

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International* (18th ed.). Gaithersburg, MD: AOAC International.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, dan Budiyo, S. (1989). *Analisis Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Arta, S. B., Darwanto, D. H., & Irham, I. (2014). Analisis Efisiensi Alokatif Faktor-Faktor Produksi Sorgum Di Kabupaten Gunungkidul. *Agro Ekonomi*, 25(1).
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Protein Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Batariuc, A., Ungureanu-Iuga, M., & Mironeasa, S. (2022). Karakterisasi Sorgum yang Diproses melalui Perlakuan Panas Kering dan Penggilingan. *Applied Sciences*, 12(15), 7630.
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh pengeringan terhadap kadar air dan kualitas bolu dari tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L.). *Fluida*, 14(2), 73-79.
- Damayanti, E. (2013). *Pemanfaatan Tepung Tapioka sebagai Alternatif dalam Produk Olahan Pangan*. Jurnal Pangan, 22(1), 45–52.
- De Morais Cardoso, L., Pinheiro, S.S., de Carvalho, C.W.P., Queiroz, V.A.V., de Menezes, C.B., Moreira, A.V.B., ... & Pinheiro-Sant'Ana, H.M. (2015). Profil senyawa fenolik pada sorgum diproses dengan pemasakan ekstrusi dan pemanasan kering dalam oven konvensional. *Jurnal Ilmu Sereal*, 65, 220-226.
- Erni Sofia Murtini.(2021). *Sorgum dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan*. Malang: Hak Terbit pada FTP-UB Press – Universitas SBrawijaya.
- Ferdian, B., Sunyoto, S., Karyanto, A., & Kamal, M. (2015). Akumulasi bahan kering beberapa varietas tanaman sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) ratoon 1 pada kerapatan tanaman berbeda. *Jurnal Agrotek Tropika*, 3(1).
- Habib, F. A., & Afifi, F. U. (2011). Evaluation of the hepatoprotective activity of *Nigella sativa* seed extract and its active constituent, thymoquinone. *Journal of Ethnopharmacology*, 76(1), 45-48.
- Haryadi & Supriyanto. (2008). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati dan Hewani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Haryadi & Supriyanto. (2008). *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Yogyakarta: Kanisius.

- Haryono, T. (2009). *Dasar Teknologi Pembuatan Kue*. Yogyakarta: Andi.
- Hermeni, H., Jumiati, J., & 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.
- Indrianingsih, A. W., Khasanah, Y., Noviana, E., Rahayu, E., Hastuti, H. P., Ni'maturrohmah, D., ... & Handayani, S. (2023). Pengaruh perendaman tepung sorgum bicolor varietas putih dan merah terhadap sifat antioksidan, antidiabetik, dan fisikokimianya. *Pangan dan Kemanusiaan*, 1, 1531-1538.
- Liu, T., Wang, W., He, M., Chen, F., Liu, J., Yang, M., ... & Zhang, F. (2022). Ketertelusuran asal sorgum secara real-time dengan spektrometri massa ionisasi evaporatif cepat berbasis besi solder dan kemometrika. *Elektroforesis*, 43(18-19), 1841-1849.
- Mardian, I. (April 2020). Kinerja dan pemanfaatan sorgum lokal (*Sorghum bicolor* L.) di Nusa Tenggara Barat. Dalam *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 484, No. 1, p. 012092). IOP Publishing.
- Matz, S. A. (1991). *Cookie and Cracker Technology*. Westport: AVI Publishing.
- Mohamed, L. K., Sulieman, M. A., Yagoub, A. E. A., Mohammed, M. A., Alhuthayli, H. F., Mohamed Ahmed, I. A., ... & Hassan, A. B. (2022). Perubahan senyawa fitokimia dan aktivitas antioksidan dari dua kultivar sorgum (*sorghum bicolor* (L.) monech) yang diradiasi selama fermentasi dan pemasakan Asida tradisional Sudan. *Fermentasi*, 8(2), 60.
- Muchtadi, T. R. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mushollaeni, W., & Tantal, L. (2021). Penelitian terkini dalam nutrisi & ilmu pangan. *Penelitian Terkini dalam Nutrisi & Ilmu Pangan*, 9(1).
- 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.
- Nurhayati, N. (2021). Stabilitas oksidatif minyak goreng dan dampaknya terhadap mutu produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 17-24.
- Saman, W. R., Dahlan, S., Arsyad, K., Sirajuddin, Z., Apriliani, S., & Rahman, R. (2024). Pemanfaatan Biji dan Tepung Sorgum Menjadi Produk Olahan Turunan Sorgum di Desa Tulabolo Barat, Kabupaten Bone Bolango. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*,

10(3), 395–403. <https://www.semanticscholar.org/paper/4953ffed4a64e799d7bd675b7ce9eddedf8c4ffc>

- Sorgum, B. G. Kajian Karakteristik Agronomi Dan Hasil Etanol Beberapa Genotipe Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Yang Ditanam Secara Tumpangsari Dengan Ubikayu (*Manihot esculenta* Crantz).
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulaiman, M. I., Hasanah, N., & Latifah, L. (2019). Pengaruh Jenis Minyak Nabati terhadap Mutu Kukis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 88–94.
- Syafruddin, M. (2016). Analisis Potensi dan Strategi Pengembangan Sorgum di Kabupaten Wonogiri. *Universitas Sebelas Maret Surakarta*. <https://www.semanticscholar.org/paper/799fb28610f78aab5ba93bf72b5a8c2db93dfcd5>.
- 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.
- Tantalu, L., Supartini, N., Indawan, E., & Ahmadi, K. (2022). JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia), 7(2), 171–178.
- Wahyuni, N. (2010). *Ilmu Bahan Makanan*. Surabaya: Unesa University Press.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Wirawan., Rahmawati, A. (2021). Teknologi Pangan: Media informasi dan komunikasi ilmiah. *Teknologi Pertanian*, 12(2), 154–165.
- Wirawan., Santosa, B. (2017). *Buana sains*. 16(1), 9–16.
- Wirawan., Tantalu, L., & Suliana, G. (2017). *Jurnal penelitian pertanian terapan*. 17(3), 170–175.
- Yuliana, N. D. (2012). *Pangan Fungsional: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: IPB Press.