1) : 25 – 36
- Nisviaty, A. 2006. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Klon BB00105.10 sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glisemiknya*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratiwi, N.E.N. 2016. *Eksperimen Substitusi Tepung Sorgum Varietas Numbu dalam Pembuatan Egg Roll*. Universitas Negeri Semarang.
- Puslitbang Departemen Kesehatan (Depkes) RI 20013. *Konsumsi Serat Masyarakat Indonesia*
- Ramadhan, M., R., Wahyuni, S., & Asnani. (2020). Pengaruh Modifikasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) Moench*) : Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 5, No. 3, P. 2923-2931 Th 2020
- Richana, Nur., Agus B., Ira M. (2010). Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya untuk Roti. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, 2010.

- Riskesmas.(2018). *Riset Kesehatan Dasar 2018*. Jakarta : Depkes RI
- Setiyowati W., Nisa F. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan BakingPowder). *J Pangan dan Agroindustri*. 2014;2:224–31.
- Sarofa, U., Anggreini, R., A., & Arditagarini, L. (2019). Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Sorgum Termodifikasi pada Tepung Terigu dan Penambahan Glisrol Monostreatat Terhadap Kualitas Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 13 No. 2 Desember 2019.
- Smith, M. (2015). a bout Pretzel.Pretzel,Jurnal hungry Vol. 10
- Sunarti. 2017. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: UGM Press
- Suarni dan M. Hamdani. 2001. Potensi dan Penurunan Kuantitas Kandungan Gula Nira Beberapa Varietas Sorgum Manis Setelah Panen. Prosiding Seminar Nasional Pengelolaan Sumberdaya Alam untuk Mencapai Produktivitas Optimum. UNILA Lampung.
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Biji Sorgum Untuk Produk Olahsan*. BalaiPenelitian Tanaman Serealia.
- Suarni dan I.U Firmansyah. 2005. *Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorghum*. Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Suarni, 2012. Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 7 (1):58-66
- Subagio, H., dan Suryawati. 2013. *Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. Edited by Sumarno,dkk. Jakarta : IAARD Press, 2013
- USDA (United States Departement of Agriculture). 2015. USDA Agricultural Research Service National Nutrient Database for Standard Reference. Nutrient Data Laboratory Home Page. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/search>.  
Diakses 28 Juli 2019
- U.S. Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan, Jakarta.

- Wahyani, A., D. & Rahmawati Y., D. (2021). Analisis Kandungan Serat Pangan dan Zat Besi pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol 8, No. 2, Februari 2021.
- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yuanita, L. 2009. *Analisis Monomer Sakarida dan Gugus Fungsi Kompleks Fe-Serat Pangan pada Perebusan Kondisi Asam*. *Jurnal ILMU DASAR* Vol. 10 No. 1. 2009: 49-55.