

DAFTAR PUSTAKA

- Adeoye, M.,. (2023). *From Variables to Research Design: A Deep Dive into Educational Reasearch Methodology. Journal of Education Research and Evaluation* 7(4), 622-628
- Andayani, S. N., Br Sitepu, G. S., Budiarta, I. N., & Damayanti, M. L. (2022). Karakterisasi Kimia Dan Sensori Cookies Non-Gluten Dengan Subtitusi Tepung Tulang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Sebagai Alternatif Makanan Ringan Penderita Celiac. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 11(2), 257–266.
- Arum, D. P., & Kurnia, P. (2024). Pengaruh Subtitusi Tepung Ganyong Dan Tepung Sorgum Terhadap Kadar Air dan Kadar Abu pada Cookies Cokelat Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Mocaf. *Journal of Multidisciplinary Research and Development* 6(6), 2739-2744
- Astiti, N.,Ekayani., I, & Damiati. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Kulit Manggis (*Gracinia Mangostana L*) Dalam Pembuatan Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 75-83
- Bestari, T. M. S., Sachriani, & Fadiati, A. (2024). Substitusi, Sifat Fisik, Kualitas Sensoris, Tepung Sorgum, Dan Marble Cake. *Journal of Comprehensive Science*, 3(6), 140–152.
- Bukonja, S., Tomić. (2025). *Exploring Sorghum Flour as a Sustainable Ingredient in Gluten-Free Cookie Production. Foods*, 14(15), 1–18.
- Curti, M., & Palavecino, P. (2023). *Sorghum (Sorghum bicolor L.) Gluten Free Bread: The Effect of Milling Conditins on the Technological Properties and In Vitro Bioaccessibility of Polyphenols and Minerals*. 12(16), 3030-3040.
- Dan, B., et al. (2022). *Effect of Thermal Treatmenton the Internal Structure and Quality of Cereal Products. Journal Foods*. 11(14).
- Desi Safitri, R., Gita Miranti, M., Bahar, A., & Purwidiani, N. (2023). Inovasi Pembuatan Mentega Nabati Dari Sari Kedelai dan Aplikasinya Pada Cookies. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 6(4), 145–149.
- Farrah, S., & Emilia, E. (2023). *The Effect of Substitution of Wheat Flour with Sorghum Flour on the Level of Consumer Preference for Cookies. Jurnal Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*. 15(1), 9-16.
- Fezzali, J., & Siliveru, K. (2020). *Characterization of White and Res Sorghum Flour*

and Their Potential Use for Production of Extruded Crips. Pone Journal, Kansas University. 1-13

- Ferri, G., & Proserpio, C. (2022). *Salt Reduction in Bakery Product: A Critical Review on the Worldwide Scenario, its Impacts and Different Strategies. Trends in Food Science & Technology. 440-448.*
- Fiqriansyah, M., & Putri, S. A. (2021). Teknologi Budidaya Tanaman Jagung (*Zea Mays*) Dan Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench). In Teknologi Budidaya Tanaman Jagung (*Zea Mays*) Dan Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench).
- Gunawan, M., & Riandani A. (2024). Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan. Padang.
- Hasanah, N., & Albina, M. (2025). Hakikat Desain Eksperimental: Pendekatan Konseptual dan Implikasinya dalam Penelitian Kuantitatif. *Journal of Islamic Studies* 2(1), 179-186
- Hasnelly, H., Cahyadi, W., & Al-Fatihah, P. H. (2023). *Optimization of Cookies Formulation Based on Composite Flour of Sorghum (Sorghum bicolor L), Breadfruit (Artocarpus communis), and Peanut (Arachis hypogaea L.). Agritech, 43(2), 149-157*
- Hidayah, Z., & Sir, R. W. (2022). Karakteristik Tepung Sorgum Termodifikasi Dengan Proses Fermentasi Dengan Menggunakan *Yeast Indigenous* Sorgum. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 6(6), 76-98*
- Hidayat, R. (2020). *Dasar-Dasar Seni Rupa dan Desain*. Bandung: Alfabeta
- Hryhorenko, N., & Kozak, U. (2023). *Gluten-Free bread enriched with whole-grain red sorghum flour gains favourable technological and functional properties and consumers acceptance. Journal of Cereak Science. 110(1).*
- Hu H., & Wang, (2022). *Effects of baking factors and recipes on the quality of butter cookies and the formation of advanced glycation end products (AGEs) and 5-hydroxymethylfurfural (HMF). Current Research in Food Science, 5(4), 940–948.*
- Hurek, D. T., & Rihi, D. M. (2021). Tips Memilih dan Menyimpan Telur yang Aman untuk Dikonsumsi. *Media Tropika. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 88–93.*
- Indrawan G., Ekayani., I., & Damiati. (2023). Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Flour) Pada Pembuatan Pie Susu, 3(1), 1-30
- Inovasi, W. (2019). Terhadap Mutu Cookies Keladi. 8(1), 186–190.
- Jannah, M., Ekayani., I., & Damiati.(2023). Uji Mutu Hedonik Kue Nagtar Substitusi

- Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhisus*). *Jurnal Kuliner*, 3(1), 43-53
- Jariyah, Hidayat, A. W., & Munarko, H. (2024). *Sensory profile characterization of non-wheat flour biscuits using Rate-All That-Apply (RATA) and emotional sensory mapping (ESM) method*. *FutureFoods*, 9(12)
- Jumiatun, J., & Harlianingtyas, I. (2017). Pengembangan Potensi Pangan Strategis Melalui Hilirisasi Sorgum di Desa Sumber jambe Kabupaten Jember. *Prosiding*, 133-137.
- Kertiani, P., Suriani, N., & Marsiti, C. (2024). Uji Kualitas Kue Muffin Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*). *Jurnal Kuliner*, 4(1), 29-39.
- Khule, G., & Ranvare, A., (2025). *Development and Quality Evaluation of Gluten-free Waffle Cone Prepared from Sorghum and Khandasari Sugar*. *Journal of Science Research and Reports*, 31(4), 437-444
- Kristanti, D., & Setiaboma, W., (2023). *Study on Red and White Sorghum (Sorghum bicolor) Germination Flour: Physicochemical Properties and It's Correction*. *Bio Web of Conferences*, 69(1), 1-10
- Kurniasari, R. (2023). Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varietas Numbu dengan Pemupukan Organik yang Berbeda *Growth*. *Jurnal Agribisnis Dan Pertanian IPB*, 11(1), 103-105.
- Liman, L. S., & Sudiarta, I. N. (2023). Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan Cookies. *Jurnal Ilmiah dan Pariwisata* 2(5), 129-130.
- Melani, V., Ramadhiany, I. A., Mulyani, E. Y., & Ronitawati, P. (2022). Cookies Sumber Kaliumberbasis Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*), Tepung Maizena (*Zea Mays*), Dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(1), 1-32
- Okayana, I., Marsiti, C., & Suriani, N. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*) Terhadap Kualitas Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 2(1), 9-20
- Omer, S., & Hong, J. (2023). *Sorghum Flour and Sorghum Flour Enriched Bread: Characterizations, Challenges and Potential Improvements*. *Journal Foods*. 12(23), 1-27.
- Pangari, T. (2020). Pengembangan Metode Penelitian Kuantitatif. *Universitas Negeri Makassar*, Vol 1 No.4 Halaman 78-92

- Permata, T. W. I., & Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 1-17
- Pinto, L., & Inacio M. (2023). *Obervation-Based Data-Gathering Method to Support Assesment of the Use of Cultural Ecosystem Service in Urban Green Spaces. MethodsX Journal*, 11(1), 1-11
- Prasetyowati, A. T. (2023). Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor*) Dan Tepung Kacang Polong (*Pisum sativum*). *Teknologi Pngan Dan Gizi*, 1–13.
- Putra, S. W., Purwa., & Atmaja,(2024). *Organoleptic Test of Choco Cookies Made from Breadfruit Flour Uji Organoleptik Choco Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun*. 3(6), 5-16.
- Rafi Umar Raihan, & Feda Anisah Makkiyah. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60.
- Rahayu, R., & Mubarak, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Cookies Dengan Variasi Tepung Sorgum dan Pati Jagung serta Variasi Margarin dan Whey. 9(2), 89-99.
- Ragita. (2023). Substitusi Tepung Porang Pada Olahan Cookies Sehat. *Jurnal Kuliner*, 3(2), 118–131.
- Ratnasari, D., & Dewi R, Y. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 2(02), 7–14.
- Rifkhan, M., & Negara, J. K. (2020). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 287-290
- Safitri., N. K., Masdarini, L. & Ariani R., P,. (2022). Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies. *Jrnal Kuliner*, 2(2), 59-64
- Shukla, A. (2024). *Assessing The Role Of Gluten In Functional Properties Of Bajra-Based Cookies For Enhanced Properties Of Bajra-Based Cookies For Enhanced. Journal Science and Technological Researches*, 6(2). 12-19.
- SNI (01-2973-2011). Syarat Mutu Cookies. Standar Nasional Indonesia
- Sonya, R. A. (2020). Identifikasi Natrium Siklamat Pada Susu Bubuk Tanpa Merk Yang Beredar Di Pasar Sumber Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon. *Otonomi*,

20(7), 39–45

Stone, H., & Sidel, J. L. (2021). *Sensory Evaluation Practices, 5th Edition*. Academic Press.

Sugiono, (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (Issue Januari)*

Sustriawan, B., & Irfan, R. (2021). Karakteristik Cookies Dari Tepung Sorgum Dan Tepung Almond Dengan Pemanis Stevia Dan Gula Kelapa Kristal. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 89–92.

Syifahaque, A. N., Siswanti, S., & Atmaka, W. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, Dan Organoleptik Cookies Dengan Alpukat Sebagai Substitusi Lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 11–21.

Taufik, M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kukis. *Agrointek*, 15(1), 115–125.

Umar, H. (2020). *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Jakarta: Rajawali Pers

Wahyani, A. D., & Rahmawati, Y. D. (2021). Analisis Kandungan Serat Pangan Dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia. *JKM (Jurnal Kesehatan Masyarakat) Cendekia Utama*, 8(2), 227.

Winarno, F. G. (2020). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winiastri, D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. 2(2), 6-13

Yusra, S., & Putri, E. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), 163-189

Zeki, S. (2022). *A Colour Experince Leading to A Reassessment of Color Vision and its Theories*. *Experimental Physiology Journal*. 2(1), 1189-1208