

### DAFTAR PUSTAKA

- Andriati, a., prasetyo, b., & lestari, d. (2024). Pemanfaatan sorgum sebagai pangan fungsional dan substitusi terigu. *Jurnal teknologi pangan*, 15(2), 85–94.
- Anonim. (2014). *Standar mutu margarin*. Jakarta: badan standardisasi nasional.
- Aryanta, I. (2019). Bawang Merah: Manfaat dan Penggunaan dalam Kuliner dan Pengobatan Tradisional . *Jurnal Tanaman Rempah*, 11(1), 45-55.
- Afifah, N. & Widowati, S. (2019). Pemanfaatan Tepung Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang merah sebagai tanaman fungsional dan komoditas agribisnis. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 7(1), 45–53.
- Astawan, M. (2009). Pemanfaatan Singkong dalam Produksi Tepung Tapioka . *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 75-85.
- Budjianto, B., & Yuliyanti, Y. (2012). Analisis Pemasaran dan Strategi Bisnis di Sektor Pertanian . *Jurnal Agribisnis*, 8(2), 123-135.
- Badan Standardisasi Nasional. (1996). SNI 01-4309-1996: Makanan Ringan Ekstrudat. Jakarta: BSN.
- Claudia, R. (2015). Penggunaan Gula Tepung dalam Pembuatan Stik dan Kue . *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(3), 150-160.
- Candra, R., & Rahmawati, A. (2018). Pengaruh komposisi bahan terhadap kadar protein produk pangan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 9(1), 12–19.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., Bontadelli, J. A., & Wicks, E. M. (2003). *Engineering economy* (10th ed.). New York, NY: Macmillan Publishing.
- Elkhalifa, A. E. O., Schiffler, B., & Bernhardt, R. (2015). Effect of fermentation on the functional properties of sorghum flour. *Food Chemistry*, 172, 153–160. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.09.090>
- Fahmi, I. (2014). Analisis Kelayakan Usaha: Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif . *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 9(1), 45-60.
- Farrar, J. L., Hartle, D. K., & Hargrove, J. L. (2008). A novel nutraceutical property of select sorghum (*Sorghum bicolor*) brans. *Journal of Medicinal Food*, 11(4), 715–718. <https://doi.org/10.1089/jmf.2007.0044>
- FAO. (2018). *Sorghum and Millets in Human Nutrition*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

- Gardjito, W. (2013). Jenis-jenis Garam dan Pemanfaatannya dalam Kehidupan Sehari-hari . *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(2), 120-130.
- Gumelar, M. (2019). Pengolahan Tepung Terigu dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan . *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(3), 210-220.
- Kartika, A., Sari, RN, & Rahmawati, D. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Sorgum terhadap Kualitas Stik: Kandungan Serat, Antioksidan, dan Indeks Glikemik . *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 18(2), 150-160.
- Kaka, Y. D., Mushollaeni, W., & Tantal, L. (2025). Karakteristik fisik pasta bawang merah (*Allium cepa*) dengan kombinasi konsentrasi garam dan lama penyimpanan. *Fakultas Pertanian Journal*.
- Moulina, S. (2018). Manfaat Kesehatan Bawang Putih: Peran Senyawa Organosulfur sebagai Agen Antimikroba . *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 14(2), 95-105.
- Mustika, A., Suarni, & Widowati, S. (2019). Kandungan gizi dan potensi sorgum sebagai pangan lokal. *Jurnal Pangan*, 28(3), 187–195.
- Mushollaeni, W., Tantal, L., & Malo, M. (2022). Teknologi pangan: Media informasi dan komunikasi ilmiah. *Teknologi Pertanian*, 13(1), 29-37
- Mushollaeni, W., Tantal, L., & Praing, D. L. (2022). Teknologi pangan: Media informasi dan komunikasi ilmiah. *Teknologi Pertanian*, 13(2), 271-280.
- Mushollaeni, W., & Tantal, L. (2020). Seri konferensi IOP: Ilmu bumi dan lingkungan. *Seri Konferensi IOP: Ilmu Bumi dan Lingkungan*, 465(1), 012037.
- Mushollaeni, W., & Tantal, L. (2021). Penelitian terkini dalam nutrisi & ilmu pangan. *Penelitian Terkini dalam Nutrisi & Ilmu Pangan*, 9(1).
- Nurbaya, E., & Estiasih, T. (2013). Analisis Varian dalam Penelitian Pertanian: Metode dan Aplikasinya . *Jurnal Statistika dan Matematika*, 11(2), 75-85.
- Pratiwi, Fitriana. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Pujawan, IN, & Lestari, N. (2010). Analisis Usaha dan Finansial dalam Manajemen Proyek . *Jurnal Manajemen dan Keuangan*, 12(1), 30-40.
- Putri, NR, & Sari, A. (2021). Senyawa Fitokimia pada Sorgum dan Aktivitas Antioksidannya . *Jurnal Kimia dan Pangan*, 12(4), 300-310.
- Rahmawati, A., Murdiati, A., Marsono, Y., & Anggrahini, S. (2018). Current research in nutrition and food science, 6(2), 470.

- Rahmawati, A. (2024). *Journal of industrial engineering & technology innovation*, 2(1), 29-37.
- Rahmawati, A. (2023). *AL ISNAD: Journal of Indonesian Hadith Studies*, 4(01), 86-124.
- Respati, A. (2010). *Karakteristik Gluten dalam Proses Pembuatan Mie*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 5(2), 150-160.
- Rusdiana, E., & Mushollaeni, W. (2009). *Kelayakan finansial dan proses dalam industri pengolahan nugget komposit*. *Buana Sains*, 9(2), 191–195. <http://dx.doi.org/10.33366/bs.v9i2.242>.
- Sarni, Y., Mushollaeni, W., & Tantalu, L. (2023). Analisis kelayakan usaha produk stik jagung skala rumah tangga. *Journal of Industrial Engineering & Technology Innovation*, 1(1), 8–15. <https://doi.org/10.61105/jieti.v1i1.11>
- Sari, RN, Budiman, A., & Prasetyo, H. (2014). Uji Organoleptik pada Produk Pangan: Metode dan Analisis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 100-110.
- Silitonga, B. G., Mushollaeni, W., & Rahmawati, A. (2023). *Pemanfaatan bunga kecombrang (Nicolaia speciosa) menjadi kerupuk: Tinjauan sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk = Utilisation of kecombrang (Nicolaia Speciosa Horan) crackers: A study of their physico-chemical and organoleptic properties*. *Journal of Industrial Engineering & Technology Innovation*, 1(2), 50–57. <https://doi.org/10.61105/jieti.v1i2.59>
- Suarni. 2016. Peranan sifat fisikokimia sorgum dalam diversifikasi pangan dan industri serta prospek pengembangannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 3(35): 99-110.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2007). *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Tabri, F. dan Zubachtirodin. 2013. Budi daya tanaman sorgum. *Sorgum: Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian 175:18.
- Tantalu, L., Supartini, N., Indawan, E., & Ahmadi, K. (2022). *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 7(2), 171-178.
- Tantalu, L., Hidayat, N., Suharto, B., & Nurika, I. (2024). *Konferensi Web BIO 90*, 06002.
- Tantalu, L., Handayani, S., Rozana, R., & Wunga, F. (2020). *Teknologi pangan: Media informasi dan komunikasi ilmiah*. *Teknologi Pertanian*, 11(1), 27-33.

- Tantalu, L., Rozana, R., & Mushollaeni, W. (2020). Judul buku. Unitri Press.
- Taylor, J. R. N., Schober, T. J., & Bean, S. R. (2014). Novel food and non-food uses for sorghum and millets. *Journal of Cereal Science*, 59(1), 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2013.06.009>.
- Widiastuti, E., Sari, RP, & Handayani, D. (2018). Potensi Tanaman X dalam Pertanian Berkelanjutan di Lahan Marginal . *Jurnal Agronomi*, 10(2), 123-135.
- Widiastuti, R., et al. (2019). *Potensi dan Pengembangan Sorgum sebagai Pangan Fungsional*. *Jurnal Pangan*, 28(1), 45-52.
- Widodo, A., Santoso, H., & Prabowo, R. (2019). Adaptasi Tanaman terhadap Kondisi Lingkungan Kering dan Kekeringan . *Jurnal Agrikultura*, 14(1), 45-55.
- Winarti, S., & Sutrisno, S. (2020). Nutrisi Sorgum sebagai Sumber Pangan Alternatif . *Jurnal Nutrisi dan Pangan*, 15(3), 200-210.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniarti, N., Setiawan, B., & Hartono, J. (2020). Analisis Kesukaan Konsumen terhadap Produk Inovatif Berbasis Tepung . *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 15(3), 150-160.