

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>
- Affandi, D. R., Khotimah, K., Afiah, R. N., Asmediana, A., Yenny Febriana Ramadhan Abdi, Y. F. R. A., Adi, P., & Mulyani, R. (2023). *Perkembangan Makanan Tradisional Indonesia Berbahan Tepung Beras*. Deepublish Digital.
- Alemu, T. (2023). Texture Profile and Design of Food Product. *Journal of Agriculture and Horticulture Research*, 6(2), 272–281.
- Andry, M., & Winata, H. S. (2022). Uji AKTIVITAS ANTIBAKTERI Streptococcus mutans SERTA FORMULASI SEDIAAN PASTA GIGI EKSTRAK ETANOL BUAH OKRA HIJAU (*Abelmoschus esculentus*) DAN TULANG IKAN TUNA (*Thunnini*). *Journal of Pharmaceutical And Sciences*, 5(2), 250–258.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. AOAC Int, Washington D.C.
- Arezou, R., Maria, P., & Mehrdad, R. (2020). Assessment of Soil Moisture Content Measurement Methods: Conventional Laboratory Oven versus Halogen Moisture Analyzer. *Journal of Soil and Water Science*, 4(1), 151–160. <https://doi.org/10.36959/624/440>
- Beauchamp, G. K. (2019). Basic Taste: A Perceptual Concept. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 67(50), 13860–13869.
- Berčík, J., Virágh, R., Kádekóvá, Z., & Duchoňová, T. (2020). Aroma Marketing As A Tool To Increase Turnover In A Chosen Business Entity. *Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 14(1), 1161–1175.
- Cahyadi, W., I., Y., S., S., & N., F. (2020). Perbandingan Tepung Sorgum Dengan Umbi Ganyong Dan Konsentrasi Gliserol Monostearate (Gms) Terhadap Karakteristik Cookies Terfortifikasi Zat Gizi Mikro. *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 3(2), 1–12. <https://doi.org/10.51852/jaa.v3i2.388>
- Fitriyasyah, S. I., Ma'rifat, Rahman, N., Nadila, D., Randani, A. I., & Ariani. (2023). Kadar Zat Gizi, Daya Antioksidan, dan Organoleptik Biskuit Berbasis Daun Kelor dan Tulang Ikan Tuna. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 7(2), 273–288. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v7i2.922>
- Hadijah, S., & Andriani, D. (2019). SUBSTITUSI TEPUNG TALAS SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU PADA KUE TRADISIONAL BARONCONG. *Journal FAME*, 2(2). <http://journal.ubm.ac.id/index.php/journal->
- Hanifah, R., Hardiansyah, A., & Sugiyanti, D. (2022). ANALISIS KADAR PROTEIN , SERAT , DAN DAYA TERIMA ES KRIM. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 3(2), 1–11.
- Hasanuzzaman, M., Fujita, M., Oku, H., Nahar, K., & Hawrylak-Nowak, B. (2018). Plant nutrients and abiotic stress tolerance. In *Plant Nutrients and Abiotic Stress Tolerance*. <https://doi.org/10.1007/978-981-10-9044-8>
- Hermeni, Jumiyati, & Yulianti, R. (2023). Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*). *GHIDZA : JURNAL GIZI DAN KESEHATAN*, 7(2), 234–244.
- Hidayat, T., Kandriasari, A., & Alsuhendra. (2024). Pengaruh suhu pemanggangan terhadap kualitas fisik dan daya terima kue biji ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(7), 1017–1030.
- Irvan, Arfi, F., & Ali, Z. (2020). Analisis Kadar Air, Kadar Kotoran, dan Asam Lemak Bebas

- Pada Inti Kelapa Sawit Secara Kuantitatif Di PTPN 1 PKS Tanjung Seumentoh Aceh Tamiang. *Lingkar : Journal of Environmental Engineering*, 1(1), 19–26.
- Ismael, D., & Ploeger, A. (2019). Development of a Sensory Method to Detect Food-elicited Emotions Using Emotion-color Association and Eye-tracking. *Foods*, 8(6), 1–17.
- Jamaluddin, Putriasih, A. P., Yuyun, Y., & Widodo, A. (2019). The comparison extraction methods of crude fat content and fatty acid profile of eels (*Anguilla marmorata* (Q.) Gaimard) from Lake Poso. *Journal of Pharmacy and Nutrition Sciences*, 9(2), 119–124. <https://doi.org/10.29169/1927-5951.2019.09.02.11>
- Komara, A. B., & Firmansyah, D. (2023). KAJIAN PENAMAAN KULINER DI MAKASSAR MENGGUNAKAN TEORI SEMANTIK ODGEN-RICHARD. *Jurnal Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 3(2).
- Kowalska, M., Janas, S., & Mitrosz, P. (2022). A rapid and precise method for determining water content in nuts as a tool for determining their quality during storage. *International Journal of System Assurance Engineering and Management*, 13(4), 1589–1597. <https://doi.org/10.1007/s13198-021-01507-y>
- Kumalasari, I. D., Muthiah, R. A., & Satar, I. (2025). Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Roti Tawar. *Jurnal Pangan*, 33(3), 249–266.
- Kurtaj-Bajrami, B. (2023). Importance of Nutritional Biochemistry. *Journal of Hygienic Engineering and Design Review*, 44(1), 70–74. <https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2023/09/05.-Full-paper-Burbuqe-Kurtaj-Bajrami.pdf>
- Margaretha, Apridamayanti, P., & Kurniawan, H. (2023). Analisis Kadar Kalsium pada Kulit Pisang Ambon dan Pisang Raja dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 3(2), 247–255. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v3i2.19905>
- Marsaoly, M., & Mahmud. (2020). Pembuatan Sagu Lempeng Dengan Substitusi Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacores*). *Jurnal Communication and Social Dynamics (CSD)*, 5(9), 28–33.
- Maulid, D. Y., Hikma, A., Arumsari, K., & Yuniarti, E. (2023). PEMBUATAN KUE BARUASA DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TULANG IKAN TUNA (*Thunnus sp*). *Marlin*, 4(1), 1.
- Merenkova, S. P., Zinina, O. V., Stuart, M., Okuskhanova, E. K., & Androsova, N. V. (2020). Effects of dietary fiber on human health: A review. *Human Sport Medicine*, 20(3), 106–113. <https://doi.org/10.14529/HSM200113>
- Muna, S. N., Noviasari, S., & Muzaifa, M. (2023). Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Produk Bakeri Non-Gluten : Ulasan Jenis dan Karakteristik Produk yang Dihasilkan (Local Food as Main Ingredient of Gluten-free Bakery Product : A Review of Type & Final Product Characteristic). *ILMIAH MAHASISWA PERTANIAN*, 8(3), 345–351.
- Mustika, A., Wahyuningsih, & Paramita, O. (2019). Pengaruh Teknik Perendaman pada Pembuatan TepungSorgum Merah (*Bicolor L*) Ditinjau dari Kualitas Butter Cookies. *TEKNOBUGA*, 7(1), 22–30.
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2021). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldhal. *Amina*, 1(3), 108–113.
- Olomia, Y. K., Rachman, A. B., & Sanam, W. R. (2024). PEMANFAATAN TEPUNG CANGKANG TELUR AYAM DALAM PENGEMBANGAN COOKIES SORGUM YANG TINGGI KALSIMUM. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 6(2), 322–333.
- Ooms, N., & Delcour, J. A. (2019). How to impact gluten protein network formation during wheat flour dough making. *Current Opinion in Food Science*, 25(1), 88–97.

- <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.04.001>
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Paryoto, Rahmadani, R. N., & Saputra, S. T. (2020). Uji Kualitas Organoleptik Substitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake. *Jurnal CULINARIA*, 1(1), 1–14.
- Prabawa, S., Zoelnanda, A., Anam, C., & Samanhudi. (2023). Evaluasi Kualitas Sensoris dan Fisikokimia Mi Basah Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), 13. <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i1.70730>
- Rahman, N., & Naiu, A. S. (2021). Karakteristik Kukis Bagea Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) Yang Disubstitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus indicus*). *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1), 16–26.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata* L.) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80–85. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.22471>
- Ray, S. (2021). Sensory Properties of Foods and Their Measurement Methods. In *Techniques to Measure Food Safety and Quality* (pp. 345–381).
- Ryanividya, D. N. A., Alamsyah, A., & Cicilia, S. (2022). Mutu Kue Bingka Dolu pada Berbagai Konsentrasi Substitusi Terigu dengan Tepung Sorgum. *Pro Food*, 8(2), 107–115. <https://doi.org/10.29303/profood.v8i2.273>
- Sahputra, R. (2025). ANALISIS KANDUNGAN KALSIUM (Ca) PADA TANAMAN PORANG (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Pembelajaran IPA Dan Aplikasinya (QUANTUM)*, 5(1), 13–20.
- Salsabila, N., Sukainah, A., & Hambali, A. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifer* L .) Terhadap Kualitas Kue Tradisional Bolu Rampah. *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin*, 03(04), 368–381.
- Sari, D. E., & Indrawati, V. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.Moench) dan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Egg Roll. *Jurnal Boga*, 7(2), 156–167.
- Sarofa, U., Anggreini, R. A., & Arditagarini, L. (2019). Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Sorgum Termodifikasi Pada Tepung Terigu Dan Penambahan Glisrol Monostearat Terhadap Kualitas Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 45–52.
- Subaktilah, Y., Adhamatika, A., Indis, N. Al, Anam, A. S., Rosyadi, I., Rakhmadina, C. A., & Kunci, K. (2025). Pengaruh Penggunaan Tepung Edamame dan Tepung Sorgum Terhadap Sifat Fisikokimia Mie Basah. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 4(4), 220–228. <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i4.6461>
- Susilawati, A., Vita Kurnia Utami, & Ulfa Maulida Farid. (2024). Uji Daya Kembang Dan Uji Organoleptik Kerupuk Sukun (*Artocarpus altilis*) Dengan Penambahan Tepung Yang Berbeda. *TAPE : Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1), 1–9.
- Syahfitri, A., Sartika, A., & Yuniarti, R. (2025). Method Analisis Kadar Protein Pada Beberapa Jenis Susu Tinggi Protein Dengan Metode Kjeldahl dan Spektrofotometri Visible. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 8(2), 847–858.
- Tumangger, J., Amna, U., Rahmatul, F., & Amri, Y. (2021). Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras (*Oryza Sativa* L.) Menggunakan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 3, 2–5. <https://ejurnalunsam.id/index.php/JQ>
- Veronika, R., Achmadi, N. S., & Rum, H. (2023). Substitusi Tepung Beras Sorgum

- (Sorghum Bicolor L. Moench) sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Tradisional Khas Bugis-Makassar. *Home Journal.*, 5(1), 23–37.
- Vriyanie, D. A., & Sutrisno, A. (2019). Pengaruh Penambahan Gel Porang Dan Bagian Telur Terhadap Karakteristik Muffin Pasta Singkong Dan Kedelai Hitam. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(1), 30–39.
- Wichchukit, S., & Mahony, M. O. (2022). The 9-point hedonic and unstructured line hedonic scales: An alternative analysis with more relevant effect sizes for preference. *Food Quality and Preference*, 99(1), 104575. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104575>
- Yustinaa, I., Nurhasanahb, A., & Antarlina, S. (2021). Karakterisasi Muffin Sorghum (Sorghum bicolor) Varietas Kd 4 Dengan Perlakuan Perendaman Biji Dan Konsentrasi Tepung Sorgum. *Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(1), 37–44.