

DAFTAR PUSTAKA

- Andriati, E.D. dkk. (2024) 'Inovasi Pembuatan Cookies dengan Pemanfatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Ridiata) Universitas Negeri Surabaya , Indonesia', 1(4).
- Aninditia, A.A.G. (2023) 'Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max) Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Cilok', 12, pp. 260–267.
- Anisa, Diah, K.M.S. (2025) 'Daya Terima Dan Analisis Kandungan Serat Pada *Brownies* panggang Berbahan Dasar Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Merah', 07(02), pp. 69–80.
- Armin, I.A. (2020) 'Hubungan Pola Konsumsi Serat dengan Status Gizi pada Anak Usia sekolah Dasar', *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 20(1), pp. 70–75.
- Asrulla, A., Risnita, R., Jailani, M.S. and Jeka, F. (2023) 'Populasi dan Sampling (Kuantitatif), Serta Pemilihan Informan Kunci (Kualitatif) dalam Pendekatan Praktis', *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), pp. 26320–26332. Available at: <https://doi.org/10.31004/jptam.v7i3.10836>.
- Aulia, J.N. (2022) 'Masalah Gizi Pada Anak Usia Sekolah', *Jurnal Ilmiah Kesehatan Media Husada*, 11(1), pp. 22–25. Available at: <https://doi.org/10.33475/jikmh.v11i1.290>.
- Cica (2017) 'Revitalisasi Pemberian Makanan Tambahan Dan Integrasi Pendidikan Gizi Berbasis Kearifan Lokal Di Sekolah Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Anak Usia Sekolah', *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 6(1), pp. 18–33.
- Djamaris, A., Ardiansyah, Sari, D.A.P. and Novianti, M.D. (2024) *Desain Percobaan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Espitia-hernández, P. dkk. (2020) 'Sorghum (Sorghum bicolor L .) as a potential source of bioactive substances and their biological properties', *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 0(0), pp. 1–12. Available at: <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1852389>.
- Frankowski, J., Przybylska-Balcerek, A. and Stuper-Szablewska, K. (2022) 'Concentration of Pro-Health Compound of Sorghum Grain-Based Foods', *Foods*, 11(2), 216. Available at: <https://doi.org/10.3390/foods11020216>.

- Hardinsyah, H. and Aries, M. (2016) 'Jenis Pangan Sarapan Dan Perannya Dalam Asupan Gizi Harian Anak Usia 6—12 Tahun Di Indonesia', *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(2), p. 89. Available at: <https://doi.org/10.25182/jgp.2012.7.2.89-96>.
- Kusumastuty, I., Harti, L.B. and Misrina, S.A. (2016) 'Perbedaan Kandungan Serat Pangan pada Makanan Siap Saji Khas Indonesia yang Dianalisis dengan Menggunakan Nutrisurvey dan Enzimatis Gravimetri', *Majalah Kesehatan FKUB*, 3(4), pp. 196–203. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.majalahkesehatan.003.04.5>.
- Santoso, A. (2011) 'Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan', *Magistra*, 23(75), pp. 35–40.
- Istianah, N. (2021) 'Karakteristik Fisikokimia Cookies Dengan Variasi Tepung Sorgum Physico-chemical Characteristics of Cookies in Different Level of Sorghum'. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.02.3>.
- Khalid, W. dkk. (2022) 'Nutrients and bioactive compounds of Sorghum bicolor L . used to prepare functional foods : a review on the efficacy against different chronic disorders', *International Journal of Food Properties*, 25(1), pp. 1045–1062. Available at: <https://doi.org/10.1080/10942912.2022.2071293>.
- Koswara, S. (2006) 'Isoflavon, Senyawa Multi-Manfaat dalam Kedelai'. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Available at: <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/30646>
- Kusnandar, F., Danniswara, H. and Sutriyono, A. (2022) 'Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis Effect of Chemical Composition and Rheological Properties of Wheat Flour to the Quality of Sweet Bread', 9(2), pp. 67–75. Available at: <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>.
- Malasari, N., Saloko, S. and Nofrida, R. (2024) 'Pengaruh Rasio Mocaf dan Tepung Sorgum terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Pai Bunga Telang (Clitoria ternatea)', *Jurnal Edukasi Pangan (EduFood)*, 2(2), pp. 12–26. Available at: <https://journal.unram.ac.id/index.php/edufood/article/view/3858>.

- Mardhiah, A. (2020) *Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi pada Penambahan Tepung Labu Kuning dalam Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Martínez, E. dkk. (2025) ‘Sensory and Lipid Profile Optimization of Functional Brownies Through Cold-Pressed Nut Oil Substitution for Butter’, *Applied Sciences (Switzerland)*, 15(1). Available at: <https://doi.org/10.3390/app15010454>.
- Pahlawati, A. (2022) ‘Pengaruh Pemberian Puding Tinggi Serat Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Puskesmas Sekip Palembang’.
- Paramita, O. (2019) ‘Pengaruh Teknik Perendaman pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (Bicolor L) Ditinjau dari Kualitas Butter Cookies’, 7(1), pp. 22–30.
- Peñalver, R. dkk. (2024) ‘Effect of hydroxytyrosol , Moringa , and spirulina on the physicochemical properties and nutritional characteristics of gluten-free brownies’, (June 2023), pp. 385–398. Available at: <https://doi.org/10.1002/fsn3.3778>.
- Praditasari, J.A. and Sumarmik, S. (2018) ‘Asupan Lemak, Aktivitas Fisik Dan Kegemukan Pada Remaja Putri Di Smp Bina Insani Surabaya’, *Media Gizi Indonesia*, 13(2), p. 117. Available at: <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i2.117-122>.
- Puspayindra, T. (2023) *Pengaruh Proporsi Tepung Komposit (Tepung Ikan Toman dan Tepung Tempe) dan Tepung Terigu terhadap Kadar Protein, Mutu Organoleptik dan Daya Terima Cookies Rhyanna*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Palangka Raya.
- Rahmawati, E. (2024) ‘Pengaruh Pola Makan terhadap Risiko Obesitas pada Anak Sekolah Dasar’, *VAKSIN: Jurnal Ilmu Kesehatan dan Kedokteran*, 1(1), pp. 7–12. Available at: <https://ejournal.almusthofa.org/index.php/vaksin/article/view/99>.
- Raihan, R.U. and Makkiyah, F.A. (2024) ‘Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit’, 8(1), pp. 54–60.

- Safitri, D.E., Fitri, Z.E. dan Lestari, W.A. (2022) 'Densitas Energi Konsumsi dan Densitas Asupan Protein Berhubungan dengan Status Gizi Anak Usia Sekolah', *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 2(2), pp. 95–102. Available at: <https://doi.org/10.24853/mjnf.2.2.95-102>.
- Salvati, D. (2024) 'Exploring the Impacts of Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Germination on the Flour's Nutritional, Chemical, Bioactive, and Technological Properties'.
- Sesarani, C. (2024) *Analisis Serat dan Daya Terima Cookies Pati Sagu dengan Penambahan Persentase Tepung Biji Nangka yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Shofwah, U.M. (2020) 'Hubungan Asupan Serat Dan Kecukupan Asupan Energi Pada Anak Sekolah Dasar Usia 8-12 Tahun Di Surakarta', 3(1), pp. 42–51.
- Sinaga, F.D.S., Harahap, A.S. dan Sajar, S. (2025) 'Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Kacang Kedelai (*Glycine max* L.) terhadap Abu Tandan Kosong Kelapa Sawit', 6(1), pp. 23–35.
- Wahyudin, A., Wicaksono, F.Y., Irwan, A.W., Ruminta, R. and Fitriani, R. (2017) 'Respons tanaman kedelai (*Glycine max*) varietas Wilis akibat pemberian berbagai dosis pupuk N, P, K, dan pupuk guano pada tanah Inceptisol Jatinangor [Response of soybean (*Glycine max*) var. Wilis due to application of N, P, K and guano fertilizer dosages on Inceptisols Jatinangor]', *Jurnal Kultivasi*, 16(2), pp. 333–339. Available at: <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v16i2.13223>.