

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, N., Aziz, L., Fauziyah, A. I., Mevera, K., & Salmatyanti, N. (2025). Karakteristik kimia, sifat fungsional, dan prediksi indeks glikemik tepung komposit berbasis hanjeli (*coix lacryma-jobi*) termodifikasi. *Jurnal Al-Azhar Indonesia. Seri sains dan teknologi.*, 10(1), 97-109.
- Andriani, D., Kurniawati, N., & Prasetyo, B. (2024). Karakteristik sifat fungsional tepung sorgum pada berbagai perlakuan pengolahan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Indonesia*, 12(1), 45–53.
- Anggreini, R. A., & Choiriyah, N. A. (2023). Pengaruh proses pengolahan terhadap senyawa bioaktif sorgum dan potensinya terhadap kesehatan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 18(2), 101–110.
- Avif, A. N., & Dewi, A. O. T. (2022). Analisis kandungan zat gizi, fenol, flavonoid, fitat, dan tanin pada sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench). *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 6(2), 65-74.
- Azizah, U. A., Sholahuddin, S., & Hartanti, L. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes Terbaik Berdasarkan Formulasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 7(4), 2488-2501.
- Borrell, A. K., Mullet, J. E., George-Jaeggli, B., Van Oosterom, E. J., Hammer, G. L., Klein, P. E., & Jordan, D. R. (2020). Drought adaptation of sorghum. *Frontiers in Plant Science*, 11, 1–16.
- Chikam, A. N. (2024). *Kajian karakteristik sifat fisik-kimia dan organoleptik terhadap cookies berbasis tepung beras merah (Oryza nivara) dan tepung sorgum (Sorghum bicolor L.)* Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang.
- Chrissanty, P. A. (2012). Penurunan Kadar Tanin Pada Buah Mangrove Jenis *Brugueira gymnorrhiza*, *Rhizophora stylosa* dan *Avicennia marina* untuk Diolah Menjadi

- Tepung Mangrove. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 1(1), 31-39.
- Dewi, B. K., Putra, I. K., & Yusasrini, N. L. A. (2022). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensori teh herbal bubuk daun pohpohan (*Pilea trinervia* W.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 1-12.
- Fahrezi, M., Nugraheni, S. A., & Widyastuti, R. (2024). *Nutrition education intervention to improve healthy eating behavior in non-communicable disease prevention. Journal of Nutrition and Health Research*, 8(1), 45–53.
- Febrianti, P. A. (2023). *Pembuatan muffin substitusi tepung sorgum sebagai makanan selingan mengandung serat bagi penderita diabetes melitus* Skripsi sarjana, Politeknik Negeri Jember.
- Firmansyah, A. A. (2023). Diversifikasi roti sorgum lokal unggulan untuk menuju ketahanan pangan global nusantara yang sehat. *EcoProfit: Sustainable and Environment Journal*, 3(1), 45–53.
- Fitri, A., Sari, D., & Lestari, N. (2020). Karakteristik tepung sorgum dan potensinya sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 123–131.
- Food and Agriculture Organization (FAO).(1970). No 48a: Toxicological Evaluation Of Some Extraction Solvents And Certain Other Substances.
- FAO Joint Expert Committee on Food Additives (FAO JECFA).(2009). Tannic Acid .
- Food and Agriculture Organization. (2021). *The state of food security and nutrition in the world 2021*. FAO.
- Ghea, D. M. (2024). *Karakteristik fisikokimia tepung sorgum alami dan termodifikasi heat moisture treatment* Skripsi sarjana, Universitas Lampung.
- Hassan, S. M. (2023). Nutritional, functional and bioactive properties of sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) with its future outlooks: A review. *Open Journal of Nutrition and Food Sciences*, 5(1), 1030.

- Hawa, L. C., Wigati, L. P., & Indriani, D. W. (2020). Analisa Sifat Fisik dan Kandungan Nutrisi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) pada Suhu Pengeringan yang Berbeda. *Agrointek*, 14(1), 36–44. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6156>
- Hidayat, T., Lestari, D., & Nugroho, A. (2024). Pengaruh metode pengolahan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik tepung sorgum (*Sorghum bicolor*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 13(1), 45–53.
- Hidayati, R., Mulyani, S., & Rahman, A. (2022). Aktivitas antioksidan dan kandungan fenolik tepung sorgum merah dengan metode DPPH. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), 101–109.
- Isdamayani, L., & Panunggal, B. (2015). Kandungan flavonoid, total fenol, dan antioksidan snack bar sorgum sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes mellitus tipe 2 (*Doctoral dissertation, Diponegoro University*).
- Jamaludin, J., & Andari, G. (2023). Analisis Waktu dan Suhu Pengeringan Chips terhadap Mutu Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.). *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 7(1), 70–83.
- Jasmine, M. A. (2021). Potensi phytochemical tanin dari ekstrak daun sonneratia alba sebagai antiobesitas dan antidiabetes (*Doctoral dissertation, Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya*).
- Jusman, N. H., Wikandari, P. R., & Saputri, R. D. (2025). Kajian peningkatan aktivitas antioksidan pada bahan pangan lokal melalui fermentasi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(1).
- Kayisoglu, C., Altikardes, E., Guzel, N., & Uzel, S. (2024). Germination: A powerful way to improve the nutritional, functional, and molecular properties of white- and red-colored sorghum grains. *Foods*, 13(5), 662.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., Iwansyah, A. C., Pangestu, A., Permadi, S. N., Ningrum, A., & Puspitaningtyas, E. L. (2023). Study on red and white sorghum (sorghum bicolor) germination flour: physicochemical properties and it's correlation. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 69, p. 03007). EDP Sciences.

- Kusumaningrum, A. E., & Tamaroh, S. (2025). Sifat fisik dan aktivitas antioksidan snack bar berbahan baku tepung komposit sorgum. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 6(1), 12–20.
- Lee, S., Choi, Y. M., Shin, M. J., et al. (2023). *Exploring the Potentials of Sorghum Genotypes: A Comprehensive Study on Nutritional Qualities, Functional Metabolites and Antioxidant Capacities*. *Frontiers in Nutrition*, 10.
- Lestari, R., & Kurniawan, H. (2024). Evaluasi kadar asam fitat dan aktivitas antioksidan pada produk olahan berbasis sorgum. *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 2(1), 25–34.
- Maria Qubtia. (2022). Determinan penyakit tidak menular: faktor genetik, fisiologis, dan lingkungan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 17(3), 201–210.
- Nadiyah, N., Damat, D., & Manshur, H. A. (2024). Karakteristik mi kering bebas gluten berbahan tepung sorgum. *Food Technology and Halal Sciences Journal*, 7(2), 88–97.
- Oyefeso, B. O., Abolade, E. O., & Fadele, O. K. (2024). Proximate Composition of Pretreated Cocoyam (*Xanthosoma Sagittifolium*) Flour in Relation to Milling Methods. *FUOYE Journal of Engineering and Technology*, 9(3), 386–391. <https://doi.org/10.4314/fuoyejet.v9i3.3>
- Paes, L. T., D'Almeida, C. T. S., Carmo, M. A. V., et al. (2024). *Phenolic-rich Extracts from Toasted White and Tannin Sorghum Flours Have Distinct Profiles Influencing Their Antioxidant Activities*. *Food Research International*, 176.
- Paliwal, A., & Sharma, N. (2023). Fermentation kinetics of sorghum grain and effects of wet processing on structural and chemical properties of sorghum flour. *Vegetos*, 36(1), 141–148.
- Pratama, A., (2022). Perubahan kadar asam fitat dan aktivitas antioksidan pada sorgum merah selama perkecambahan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1), 12–20.
- Pratama, A., & Lestari, D. (2023). Analisis total flavonoid dan aktivitas antioksidan tepung sorgum lokal. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 18(3), 167–175.

- Pratiwi, R., Sari, M., & Kurniawan, H. (2023). Analisis kandungan gizi dan serat pangan pada tepung sorgum sebagai bahan pangan alternatif. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 18(2), 89–97.
- Putri, M. A., Santoso, U., & Wibowo, S. (2022). *Water holding capacity* dan *oil holding capacity* tepung sorgum pada berbagai varietas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(4), 210–218.
- Putri, S. N. A., & Martati, E. (2021). *Fermentasi sorgum merah untuk meningkatkan daya cerna protein dan sifat fisik tepung* [Skripsi sarjana, Universitas Brawijaya].
- Rahayu, W., Hidayat, B., & Nurhayati, N. (2021). Diversifikasi pangan lokal berbasis sereal non-beras di Indonesia. *Jurnal Pangan*, 30(2), 89–98.
- Rahmawati, D., & Narsih. (2021). Pengaruh fermentasi terhadap penurunan kadar asam fitat dan peningkatan ketersediaan mineral pada tepung sorgum. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 85–94.
- Rahmawati, F., Nurjanah, S., & Hartono, Y. (2022). Kandungan tanin dan aktivitas antioksidan sorgum sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(2), 89–97.
- Rahmawati, N., Putra, A., & Santoso, B. (2022). Karakteristik fisikokimia tepung sorgum dan aplikasinya pada produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), 120–128.
- Salvati, D., Paschoalinotto, B. H., Mandim, F., Ferreira, I. C., Steinmacher, N. C., Pereira, C., & Dias, M. I. (2024). Exploring the impacts of sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) germination on the flour's nutritional, chemical, bioactive, and technological properties. *Foods*, 13(3), 491.
- Saputra, H., & Yuliana, R. (2023). Sifat fisikokimia dan kapasitas pengikatan minyak tepung sorgum pada formulasi produk bakery. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), 25–33.
- Sari, M., & Handayani, N. (2020). Analisis kandungan antinutrisi pada tepung sorgum lokal Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 145–152.

- Sharma, R., Sharma, S., Bhandari, M., Bobade, H., & Singh, B. (2023). *Characterization of Bioprocessed White and Red Sorghum Flours: Antinutritional and Bioactive Compounds, Functional Properties, Molecular and Morphological Features*. *Journal of Food Science*, 88(8), 3287–3301.
- Siletty, L., Polnaya, F. J., & Moniharapon, E. (2022). Karakteristik Kimia Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*) Kultivar Tanimbar dengan Lama Fermentasi. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 48–53. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.48>
- Sinaga, E., Hutabarat, S., & Siregar, A. (2024). *Dietary patterns and risk management of hypertension and diabetes among workers*. *Indonesian Journal of Public Health Nutrition*, 6(1), 21–30.
- Singh, S., Habib, M., & Mondal, D. (2024). *Effects of Germination on the Physicochemical, Thermal, Protein Digestibility, Antinutrients and Antioxidant Properties of Sorghum Flour*. *International Journal of Food Science and Technology*.
- Siregar, H., Lubis, A., & Nasution, R. (2021). Adaptasi dan potensi pengembangan tanaman sorgum di lahan kering Indonesia. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 49(1), 15–23.
- Silviwanda, S., Naenum, N. T., Putri, N. U., Mayangsari, R., & Fadilla, R. T. (2023). Perbandingan Sifat Fisikokimia Pati Tepung Beras, Singkong & Pisang Termomodifikasi dengan Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*). *Edufortech*, 8(1), 43–52.
- Siswati, T., Nugroho, K., & Prasetyo, B. (2021). *Balanced nutrition and prevention of non-communicable diseases in adults*. *Journal of Health Promotion*, 9(2), 134–142.
- SNI. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. Bsn, 01-2891–19, 1–36.
- Sofie, N. Y. F. (2023). Pembuatan cookies substitusi tepung sorgum sebagai makanan selingan sumber serat bagi penderita diabetes melitus, Skripsi sarjana, Politeknik Negeri Jember.

- Suarni. (2004). Pemanfaatan tepung sorgum untuk produk olahan. *J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 23(4):145-151.
- Suarni, & Subagio, A. (2021). Potensi sorgum sebagai bahan pangan fungsional dan diversifikasi pangan di Indonesia. *Jurnal Pangan*, 30(3), 159–168.
- Suarni, S. (2012). Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan*, 7(1), 58-67.
- Suarni. (2016). Peranan sifat fisikokimia sorgum dalam diversifikasi pangan dan industri serta prospek pengembangannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 99–110.
- Sukarminah, E., Wulandari, E., Lanti, I., Mardawati, E., & Yusran, R. (2017). Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Sorgum Kultivar Lokal Bandung Terfermentasi Spontan dan Tidak Spontan Menggunakan Ragi Roti. In *Seminar Nasional PATPI Bandar Lampung*, 1296 (Vol. 1345).
- Sulistiyawati, W., & Kumalaningsih, S. (2012). Produksi tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorhiza* LAMK.) rendah tanin dan HCN sebagai bahan pangan alternatif. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3), 187-198.
- Widodo, Y., et al. (2023). Pengaruh proses termal terhadap kandungan asam fitat dan bioavailabilitas mineral pada sereal. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 18(2), 101–110.
- World Health Organization. (2021). *Noncommunicable diseases progress monitor 2021*. WHO.
- Wulandari, D., Handayani, R., & Prasetyo, E. (2022). Substitusi tepung sorgum pada produk bakery terhadap sifat kimia dan organoleptik. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(1), 34–42.
- Wulandari, E., & Sihombing, F. S. P. (2019). Karakterisasi sifat fungsional isolat protein biji sorgum merah varietas lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 7(2), 85–92.
- Wulandari, P., & Sari, E. (2024). Evaluasi kandungan flavonoid dan tanin pada sorgum putih dan merah. *Jurnal Pangan Lokal Indonesia*, 6(1), 55–63.

- Yunita, N., & Khasanah, U. (2023). Potensi tepung sorgum sebagai sumber antioksidan alami dalam produk pangan. *Jurnal Penelitian Pangan Indonesia*, 8(2), 120–129.
- Yusra, S., & Putri, E. (2023). Karakteristik fisikokimia tepung sorgum varietas lokal merah dengan fermentasi spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 17(1), 55–63.
- Zahra, N., Wibowo, S., & Rahmawati, D. (2025). *Nutritional value and antioxidant activity of snack bars based on white sorghum flour*. *Journal of Functional Foods and Nutrition*, 12(1), 56–63.