

DAFTAR PUSTAKA

- A A Istri Putri Wahyuni (2022) 'Pentingnya Konsumsi Makanan Sumber Serat Bagi Bayi, Anak-Anak, dan Orang Dewasat ', 21 September. Available at: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1838/pentingnya-konsumsi-makanan-sumber-serat-bagi-bayi-anak-anak-dan-orang-dewasa (Accessed: 17 February 2024).
- Adna Ridhani, M. *et al.* (2021) *Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review, Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*.
- Ajeng Mulya Prilanti, I. *dkk.* (2020) *Jurnal Tata Boga Pengaruh Proporsi Jenis Dan Jumlah Susu Terhadap Sifat Organoleptik Apem Selong Durian, JTB*. Available at: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.
- Andrea Febrianti, P. (2024) *Pembuatan Muffin Substitusi Tepung Sorgum Sebagai Makanan Selingan Mengandung Serat Bagi Penderita Diabetes Melitus Skripsi Oleh*.
- Ariani, F. *dkk.* (2024) *Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet*. Mataram. Available at: <http://journal.unmasmataram.ac.id/index.php/GARA>.
- Asmar Yulastri, Yuliana and Fatihaturrahmi (2023) 'Penyakit Degeneratif: Penyebab, Akibat, Pencegahan, dan Penanggulangan', *Gizi dan Kesehatan*, 3.
- Ayu, M.S. *dkk.* (2021) 'Jurnal Tata Boga Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (Brassica Oleracea L. Var Italica) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing', 10(2), pp. 267–276. Available at: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.
- Bethani Suryawardani dan Dendi Gusnadi (2022) 'Pemanfaatan Buah Alkesa (Pouteria Campechiana) Dan Buah Naga Merah (Hylecereus Polyhizus) Pada Produk Quick Bread Studi Kasus Pada Produk Madeleine, Pancake, Dan Scone', 3.
- Betti, *dkk* (2021) *Nilai Nutrisi Sorgum, Sorgum.id*.
- BPOM (2020) *Berita Negara Republik Indonesia*. Available at: www.peraturan.go.id.
- Damayanti, N. *dkk.* (2023) *Tinjauan Pengetahuan Dokter Dalam Pengelolaan Penyakit Degeneratif Doctor's Knowledge In The Management Of Degenerative Diseases*.

- Damayanti, S., Priyo Bintoro, V. dan Etza Setiani, B. (2020) 'Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies', *Journal Of Nutrition College*, 9. Available at: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>.
- Daud, A. (2020) *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. Makasar. Available at: https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP.
- Duvita Wahyani, A. and Rahmawati, Y.D. (2021) *Analisis Kandungan Serat Pangan Dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia*.
- Dwi, F. *et al.* (2021) 'Asupan Lemak Jenuh dengan Kadar Kolesterol Low-Density Lipoprotein pada Kelompok Lanjut Usia', 23(1), pp. 44–51. Available at: <https://doi.org/10.29238/jnutri.v23i1.205>.
- Dwi, R., Sawab, C. dan Komariah, K. (2019) *Pemanfaatan Tepung Sorghum Dalam Pembuatan Friendzone Sebagai Makanan Siap Saji*.
- Eva Suryastini, K. *dkk.* (2019) *Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (Phaseolus Lunatus L)*, *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. Available at: <https://budaya-indonesia.org/Kue->.
- Fairudz, A. and Nisa, K. (2015) *Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight*, *Khairun Nisa | Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight Majority* |.
- Fitri, E. (2021) *Pemanfaatan Kulit Buah Kakao (Theobroma Cacao L.) Sebagai Produk Minuman Antioksidan Penghambat Aktivitas Radikal Bebas Dalam Tubuh Manusia Skripsi*. Padang.
- Gunawan, A., Gunawan, A. and Swasti, Y.R. (2021) 'Kualitas *Muffin* Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*)', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), p. 11. Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.46841>.
- Gunawan, A., Pranata, F.S. and Swasti, Y.R. (2021) 'Kualitas *Muffin* Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*)', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), p. 11. Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.46841>.
- Hoiryah Siti (2021) 'Pembuatan *Muffin* Substitusi Tepung Kedelai dan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Kudapan Bagi Balita Stunting'.
- Ismawati, I., Destryana, R.A. dan Huzaimah, N. (2020) 'Mutu Organoleptik Dan Daya Terima Panelis Terhadap Crackers Kasembukan (*Paederia foetida*

- Linn.) Sebagai Pangan Fungsional’, *Agrointek*, 14(1), pp. 67–74. Available at: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6313>.
- Jannah Iffatul Nur, T.A.N. (2018) ‘Kajian Penambahan Bubuk Kakao (*Theobroma cacao* L.) Dalam Komposisi Adonan Terhadap Penilaian Organoleptik, Karakteristik Fisik, Aktivitas Antioksidan dan Masa Simpan Roti Tawar’, *Sains dan Teknologi Pangan*, 3.
- Kadju, T. dkk. (2022) ‘Pemanfaatan Biji Kakao dalam Pembuatan Olahan Cokelat Di Desa Kotowuji Barat’, *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat Indonesia*, 1.
- Kinanthi Pangestuti, E. dan Petrus Darmawan, dan (2021) ‘Jurnal Kimia Dan Rekayasa Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method’, *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2. Available at: <http://kireka.setiabudi.ac.id>.
- Kumalasari, I.D. and Budiati, R. (2024) ‘Analisis Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Flakes Berbahan Dasar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max.* L)’, *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 13(1), pp. 99–109. Available at: <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v13i1.69487>.
- Kurniasari, R. and Sulistyono, E. (2023) *Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varietas Numbu dengan Pemupukan Organik yang Berbeda Growth and Production of Sorghum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varieties of Numbu with Different Organic Fertilization*.
- Kusharto and M Clara (2018) ‘Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan’.
- Kusnandar, F., Danniswara, H. and Sutriyono, A. (2022a) ‘Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis’, *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), pp. 67–75. Available at: <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>.
- Kusnandar, F., Danniswara, H. and Sutriyono, A. (2022b) ‘Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis’, *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), pp. 67–75. Available at: <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>.
- Langkong, J. et al. (2019) ‘Pemanfaatan Kulit Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L) Menjadi Produk Cookies Coklat (Utilization Of Cocono Seed Skin (*Theobroma Cacao* L) Become Chocolate Cookies Products)’, 2(1).
- Lestari Yunita (2015) *Muffin Keju Kilat, Cookpad*.

- Lili Sulistiana, Nikman Azmin and Hartati³ (2022) 'Analisis Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat (*Theobroma cacao*) Terhadap Sifat Fisik, Kadar Lemak, Protein, Karbohidrat Dan Organoleptik Mutu Kopi', *Jurnal Sains dan Terapan*, 1.
- Makmur, T., Wardhana, M.Y. dan Ar, C. (2022) 'Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*) Consumer Acceptance of Processed Products of Powdered Drinks from Jackfruit Seed Waste', 5(1).
- Maryanto dkk. (2015) 'Karakteristik Kimia- Sensori Dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat- Rempah', 09.
- Meilinda, A. and Chairiyah Batubara, S. (2021) *Formulasi Tepung Terigu, Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Muffin*.
- Muh. Sri Yusal dkk. (2022) 'Kreativasi Journal Of Community Empowerment', *Journal of Community Empowerment*, 1(2), p. 2022.
- Mukti, Z.H., Rusilanti, R. and Yulianti, Y. (2022) 'Pengembangan Media Edukasi Berbasis Video Animasi 3 Dimensi Tentang Makanan Berserat Untuk Meningkatkan Konsumsi Serat Pada Remaja', *Jurnal Syntax Admiration*, 3(3), pp. 593–606. Available at: <https://doi.org/10.46799/jsa.v3i3.411>.
- Niawanti, H. dkk. (2021) 'Ekstraksi Tanin Dari Daun Psidium Guajava Menggunakan Metode Soxhlet', *Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), pp. 353–359. Available at: <http://distilat.polinema.ac.id>.
- Novita aryani, E.S.A. (2021) 'Deteksi Dini Dan Pencegahan Penyakit Degeneratif Pada Masyarakat Wilayah Mutiara Home Care', *Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4.
- Nur Hasanah, M. and Tanziha, I. (2023) 'Pengetahuan Gizi, Konsumsi Fast Food, Asupan Serat, dan Status Gizi Siswa Sma Kornita', *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 2(2), pp. 74–82. Available at: <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.2.74-82>.
- Osakabe, N. et al. (2024) 'Sensory Nutrition and Bitterness and Astringency of Polyphenols', *Biomolecules*. Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI). Available at: <https://doi.org/10.3390/biom14020234>.
- Prabawa, S. et al. (2023) 'Evaluasi Kualitas Sensoris dan Fisikokimia Mi Basah Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) sebagai Pangan Fungsional', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), p. 13. Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i1.70730>.
- Priyanti, E. dkk. (2022) *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga Pengaruh Komposisi Tepung Sorgum dan Tepung Singkong terhadap Penerimaan Brownies*

- Muffin*. Available at: <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/index>.
- Purnama, M.R. *dkk.* (2021) 'Pengaruh Penambahan Bubuk Kokoa Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli', *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1), pp. 49–58. Available at: <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i1.8179>.
- Rinda Binugraheni dan Nastiti Wijayanti (2015) 'Pengaruh Pemberian Bubuk Kakao (*Theobroma cacao* L) Fermentasi Terhadap Profil Lipid Tikus Putih (*Rattus norvegicus* Berkenhout, 1769) Hiperlipidemia', *Analisis Kesehatan*, 8.
- Sabariman, M. Dan Nurul Azni, I. (2020) *Lesitin Terhadap Mutu Muffin*. Jakarta.
- Safri, S. (2022) 'Studi Pembuatam Churros Dengan Substitusi Bubuk Coklat Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat'.
- Sardi, M. *dkk.* (2021) 'Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat : Literature Review Nutritional Claim in Different Types of High Fiber Snack: Literature Review', 1(1), pp. 39–45.
- Sari, D. (2016) 'Perbedaan Penggunaan Margarin Terhadap Kualitas Inderawi, Kesukaan Dan Kandungan Gizi Biskuit Ubi Ungu'.
- Sari, M.A. (2023) *Sorgum: Keunggulan dan Manfaat untuk Kesehatan*.
- Sintia, N.A. and Astuti, N. (2018) *Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit*. Penggalan Judul Artikel Jurnal.
- Sinulingga, B.O. (2020) 'Pengaruh konsumsi serat dalam menurunkan kadar kolesterol'. Available at: <https://doi.org/10.26554/jps.v22i1.556>.
- Suryani, N., Erawati, C.M. and Amelia, S. (2018) 'Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS)', *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 14(1), p. 11. Available at: <https://doi.org/10.24853/jkk.14.1.11-25>.
- Taofik Rusdiana dan Nopi Rantika (2018) 'PENGUNAAN dan Pengembangan Dietary Fiber', 16.
- Taufiq Firdaus Al-Ghifari Atmadja, Kosasih Adi Saputra², *et al.* (2023) 'Pelatihan Pengolahan Makanan Tinggi Serat Berbahan Dasar Sorgum Dalam Rangka Peningkatan Kesehatan Ibu Pkk', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2.

- Tazhkira, A. *dkk.* (2020) 'Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat Dan Serat) Dan Daya Terima Cookies Dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja Optimization of Nutrition Content (Protein, Fat, Carbohydrate and Fiber) and Cookies Acceptance with Addition of King Banana Leather Flour'.
- Tyas, A. *dkk.* (2022) 'Jurnal Tata Boga Komposisi Gizi Dan Peluang Bisnis Dari Pemanfaatan Tepung Lokal Pada Kue *Muffin*', 11(3). Available at: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.
- Upahita Damar (2020) *10 Khasiat Menakjubkan Kakao Bagi Kesehatan Tubuh, hellosehat.*
- Verawati, B. dan Yanto, N. (2021) 'the Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike license (CC BY-NC-SA 4.0). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight Substitution of Wheat Flour with Durian Seed Flour in Biscuits as a Food Supplement of Under Five Children with Underweight', *MGI.2019*, 14, pp. 106–114. Available at: <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i1.106-114>.
- Wahyuni, S. and Syukri, M. (2020) *Analisis Organoleptik dan Nilai Gizi Mie Subtitusi Uwi Ungu (Dioscorea Alata L.) Organoleptic Analysis and Nutritional Value of Purple Yam (Dioscorea Alata L.) Substituted Noodles, Indonesian Journal of Agricultural and Food Research Suharman, dkk.* Available at: <https://journal.uniga.ac.id/index.php/IJAFOR>.
- Wulandari, A. (2020) 'Aplikasi Suport Vector (SVM) Untuk Pencarian Binding Site Protein- Ligan', *jurnal ilmiah matematika*, 8.
- Yusra, S. and Putri, E. (2023) 'Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L.) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan', *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 16(02), p. 163. Available at: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i02.35046>.
- Yusrina, N. and Sofie, F. (2023a) *Pembuatan Cookies Subtitusi Tepung Sorgum Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat Bagi Penderita Diabetes Melitus Skripsi Oleh.*
- Zuhriyah, A. And Indrawati, V. (2021) *Konsumsi Energi, Protein, Aktivitas Fisik, Pengetahuan Gizi Dengan Status Gizi Siswa Sdn Dukuhsari Kabupaten Sidoarjo.*