

DAFTAR PUSTAKA

- (Usda), U. S. D. Of A. (2018). Nutrient Database For Standard Reference Of Raw Sample 100g. Retrieved From [Https://Ndb.Nal.USda.Gov/Ndb/](https://Ndb.Nal.USda.Gov/Ndb/)
- Abdul R.H. Korompot, Feti Fatimah Wuntu, A. D. (2018). Kandungan Serat Kasar Dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Pada Berbagai Kadar Garam, Suhu Dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1).
- Adwinda, M. D., & Srimati, M. (2019). Hubungan Lingkar Perut, Konsumsi Gula Dan Lemak Dengan Kadar Glukosa Darah Pegawai Direktorat Poltekkes Kemenkes Jakarta Ii. *Nutrire Diaita*, 11(1), 7–17.
- Afriansyah, N. (2010). *Kacang Merah Turunkan Kolesterol Dan Gula Darah*. Jakarta: Depkes Ri.
- Ahmad, W., Hasan, A., Abdullah, A., Dan Tarannum, T. (2010). Curcuma Longa, Linn- A Review. *Hippocratic Journal Of Unani Medicine*, 5(4), 179–190.
- Anwariyah, S. (2011). *Kandungan Fenol, Komponen Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Lamun Cymodocea Rotundata*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Arinanti, M. (2017). Potensi Senyawa Antioksidan Alami Pada Berbagai Jenis Kacang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 01(02), 134–143.
- Arozi, E. Z. A. (2018). *Pengaruh Terapi Bekam Terhadap Kadar Kolestrol Total Pada Pasien Hiperkolestrolemia Di Klinik Pengobatan Islami Refleksi Dan Bekam Samarinda*. Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
- Asfi, W. M. Harun, N. Dan Yelmira, Z. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. *Jom Faperta Ur*, 4(1), 1–12.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Bogor: Penebar Swada.
- Astuti, S., Suharyono & Fitra, N. (2016). Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Oestreatus*) Dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kimia Kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3), 163–173.
- Astuti, I. M., & Rustanti, N. (2014). Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas Dan Nilai Ph Es Krim Yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*). *Journal Of Nutrition College*, 3(3), 331–336. <https://doi.org/10.14710/Jnc.V3i3.6584>
- Azizah, Purwandhani, Siti Nur, Laswati, D. T. (2021). Fortifikasi Ikan Barakuda (*Sphyrna Jello*) Dalam Pembuatan Tortilla Chips. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(2), 18–26. <https://doi.org/10.37631/Agrotech.V3i2.280>
- Azka, S. F., Ichwanuddin, I., Rosmana, D., Fauziyah, R. N., & Sadida, H. S. (2019). Peran Yoghurt Kacang Merah Dalam Menurunkan. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung*, 11(1), 141–147.
- Basalmah, R. S. (2006). Optimalisasi Kondisi Ekstraksi Kurkuminoid Temulawak Dan Kunyit. *Skripsi. Departemen Kimia. Fmipa. Ipb. Bogor*.

- Bhushan, M. . (2010). An Analytical Review Of Plants For Anti Diabetic Activity With Their Phytoconstituent & Mechanism Of Action. *Ijpsr*, 1(1), 29–46.
- Cahyadi Wisnu, Garnida Yudi, N. F. (2020). Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum Bicolor* L. Moench) Dengan Tepung Umbi Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(1), 17–25. <https://doi.org/10.23969/Pftj.V7i1.2694>
- Cahyani, K. D. (2011). *Kajian Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris, L) Sebagai Bahan Pengikat Dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele*. Universitas Sebelah Maret.
- Carranza, R. (2006). *A Pioneer Of The Tortilla Chips*. The San Diego Union: Tribune.
- Clementine, R. (2013). Uji Efektivitas Ekstrak Flavonoid Dan Steroid Dari Gedi (*Abelmoschus Manihot*) Sebagai Anti Obesitas Dan Hipolipidemik Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar. *Jurnal Ilmiah Farmasi-Unrat*, 2(20), 230–249.
- Danarsi, Chorina Swasti, Noer, E. R. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Bubur Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Labu Kuning. *Journal Of Nutrition College*, 5(2), 58–63.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Daud, A., Suriat, & Nuzulyant. (2019). Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus*, 24(2), 11–16. Retrieved From https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_ppnp%0akajian
- Desrelia, R., & Azzahri, Apriza, L. M. (2020). Efektifitas Jus Buah Pepaya Terhadap Penurunan Kolesterol Pada Penderita Hiperkolesterol Di Puskesmas Kampar Tahun 2020. *Jurnal Ners*, 4(2), 11–20.
- Dewantari, I Gam. Nadya Citra Wisaniyasa, N. W., & Suter, I. K. (2017). Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Itepa*, 6(1).
- Djamil & Anelia. (2009). Penapisan Fitokimia, Uji Bslt, Dan Uji Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Spesies Papilionaceae. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 7(2), 65–71.
- Dkpi. (N.D.). Data Komposisi Pangan Indonesia. Retrieved November 4, 2020, From 2018 Website: <https://www.panganku.org/id-id/view>
- Dkpi. (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. Retrieved October 28, 2020, From <https://www.panganku.org/id-id/view>
- Dykes L, Peterson Gc, Rooney Wl, R. L. (2011). Flavonoid Composition Of Lemon Yellow Sorghum Genotypes. *Food Chemistry*, 128(1), 173–179.
- F, K. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Pt Dian Rakyat.
- Fadhilah, D. D., Nainggolan, R. J., & Lubis, L. M. (2017). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Dan Penambahan Ragi Terhadap

- Mutu Roti Tawar. *Jurnal Rekayasa Pangan*, 685–692.
- Fadhli, M. L., Romadhon, & Sumardianto. (2020). Karakteristik Sensori Pindang Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp.*) Dengan Penambahan Garam Bledug Kuwu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 1–9.
- Fanindi, Achmad., S. Y. D. W. H. (2005). Pertumbuhan Dan Produktivitas Tanaman Sorgum (*Sorghum Bicolor (L) Moench* Dan *Sorghum Sudanense (Piper) Stapf*) Yang Mendapatkan Kombinasi Pemupukan N, P, K Dan Ca. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*.
- Fatkurahman, Rifa, Atmaka, W., Dan B. (2012). Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oriza Sativa L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).
- Fauziyah, A., Marliyati, S. A., & Kustiyah, L. (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147–152. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.147-152>
- Febrianto, A., Basito, I., Si, M., & Anam, I. C. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Tortilla Corn Chips Dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung Study On The Physicochemical And Sensory Characteristics Of Corn Tortilla Chips With Variation In Alkaline Solution On " Niks. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Ferdian, Putri, Liza Visiska, Kiyat, W. El. (2019). Perubahan Kadar Air Dan Mikrobiologi Bubur Instan Selama Penyimpanan Dengan Variasi Kondisi Pre-Packing. *Jurnal Konversi*, 8(1), 17–32.
- Fitriani, S. A. A. Dan W. (2013). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber Officinale Rosc.*) Dan Kandungan Antioksidannya. *Jurnal Sagu*, 12(2), 1–6.
- Gita, R. S. . & S. D. (2018). Studi Pembuatan Biskuit Fungsional Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(2), 155–162.
- Guyton, A. C. Dan J. E. H. (2012). *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran* (Edisi 4). Jakarta: Egc.
- Handayani, S. (2015). *Kue Kering Terfavorit (Ida Ayu Ma)*. Jakarta: Pt Kawan Pustaka.
- Hartati, S.Y., B. (2013). Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional Dan Manfaat Lainnya. Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri. *Jurnal Puslitbang Perkebunan*, 19, 5–9.
- Haryadi, N. K. (2013). *Jeruk-Jeruk Bumbu*. Surakarta: Arcita.
- Hasim, Hasanah, Q., Andrianto, D., & Nur Faridah, D. (2018). Aktivitas Antioksidan Dan Antihiperkolesterolemia In Vitro Dari Campuran Ekstrak Angkak Dan Bekatul. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(2), 145–154. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.2.145>
- Hermawan, R. (2013). *Usaha Budidaya Sorgum Si Jago Lahan Kekeringan*. Yogyakarta:

Pustaka Baru Press.

- Heryani, R. (2016). Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Terhadap Profil Lipid Darah Tikus Putih Hiperlipidemia. *Jurnal Ipteks Terapan*, 10(2), 68–77.
- Irmawan. (2009). *Ilmu Perikanan, Edisi Kelima*. Jakarta: Ui Press.
- Jahangiri, Y., H. Ghahremani., J.A. Torghabeh., Dan E. A. S. (2011). Effect Of Temperature And Solvent On The Total Phenolic Compounds Extraction From Leaves Of Ficus Carica. *Journal Of Chemical And Pharmaceutical Research*, 3(5), 253–259.
- Kamal, M. (1998). *Nutrisi Ternak I Rangkuman Laboratorium Makanan Ternak*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Ugm.
- Kartiningrum, E. D. (2018). Perilaku Makan Dengan Kejadian Hipertensi Pada Lansia Di Desa Gayaman Mojoanyar Mojokerto. *Jurnal Keperawatan Malang*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.36916/jkm.v3i1.52>
- Kaur, K. D., Jha, A., Sabikhi, L., Dan Singh, A. K. (2014). Significance Of Coarse Cereals In Health And Nutrition. A Review. *Journal Of Food Science And Technology*, 51(8), 1429– 1441.
- Kemendes, R. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khomsan, A. (2009). *Rahasia Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Pt Kompas Media Nusantara.
- Kinanti, P. S. K., Amanto, B. S., & Atmaka, W. (2014). Kajian Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor L*) Varoetas Mandau Termodifikasi Yang Dihasilkan Dengan Variasi Konsentrasi Dan Lama Perendaman Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 135–144.
- Koswara. (2008). *Konsumsi Lemak Yang Ideal Bagi Kesehatan*.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Tepung*. Retrieved From <http://www.ebookpangan.com/>
- Kumari, M., Jain, S. (2012). Tannins: An Antinutrient With Positive Effect To Manage Diabetes. *Research Journal Of Recent Sciences*, 1(12), 70–73.
- Kuswadi. (2005). *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan Dan Akuntansi Biaya*. Jakarta: Pt Elex Medra Komputindo.
- Lauren L O'mahoney, Jamie Matu, Oliver J Price, Karen M Birch, Ramzi A Ajjan, Diane Farrar, Robyn Tapp, Daniel J West, Kevin Deighton, M. D. C. (2018). Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids Favourably Modulate Cardiometabolic Biomarkers In Type 2 Diabetes: A Meta-Analysis And Meta-Regression Of Randomized Controlled Trials. *Cardiovascular Diabetology*, 17(98). Retrieved From <https://doi.org/10.1186/s12933-018-0740-x>
- Lestari, P. Y. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicol L. Moech*) Dan Proporsi Daging Dengan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Terhadap

- Sifat Organoleptik Kerupuk. *E-Journal Boga*, 5(1), 37–45.
- Lin, C. J., Hu, F., Dubruille, R., Vedanayagam, J., Wen, J., Smibert, P., ... Lai, E. C. (2018). The Hprna/Rnai Pathway Is Essential To Resolve Intragenomic Conflict In The Drosophila Male Germline. *Developmental Cell*, 46(3), 316–326. <https://doi.org/10.1016/j.devcel.2018.07.004>
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus Ostreatus*) Effect Of Temperature Variation And Long Drying Of The Quality Flour White Oyster Mushroom (*Plaeotus Ostreatus*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279. Retrieved From <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>
- Manoppo, S. (2012). Studi Pembuatan Crackers Dengan Sukun (*Artocarpus Communis*) Prigelatinisasi. *Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar*.
- Mardiyono, M., Widati, S., & Hidayati, N. (2008). Absorpsi Nacl Pada Telur Dari Media Pengasinan Dengan Variabel Waktu Pemeraman. *Caraka Tani: Journal Of Sustainable Agriculture*, 23(2), 106. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v23i2.13980>
- Margaretta, Sheila, S. D. Handayani, N. I. Dan H. H. (2011). Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus Amaryllifolius Roxb. Sebagai Antioksidan Alami. *Fakultas Teknik Kimia Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya*, 10(1), 21–30.
- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3).
- Maulidar. N.P. (2018). *Penetapan Kadar Kalium, Kalsium, Natrium Dan Magnesium Dalam Buah Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lam.) Betina Dan Jantan Secara Spektrofotometri Serapan Atom*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Mohamed, R., E.A. Abou-Arab, A. Y. G., & N.M.H. Rasmy, F. M. A. S. (2011). Effect Of Legume Processing Treatments Individually Or In Combination On Their Phytic Acid Content. *African Journal Of Food Science And Technology*, 2(2).
- Moraes Ea, Marineli Rs, Lenquist Sa, Steel Cj, Menezes Cb, Q. V. Et, & Al. (2015). Nosorghum Flour Fractions: Correlations Among Polysaccharides, Phenolic Compounds, Antioxidant Activity And Glycemic Index. *Journal Food Chemistry*, 180, 116–123.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Akuntansi*. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Mulyani S, Harsojuwono Ba, Dan P. G. (2014). Potensi Minuman Kunyit Asam Sebagai Minuman Kaya Antioksidan. *Jurnal Agritech*, 34(1).
- Murtini, E. S., Subagio, A., Yuwono, S. S., Wardhana, I. S., & Fathoni, S. (2018). Karakterisasi Potensi Dan Komponen Pembatas Pada Biji Sorghum Lokal Varietas Coklat Sebagai Tanaman Pangan (Characterisation Of Potential And Limiting Factors Of Locally-Grown Brown Sorghum As Staple Food). *Agritech*, 38(1), 112.

<https://doi.org/10.22146/agritech.10736>

- Mustika, D. . (2012). *Bahan Pangan Gizi Dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Nahrowi, Anuraga, J., Muhammad, R., & Erika, B., L. (2019). *Komponen Antinutrisi Pada Pakan*. Bogor: Pt Penerbit Ipb Press.
- Nanda Pratama, A. (2019). Potensi Antioksidan Buah Pare (*Momordica Charanti L*) Terhadap Dislipidemia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10 (2)(2), 304–310. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.174>
- Nasional, B. S. (2000). *Makanan Ringan Ekstrudat*. Jakarta: Bsn.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Ni Luh Rustini, K. A. Dan W. S. R. (2017). Efek Ekstrak Etanol Biji Jagung (*Zea Mays*) Terhadap Profil Lipid Tikus Wistar Dengan Diet Tinggi Lemak. *Jurnal Kimia* 11, 11(2), 151–156.
- Ningrum, M.R.B. (2012). Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Skripsi. Universitas Katolik Singapraja. Semarang*.
- Ningrum, Marlinda Retno Budya. (2012). *Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurfadilah, Yuntarso, A., & Herawati, D. (2019). Perbandingan Metode Standar Nasional Indonesia Dan Non Standar Nasional Indonesia Dalam Penentuan Kadar Karbohidrat Total. *Jurnal Sainhealth*, 3(2), 37. <https://doi.org/10.51804/jsh.v3i2.601.37-41>
- Olanipekun Ot, Omenna Ec, Suleiman A, O. O. (2015). Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147–152.
- Olivia, F. M., & Anggraini, D. I. (2017). Efektivitas Brokoli (*Brassica Oleracea Var. Italica*) Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Total Pada Penderita Obesitas. *Majority*, 6(1), 64–70. Retrieved From <http://joke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1533>
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R., Ishartani, D. (2013). Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 20–29.
- Paramjit K Sandhu, Salma M A Musaad, Alan T Remaley, Stephanie S Buehler, Sonya Strider, James H Derzon, Hubert W Vesper, Anne Ranne, Colleen S Shaw, R. H. C. (2016). Lipoprotein Biomarkers And Risk Of Cardiovascular Disease: A Laboratory Medicine Best Practices (Lmbp) Systematic Review. *The Journal Of Applied Laboratory Medicine*, 1(2).
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet

- Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 1(2), 29. <https://doi.org/10.22146/Ijl.V1i2.44745>
- Pontoh, J. (2013). Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren Dengan Metode Enzimatis. *Chemistry Progress*, 6(1), 26–33. <https://doi.org/10.35799/Cp.6.1.2013.2068>
- Praptiningsih, Y., T. Dan S. D. (2003). Pengaruh Proporsi Tapiokatepung Gandum Dan Lama Perebusan Terhadap Sifat-Sifat Kerupuk Tahu. *Ftp. Universitas Jember, Jember*.
- Pratama, R.I., I. Rostini, & E. L. (2014). Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika*, 5(1), 30–39.
- Pratiwi, Hera, Panunggal, B. (2016). Analisis Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Pada Yogurt Ganyong (*Canna Edulis*) Sinbiotik Dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Journal Of Nutrition College*, 5(1), 44–50. <https://doi.org/10.14710/Jnc.V5i1.16358>
- Pratiwi Novita Eka Nur. (2016). Eksperimen Substitusi Tepung Sorghum Varietas Numbu Dalam Pembuatan Egg Roll. [Skripsi]. *Universitas Negeri Semarang*, 9–34.
- Rhodes Dh, Hoffmann L, Rooney Wl, Ramu P, Morris Gp, K. S. (2014). Genome-Wide Association Study Of Grain Polyphenol Concentrations In Global Sorghum [*Sorghum Bicolor (L.) Moench*] Germplasm. *J Agric Food Chem*, 62(45), 10916–10927.
- Rianingsih, L., Budhiyanti, S.A., Dan Ekantari, N. (2006). Pengaruh Pengolahan Dengan Microwave Terhadap Kandungan Asam Lemak Omega-3 Filet Ikan Kembung. *Jurnal Perikanan*, Viii(2), 266–272.
- Riansyah, Angga, Supriadi, Agus, Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1), 53–68.
- Rijal Muhama. (2011). *Biokimia Dasar*. Ambon: Iain.
- Rismayanthi, C. (2015). Pengaruh Gizi Seimbang Bagi Penderita Hipertensi. *Medikora*, V(1), 34–54. <https://doi.org/10.21831/Medikora.V0i1.4695>
- Riyanto, W., Alsuendra, A., & Mahdiyah, M. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Putih Pada Fig Bar Terhadap Daya Terima Konsumen. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 8(2), 108–113. <https://doi.org/10.15294/Teknobuga.V8i2.23284>
- Rochanisa Sita Arifani, Nurmasari Widyastuti, C. N. (2019). Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L.Moench*) Terhadap Tekanan Darah Sistolik Tikus Wistar (*Rattus Norvegicus*) Diabetes. *Journal Of Nutrition College*, 8(4), 238–245.
- Rohmayanti, T., Novidahlia, N., & Damayanti, I. (2019). Karakteristik Tortilla Chips Dengan Penambahan Tepung Ampas Kecap. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 113–121. <https://doi.org/10.30997/Jah.V5i1.1695>

- Rukmana, R. (2009). *Bertanam Buncis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmini, Ambar, Kuntjahjawati, Dan S. (2014). Kualitas Dange Distribusi Tepung Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*). *Planta Tropika Journal Of Agro Science*, 2(1).
- Ruslianti. (2014). *Kolesterol Tinggi Bukan Untuk Ditakuti*. Jakarta: Fmedia.
- S.T.I.M Puspita, Jariyah, W. (2019). Karakteristik Teh Herbal Daun Tamarind-Muntingia Dengan Indeks Characteristics Of Tamarind-Muntingia Leaf Herbal Tea With Low Glycemic Index. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan 2020*, 13(2).
- Salimi, K. Yuszda, Zakaria, R. F. (2012). Penghambatan Ekstrak Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Terhadap Proliferasi Sel Kanker Limfoma. *Jurnal Sainstex*, 6(5), 478–487.
- Santoso, B., W. Mushollaeni, & N. H. (2006). *Tortilla*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Santoso, H. (2008). *Kerupuk*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sari, A. M., Kurniawati, Li., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L) Moench) Terfermentasi Dan Tanpa Fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 1–5. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12784>
- Sastrohamidjojo, H. (2005). *Kimia Organik. Sterokimia, Karbohidrat, Lemak Dan Protein*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Setyaningsih, D ; Apriyantono, A. ; S. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Ipb Press.
- Sirappa, M. P. (2003). Prospek Pengembangan Sorgum Di Indonesia Sebagai Komoditas Alternatif Untuk Pangan, Pakan, Dan Industri. *Jurnal Litbang Pertanian*, 22, 133–140.
- Siregar S, N. (2014). *Jurnal Ilmu Karbohidrat*. Medan: Universitas Negeri Medan.
- Slamet Sudarmadji, B. H., & S. (2007). *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta Bekerjasama Dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Soekarto, S. (2002). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sri Subekti, A. A. Dan M. A. A. (2015). Pengaruh Larutan Fixer Terhadap Kualitas Pewarnaan Biopigmen Rumput Laut *Euclima Sp.* Sebagai Pengganti Pewarna Sintetis Pada Tekstil. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 7(2), 183–188.
- Sriyadi, B. (2012). Seleksi Klon Teh *Assamica* Unggul Berpotensi Hasil Dan Kadar Katekin Tinggi. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 15(1), 1–10.
- Suarni ; H Subagio. (2013). Prospek Pengembangan Jagung Dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 32(3), 47–55.
- Suarni. (2004). Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 23(4), 146–147.

- Suarni. (2009). Komposisi Nutrisi Jagung Menuju Hidup Sehat. *Prosiding Seminar Nasional Serelia*, 978–979.
- Suarni. (2012). Potensi Sorgum Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 7(1), 58–66.
- Suarni. (2017). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum Dalam Diversifikasi Pangan Dan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 99. <https://doi.org/10.21082/JP3.V35n3.2016.P99-110>
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Dan S. (2007). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sudarmaji. (2003). *Produser Analisa Bahan Makanan Dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiat, D. (2010). *Penetapan Kadra Fenol Total Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Dedak Beberapa Varietas Padi (Oryza Sativa L.)*. Universitas Indonesia: Mujalah Ilmu Kefarmasian.
- Suhanda, I. (2007). *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Kompas.
- Sukma, I. W. A., Harsojuwono, B. A., & Arnata, I. W. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Mutu Alginat Dari Rumput Laut Hijau Sargassum Sp. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 5(1), 71–80.
- Sumarno, Et Al. (2013). *Sorgum*. Jakarta: Iard Press Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.
- Suparjo. (2010). *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi. Laboratorium Makanan Ternak*. Jambi: Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/Par.V5i2.3526>
- Susiwi. (2009). *Handout Penilaian Organoleptik*. Fpmipa Universita Pendidikan Indonesia.
- Sutrisna, N. (2012). Sorgum Untuk Panganekaragaman Pangan. In *Sinar Tani. Balitbang Pertanian*. Jakarta.
- Syarbini, M. H. (2013). *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf, Creative Imprint Of Tiga Serangkai.
- Tanewo, Maria, Paga, Agustinus, Hadisutanto, B. (2015). Status Hematologis Broiler Yang Diberikan Tepung Sangrai Biji Asam Tanpa Kulit. *Jurnal Kajian Veteriner*, 3(1), 43–51.
- Tanjung, R. A., Karo-Karo, T., & Julianti, E. (2019). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis*, Jacq.). *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan*

- Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 66–73.
- Tumion, F. F. Dan N. D. H. (2017). Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*, 8(1), 25–35.
- Ujjiani, S. (2015). Hubungan Antara Usia Dan Jenis Kelamin Dengan Kadar Kolesterol Penderita Obesitas Rsud Abdul Moeloek Provinsi Lampung. *Jurnal Kesehatan*, 6(1), 43–48.
- Usda, Nutrient Data Laboratory, A. (2019). Ndb Number: 20648, Sorghum Flour. Retrieved From <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168943/nutrients>
- Wahyani, A. D., & Rahmawati, Y. D. (2021). Analisis Kandungan Serat Pangan Dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (E-Journal)*, 8(2), 227–237.
- Wahyudi. (2018). Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang Dan Tepung Umbi Talas Serta Zat Aditif Pada Pembuatan Mie Basah. *Agritepa*, 1v(2).
- Wahyuningtyas. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1).
- Warsino; Kres, D. (2010). *Meraup Untung Dari Olahan Kedelai*. Jakarta: Pt. Agro Media Pustaka.
- Weni Mulyani Asfi, Noviar Harun, Y. Z. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. *Jom Faperta Ur*, 4(1).
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. . (1997). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wisnu Cahyadi, Tomas Gozali, D. A. R. (2018). Nkajian Perbandingan Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor*) Dengan Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Konsentrasi Nugget. *Pasundan Food Teknology Journal*, 5(3), 190–195.
- Yani, M. (2015). Mengendalikan Kadar Kolesterol Pada Hiperkolesterolemia. *Jurnal Olahraga Prestasi*, 11(2), 115737. <https://doi.org/10.21831/jorpres.v11i2.5749>
- Yodatama, K. . (2011). Perencanaan Unit Pengolahan “Brownies” Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Skala Industri Kecil. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang*.
- Yuniarti Dewi Rahmawati, A. D. W. (2021). *Sifat Kimia Cookies Dengan Substitusi Tepung Sorgum*. 8(1), 42–54.
- Zubaidah E, I. D. & M. O. (2014). Effect Of Salacca Vinegar Var. Suwaru On Lipid Profile Diabetic Rats. *Food And Nutrition Sciences*, 57, 43–74.
- Zulfa, F., & Mudzakiroh, S. (2018). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Balbisiana*) Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modifikasi Cassava). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 33. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29092>



Universitas
Esa Unggul

Univers
Esa

Universitas
Esa Unggul

Univers
Esa