

DAFTAR PUSTAKA

- Adeyeye, S. A. O (2016). Assessment of quality and sensory properties of sorghum–wheat flour cookies. *Cogent Food & Agriculture*, 2(1).
- Aisyah dan Wahyuni. (2020). Pengaruh Profitabilitas, Leverage, dan Good Corporate Governance Terhadap Nilai Perusahaan. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*. 9(4): 1-19.
- American Journal of Clinical Nutrition (2019). Egg consumption and risk of cardiovascular disease.
- Andriati, E. D., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Kuncoro, A. (2024). Inovasi Pembuatan Cookies dengan Pemanfaatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Ridiata) Universitas Negeri Surabaya , Indonesia. 1(4).
- Andriati, L. (2024). Potensi Tepung Sorgum sebagai Alternatif Pangan Bebas Gluten. Jakarta: Penerbit Gizi dan Pangan Nusantara.
- Anni Faridah. (2008). Bahan Dasar Cake and Cookies. Yogyakarta:Yudistira
- Assegaf, A. R. (2019). Pengaruh biaya tetap dan biaya variabel terhadap profitabilitas pada PT. Pecel lele lela internasional, cabang 17, tanjung barat, jakarta selatan. *Jurnal Ekonomi Dan Industri*, 20(1).
- Azhar, R. (2023). Inovasi Produk Olahan Berbasis Tepung Sorgum. Bandung: Agroindustri Kreatif Press.
- Badan Ketahanan Pangan Kementan RI. (2013). Petunjuk Pelaksanaan SistemKewaspadaan Pangan dan Gizi. BKP Kementan RI, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2022). Standar Nasional Indonesia (SNI) tentang Kukis. Jakarta: BSN.
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. (2011). Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2011). BSN, Jakarta.
- Dhanasatya, L., et al. (2021). Karakterisasi Kandungan Kimia dan Organoleptik Produk Kukis dari Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Tepung Sorgum. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(1), 23-33.
- Elkhalifa AEO, Schiffler B, Bernhardt R. (2015). Effect of fermentation on the functional properties of sorghum flour. *Food Chemistry* 92: 1-5.
- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum L) Terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Food Science and Culinary Education*. FSCEJ2(1).
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/articel/view/2310>

- Farrar, J. L., D. K. Hartle, J. L. Hargrove, dan P. Greenspan. (2008). A Novel Nutraceutical 3URSHUW\RI6HOHFW6RUJKXP6RUJKXPELFRORU%UDQV ,QKLELWLRQR13URWHLQ*O\FDWLRQ. *Phytotherapy Research* 22(8): 1052±1056.
- Fitri, N. (2020). Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit Tepung Sorgum Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara).
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2018). Fats and fatty acids in human nutrition.
- Frias, J., Giacomino, S., Peñas, E., Pellegrino, N., Ferreyra, V., Apro, N., Carrión, O. O., & Vidal-Valverde, C. (2011). *Assessment of the nutritional quality of raw and extruded Pisum sativum L. var. laguna seeds. Lwt, 44(5), 1303–1308.* <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.12.025>
- Gunawan, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas muffin dengan kombinasi tepung sorgum (Sorghum bicolor) dan tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris) the quality of muffin with a combination of sorghum flour (Sorghum bicolor) and red bean flour (Phaseolus vulgaris). *Jurnal teknologi hasil pertanian, 14(1), 11–19.*
- Harsya, R. P. (2009). Baking Powder Pengaruhnya Terhadap Hasil Akhir Muffin (Doctoral dissertation, Politeknik NSC Surabaya).
- Hermeni, H., Jumiyati, 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.*
- Hidayat, R., & Parlindungan, R. (2018). Pengaruh perputaran kas dan perputaran piutang terhadap return on assets. *Jurnal Riset Finansial Bisnis, 2(3), 123-134.*
- Handayani, S., Suryono, A., & Soeaidy, M. S. (2015). Implementasi kebijakan kerjasama desa melalui BKAD. *Jurnal Administrasi Publik (JAP), 4(1), 1–8.*
- Journal of Food Science. (2022). The Effects of Different Types of Oil on Human Health.
- Journal of Nutrition. (2020). The Role of Eggs in a Healthy Diet.
- Kementerian Pertanian. (2020). Konsumsi Rata-Rata Kue Kering Pada Tahun 2016- 2020. In Statistik Konsumsi Pangan.
- Kumar, P., et al. (2018). Nutritional and Pharmacological Potential of Coconut Sugar: A Review. *Journal of Food Science, 83(5), S1448-S1456.*

- Lestari, N. A. P., Wahyuni, L. T. S., Lasmawan, I. W., Suastra, I. W., Dewi, M. S. A., & Astuti, N. M. I. P. (2023). Kurikulum merdeka sebagai inovasi menjawab tantangan era society 5.0 di sekolah dasar. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Citra Bakti*, 10(4), 736-746.
- Manley, Duncan. (2018). *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Woodhead Publishing.
- Manurung, M. P., Seveline, S., & Taufik, M. (2021). Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*). *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 7(2), 156–164. Retrieved from <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/4425>
- Mustika, A., L. Kurniawati, A. Mustofa. (2015). Karakteristik Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Sorgum Terfermentasi dan Tanpa Fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VIII, No. 1. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan, Universitas Slamet Riyadi, Surakarta.
- Mutmainna. (2013). Karakteristik Organoleptik Cookies dengan Variasi Tepung Kulit Pisang sebagai Makanan Selingan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- National Institutes of Health (NIH). (2020). *Dietary Guidelines for Americans 2020*.
- National Institutes of Health. (2020). *Dietary Guidelines for Americans 2020*.
- Permana, D. (2021). *Sorgum: Tanaman Pangan Multifungsi untuk Ketahanan Pangan Nasional*. Yogyakarta: Agro Media Pustaka.
- Phillips, K. M., et al. (2018). Phytochemicals and Antioxidant Activity of Various Sugarcane-Derived Products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 66(2), 533-542.
- Pontieri, P., et al. (2013). Sorghum, a Healthy and Gluten-Free Food for Celiac Patients: Nutritional and Technological Aspects. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(46), 11027-11033.
- Prabowo, I. D. P., Gabriella, A., Lie, M. R., & Angelina, F. R. (2022). Plant-based Cookies: Pemanfaatan Sayuran Sebagai Makanan Ringan. *The Sages Journal*, 1(01), 16-21.
- Prasetyo, H. A. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *JUITECH (Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality)*, 3(2). <https://doi.org/10.36764/ju.v3i2.257>

- Prasetyowati, A. T. (2023). KUALITAS COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor*) DAN TEPUNG KACANG POLONG (*Pisum sativum*). *Teknologi Pangan Dan Gizi*, 1–43.
- Pratiwi, D. P., et al. (2019). "Pengaruh Formulasi Tepung Sorgum terhadap Kualitas Kukis." *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 15-25.
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., & Istianah, N. (2021). Karakteristik fisikokimia kukis dengan variasi tepung sorgum dan pati jagung serta variasi margarin dan whey. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 89-99. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.02.3>
- Saputra, H. P., dan E. Nurhartadi. (2014). Pengaruh Penggunaan Tepung Koro Bengkuk (*Mucuna Pruriens*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 115±123.
- Setiawan K. (2022). Produsen Tepung Terigu Jamin Pasokan Gandum RI Terjaga Meski Ukraina Bergejolak. 6 Maret 2022.
- Seveline, S., I. P., Divia., dan M, Taufik. (2021). Pengaruh substitusi tepung sorgum fermentasi terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kukis. *Agointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 115-125.
- Simangunsong, B. C., Wilma, K. A., Manurung, E. T., Sitanggang, V. J., & Tambunan, A. H. (2017). Analisis Biaya Produksi Pelet Kayu (Cost Analysis of Wood Pellet Production). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kayu Tropis*, 15(1), 48-57.
- Suarni. (2016). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 3: 99-110. DOI: 10.21082/jp3.v35n3.2016.p99-100
- Suhardjito Y.B. (2005). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Press.
- Suhardjito. (2005). *Teknologi Roti*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada. Halaman 34.
- Syifahaque, A. N., Siswanti, S., & Atmaka, (2023). W. The effect of sorgum flour substitution on the chemical, physical, and organoleptic characteristics of cookies with avocado as fat substitute. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 119-133.
- Tarigan, S. A. L., Tuhumury, H. C., & Sipahelut, S. G. (2019). pengaruh konsentrasi bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc. Var. Rubrum) terhadap karakteristik cookies sagu.

- Taylor, J. R. N., & Duodu, K. G. (2014). Sorghum: An Ancient Grain with Emerging Applications. *Journal of Cereal Science*, 60(3), 533-544.
- Tristantini, D., et al. (2020). The Potential of Coconut Sugar as a Natural Sweetener. *Journal of Food Science and Technology*, 57(4), 1526-1535.
- Tantalu, L., Rozana, & Mushollaeni, T. W. (n.d.). *Perancangan & pengembangan produk pasta bawang (shallot paste)*. Malang: UNITRI Press.
- Umar, Husein. (2001). *Study Kelayakan Bisnis Edisi 3 Revisi*.
- Vidyatmoko. (2020). Jurnal Analisis Kebijakan | Vol. 4 No. 2 Tahun 2020. *Jurnal Analisis Kebijakan*, 4(2), 26–39.
- Winarno, F. G. (2014). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yang, Browning, dan Awika. (2009). Sorghum 3-Deoxyanthocyanins Possess Strong Phase II Enzyme Inducer Activity and Cancer Cell Growth Inhibition Properties. *Journal of Agricultural Food Chemistry* 57(5): 1797±1804.
- Yulianto, A., & Aryati, (2022). Pengaruh leverage, asimetri informasi dan persistensi laba terhadap manajemen laba. *Jurnal Ekonomi Trisakti*, 2(2), 1129-1142.
- Yulita, S., & Risda, N. (2016). Adaptasi Tanaman Sorgum di Lahan Kering Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Agroteknologi Tropika*, 11(2), 55–62.
- Zain, H. N., Triarso, I., & Hapsari, T. D. (2016). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Perikanan Tangkap Jaring Insang Permukaan (Surface Gill Net) di Pangkalan Pendaratan Ikan (Ppi) Banyutowo Kabupaten Pati. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 5(1), 162-169.