

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., Jannah, M., Aiman, U. ., Hasda, S., Fadilla, Z., Taqwin, Masita, Ardiawan, K. N., & Sari, M. E. 2022. *Metodologi Penelitian Kuantitatif* (N. Saputra, Ed.). Yayasan Penerbit Muhammad Zaini. <http://penerbitzaini.com>
- Abraham, I., & Supriyati, Y. 2022. Desain Kuasi Eksperimen Dalam Pendidikan: Literatur Review. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, 8(3), 9511. <https://doi.org/10.36312/jime.v8i3.3800/http>
- Agustin, A. D., Mulyantari, E., & Prasetyanto, H. 2024. Making Muffins Using Breakun As A Substitute For Wheat Flour. *Gastronomy*, 3(1), 1–9. <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v3i1.575>
- Amalia, R. M., & Santoso, B. 2021. Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Muffin Dengan Penambahan Tepung Jagung (Zea Mays L). *Jurnal GIZIDO*, 13. <https://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detail/3286867>
- Aprilia, A., Harianto, A., & Josephine. 2021. *Buku Pengetahuan Patiseri dan Bakeri* (1st ed.). PT RajaGrafindo Persada. https://repository.petra.ac.id/20236/1/Publikasi1_03019_7354.pdf
- Ariani, R. P., & Masdarini, L. 2020. Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies. *Proceedings of the 2nd International Conference on Social, Applied Science, and Technology in Home Economics (ICONHOMECES 2019)*, 406(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012076>
- Ayuningtyas, C. E., Parisudha, A., & Khairunnisa Ramadhani. 2022. Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Pelatihan Olahan Pangan Lokal pada Kelompok Ibu-Ibu PKK di Terong 1, Terong Dlingo. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat*, 1–7. <https://eprints.uad.ac.id/51343/1/11386-27270-1-PB.pdf>
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Gemala, A. 2020. *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan* (1st ed.). Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. <https://www.researchgate.net/publication/344932132>
- Azizah, U., & Hartanti, L. 2025. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes Terbaik Berdasarkan Formulasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). *Journal of Multidiciplinary Research and Development*, 7(4). <https://doi.org/10.38035/rj.v7i4>
- Bestari, T. M. S., & Fadiati, A. 2024. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Marble Cake. *Journal of Comprehensive Science*, 3(6). <https://jcs.greenpublisher.id/index.php/jcs/article/view/754/725>

- Cristina, E., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. 2025. Inovasi Roll Cake Dengan Teknik Kukus Menggunakan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Kuliner*, 5(1), 33–41. <https://doi.org/10.23887/jk.v5i1.92177>
- Damiati, & Suriani, M. 2021. Development of Bit Fruit Extract (Beetroot) As a Natural Color For Tempe Noodle Products. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012077>
- Depiyana, T., Kusumawati, D., & Ma'rifah, B. 2024. Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik Krakers Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Tempe Sebagai Alternatif PMT Balita Gizi Kurang. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 8. <https://journal.ukwms.ac.id/index.php/JTPG/article/download/5293/3604/16572>
- Dewi, K. L., Aulina, D. E., Wulandari, F., & Maharani, S. 2022. Modifikasi Pati dengan Fermentasi (*S. cerevisiae*) pada Tepung Pisang, Tepung Ubi Ungu, dan Tepung Ketan Hitam. *EDUFORTECH*, 7. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v7i2>
- Efendi, R., Kurniawan, H., Lestari, R., Nugroho, S., Tyas, K. N., Magandhi, M., Sugiharto, A., Sudiana, M., Widawati, S., Suliasih, Ramadhani, I., Masrukhin, & Rachmadiyanto, A. N. 2022. *Petunjuk Teknis Budidaya Sorgum di Lahan Alang-alang atau Lahan Marginal* (R. Lestari, K. N. Tyas, S. R. Ariati, & A. N. Rachmadiyanto, Eds.; 1st ed., Vol. 3). Penerbit IPB Press. <https://files01.core.ac.uk/download/552585078.pdf>
- Ekayani, I. A. P. H., Susrusa, K. B., & Suardi, I. D. P. O. 2018. Entrepreneur Community Prospect of Snack Made From Local Food by Balinese Women. *International Journal of Life Sciences*, 2. <https://doi.org/10.29332/ijls.v2n3.237>
- Fadila, L. M. A., & Putri, N. A. 2023. Analysis of Food Security Development in Indonesia : A Big Data and Data Mining Approach. *Seminar Nasional Official Statistics* 2023, 1. <https://prosiding.stis.ac.id/index.php/semnasoffstat/article/download/1890/513/>
- Fadilla, Z., Ketut Ngurah Ardiawan, M., Eka Sari Karimuddin Abdullah, M., Jannah Ummul Aiman, M., & Hasda, S. 2022. *Metodologi Penelitian Kuantitatif* (nanda Saputra, Ed.). Yayasan Penerbit Muhammad Zaini. <http://penerbitzaini.com>
- Farida, S., Saati, E. A., Damat, & Wahyudi, A. 2024. *Potensi Ubi Jalar Ungu: Analisis Kandungan Antosianin* (N. Fahriza, Ed.; 1st ed.). PT. Literasi Nusantara Abadi Grup. <https://repository-penerbitlitnus.co.id/258/1/POTENSI%20UBI%20JALAR%20UNGU%20Analisis%20Kandungan%20Antosianin.pdf>

- Faridah, A., Pada, S. K., Yulastri, A., & Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilis 2*. Departemen Pendidikan Nasional. <https://gedesurata26.wordpress.com/wp-content/uploads/2011/01/patiseri-jilid-2.pdf>
- Fauzi, L. M., Ahyar, S., Hayati, N., Supiyati, S., Halqi, M., & Hadi, T. 2023. *Statistik: Panduan Praktis Analisis Data Penelitian dengan Bantuan Ms. Excel dan SPSS Cover Panduan Praktis Analisis Data Penelitian Dengan Bantuan Ms. Excel dan SPSS* (1st ed.). Sanabil. <https://eprints.hamzanwadi.ac.id/5841/>
- Fitrianty, R. 2024. Pemanfaatan Ubi Jalar Pada Pembuatan Cheese Cake Sebagai Optimalisasi Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 2(1), 1–9. <https://doi.org/https://doi.org/10.59193/jmn.v2i1.111>
- Gionte, F., Limonu, M., & Lipotu, S. A. 2022. Karakteristik dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu Yang Di Formulasi Dengan Tepung Bekatul. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(1). <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/13896>
- Goldine, J. C., & Budianta, T. D. W. 2025. White Bread Characteristics Improvement by Addition Modified Starch. *Zigma*, 40(1), 218. <https://journal.ukwms.ac.id/index.php/zigma/article/download/7491/5361/23633>
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I. ketut, Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, N., & Zalfadhiyaa, N. F. 2024. *Tektik Evaluasi Sensori Produk Pangan* (I. E. Yani, Ed.). CV Hei PUBLISHING Indonesia. www.HeiPublishing.id
- Hanifah, R., Hardiansyah, A., & Sugiyanti, D. 2022. Analisis Kadar Protein, Serat, dan Daya Terima Es Krim dengan Penambahan Tepung Sorgum. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 3(2), 1. <https://jurnal.umitra.ac.id/index.php/JIGZI/article/view/1023>
- Hidayat, N., Nathalia, A., Ilmi, N., Charmila, N., & Lianto, J. S. 2025. Pengembangan Pangan Lokal Ubi Ungu Menjadi Produk Cemilan Modern untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kampung 4 Tarakan. *Jurnal Medika Akademik*, 3. <https://doi.org/10.62281>
- Holdonia, V. E., Peranginangin, J., & Wahyuningsih, D. H. 2025. Penggunaan Tepung Jagung pada Pembuatan Muffin dalam Upaya Menciptakan Produk Inovasi dari Tepung Jagung. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 2(3), 95–108. <https://doi.org/10.62383/tamasya.v2i3.619>
- Ilahi, L. K. S., & Rahardjo, S. 2025. Substitusi Tepung Terigu Menggunakan Tepung Mocaf Dan Penambahan Pasta Vanilla Pada Pembuatan Chocolate Cake. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 5. <https://doi.org/10.34833/panaroma>
- Kandoli, L. N. 2022. *Tata Boga Teori dan Praktik* (F. Daraningtyas, Ed.; 1st ed.). PT RajaGrafindo Persada Depok.

- Kertiani, P., Suriani, N. M., & Istri Raka Marsiti, C. 2024. Uji Kualitas Kue Muffin Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata* Balbisiana). *Jurnal Kuliner*, 4(1), 29–39. <https://doi.org/10.23887/jk.v4i1.75493>
- Kumalasari, I. D., & Budiati, R. 2024. Analisis Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Flakes Berbahan Dasar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max.* L). *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 13(1), 99–109. <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v13i1.69487>
- Kusumaningrum, A. E., Tamaroh, S., & Ainul Fitri, I. 2025. Physical properties, antioxidant activity, and preference level of snack bars made from a composite flour of sorghum, mung bean, and purple yam. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 10(1), 63–77. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/indexTerakreditasinta3sesuaidenganSKNo.152/E/KPT/2023tanggal25September2023https://sinta.kemdikbud.go.id/journals/profile/7556>
- Kusumaningrum, A. E., Tamaroh, S., & Fitri, I. A. 2025. Physical Properties, Antioxidant Activity, and Preference Level Of Snack Bars Made From A Composite Flour Of Sorghum, Mung Bean, And Purple Yam. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, 10(1), 63–77. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/indexTerakreditasinta3sesuaidenganSKNo.152/E/KPT/2023tanggal25September2023https://sinta.kemdikbud.go.id/journals/profile/7556>
- Laksmayani, M. K., Howara, D., Sulmi, Antara, M., & Akrib, A. 2023. Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Produk Olahan Pangan Dalam Mendukung Upaya Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2). <https://doi.org/10.32529/tano.v6i2.2839>
- Lestari, E. G. 2025. Kandungan Nutrisi dan Gizi pada Sorgum untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Riset Tanaman Pangan*, 1(1). <https://epublikasi.pertanian.go.id/berkala/index.php/WA/article/download/3853/3944/8163>
- Liko, M., Aisa Liputo, S., & Ahmad, L. 2024. Pengaruh Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termomodifikasi Fermentasi Terhadap Karakteristik Dan Daya Terima Roti Tawar Metode Tang Zhong. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 6, 1. <https://doi.org/https://doi.org/10.37905/jjft.v6i1.15345>
- Masdarini, L., Ariani, R. P., & Ekayani, I. A. P. H. 2021. The Utilization Of Lady Fingers Banana Flour Into Cake As Creative Product To Empower The Local Ingredients. *Journal of Physics: Conference Series*, (1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012076>
- Muin, A. 2023. *Metode Penelitian Kuantitatif* (1st ed.). CV. Literasi Nusantara Abadi.

- Muna, S. N., Noviasari, S., & Muzaifa, M. 2023. Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Produk Bakeri Non-Gluten: Ulasan Jenis dan Karakteristik Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Murtini, E. S., Fitra, S. N., Wijayanti, A., Rahayu, L. F., Permatanisa, T., Adhamatika, A., Putri, D. A., & Trifany, L. A. N. 2020. *Sorgum dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan* (erni Sofia Murtini, Ed.). a FTP-UB Press – Universitas Brawijaya. <https://bppmftp.ub.ac.id/wp-content/uploads/2021/04/Sorgum-dan-Pemanfaatannya-dalam-Industri-Pangan-2021.pdf>
- Nisa, K., Rejeki, S., Ilmu, J., Pangan, T., Pertanian, F., Oleo, H., & Korepondensi, P. 2022. Effect of Substitution of Purple Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas*) on Organoleptic and Nutritional Content of Steamed Sponge Cake. *Journal of Agricultural Sciences*, 01(01), 56–62. <https://doi.org/10.56189/bip0201.10>
- Pangari, T., Husain, M. S., & Yunus, P. 2020. *Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal (Ukiran Toraja) Untuk Siswa Kelas XI di Smk Negeri 3 Gowa* [Universitas Negeri Makassar.]. <https://eprints.unm.ac.id/17487/>
- Partini, & Sari, I. 2022. Kebijakan Pengembangan Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Agribisnis Unisi*, Vol. 11 No. 1, 1–6.
- Permata, M. I., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap Sifat Kimia, Fisika, dan Hedonik Bagelen. *Jurnal Teknologi Pangan*, 07. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jtp.2023.34080>
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. 2022. Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap Sponge Cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11, 1–14. <https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIH/article/download/2276/1785/>
- Puteri, J., & Nurkhoeriyati, T. 2025. Improving Nutritional and Functional Properties of Sorghum Flour: A Review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1445(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1445/1/012003>
- Putra, D. P., & Salihat, R. A. 2021. Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubik Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 111–123. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i2.3120>
- Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Aisy, R., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. 2023. Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. *Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat*, 12(1). <https://doi.org/10.20961/semar.v12i1.62162>

- Putri, M. S., Ekayani, I. A. P. H., & Marsiti, C. I. R. 2025. Uji Kualitas Thumbprint Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L.). *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 16(3), 63–71. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v16i3.104983>
- Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. 2024. Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *Jurnal IKRAITH-Teknologi*, (1). <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1>
- Rambe, S. A., & Gusnita, D. W. 2022. The Effect Of Purple Sweet Potato Flour Substitution On The Quality Of Blooming Steamed Sponge. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(1). <https://doi.org/10.2403/80sr290.00>
- Renanda, R. A., Mariani, & Riska, N. 2025. Pengaruh Sustitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensori Kue. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 8(3). <https://share.google/TTad8Kch8YeqBioyh>
- Rozali, Z. F., Nilda, C., Murlida, E., & Afrina, N. 2022. Pembuatan Muffin dari Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Inovasi Dan Tantangan Pengembangan Produk Hasil Pertanian Yang Halal, Aman, Dan Berdaya Saing Tinggi*, 2. https://semnasthp.usk.ac.id/28-33_1_1_2022_5019-11746.php
- Sari, L. V. A., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. 2025. Uji Hedonik Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Kuliner*, 5(1), 21–32. <https://doi.org/10.23887/jk.v5i1.92178>
- Sasahan, I., Ratulangi, F. S., Sompie, M., & Rompis, J. E. G. 2021. Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Filler Terhadap Sifat Sensorik Sosis Daging Ayam. *Zootec*, 41(1), 131–138. <https://doi.org/https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32377>
- Septiani, R. A. 2024. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* [L] Moench) Terhadap Mutu Sensori Dan Karakteristik Fisik Kue Madeleine. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(5), 1199–1210. <https://doi.org/10.59141/comserva.v4i5.1902>
- Setiawan, A., Rahmatulloh, A., Adi, M., & Tasikmalaya, U. S. 2024. Analisis Penggunaan Warna Berdasarkan Teori Warna Menurut Brewster Pada UI Google Home Assistant Dengan Pendekatan Design Thinking. *Jurnal Multi Media Dan IT*, 138–144. <https://doi.org/10.46961/jommit.v8i2>
- Setyorini, E., & Trisnawati, Y. 2020. *Potensi Pangan Lokal Indonesia* (S. Sutriswanto & D. A. Nirmala, Eds.; 1st ed.). Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.
- Suta, I. M. B., & Praminatih, G. A. 2024. Kualitas Muffin dengan Bahan Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 03(3), 450–457. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i3>

- Sutrisno, Amirudin, I., Sugiyanto, & Pratiwi, A. R. 2022. Pengaruh Pemberian Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Poiret) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus di Wilayah Kerja Puskesmas Peniangan Lampung Timur. *Jurnal Gizi Aisyah*, 5(1). <http://journal.aisyahuniversity.ac.id/index.php/JGA>
- Syiko, S. F., Saraha, R., Kaufua, Y., Bonde, S., & Djafar, G. 2024. Pengembangan Pangan Lokal sebagai Alternatif Pengganti Beras di Kota Tidore Kepulauan. *Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 5(1). <https://doi.org/10.47687/snppvp.v5i1.1179>
- Tionusa, W., & Soeprapto, V. S. 2023. *Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum dan Tepung Kulit Pisang Kepok sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Pizza Dough bagi Penderita Diabetes dan terhadap Daya Terima Masyarakat di Jakarta Barat*. 6(2), 2023. <https://doi.org/https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i2.64092>
- Tuhumury, H. C. D., Souripet, A., & Warlauw, M. 2020. Karakteristik Mufffin dengan Penambahan Puree Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 57. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.2.48>
- Tyas, A., Bahar, A., Suwardiah, D. K., & Miranti, M. G. 2022. Komposisi Gizi dan Peluang Bisnis dari Pemanfaatan Tepung Lokal Pada Kue Muffin. *Jurnal Tata Boga*, 11(3). <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Unok, M. H., Antara, M., & Chirstoporus. 2022. The Analysis Of Supply Chain Management Of Purple Sweet-Potato In Aulia Food Chips UKM, Luwuk Sub-District, Banggai District. *Agrotekbis: Jurnal Ilmu Pertanian*, 10. <https://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/agrotekbis/en/article/view/1345>
- Waruwu, M., Pu'at, S. N., Utami, P. R., Yanti, E., & Rusydiana, M. 2025. Metode Penelitian Kuantitatif: Konsep, Jenis, Tahapan dan Kelebihan. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 10(1), 917–932. <https://doi.org/10.29303/jipp.v10i1.3057>
- Widowati, sri, & Nurfitriani, R. A. (2023a). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya* (1st ed.). Badan Riset dan Inovasi Indonesia. <https://penerbit.brin.go.id/press/catalog/view/918/821/19563>
- Widowati, sri, & Nurfitriani, R. A. (2023b). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya* (A. Winarko, Ed.; 1st ed.). Badan Riset dan Inovasi Nasional. <https://doi.org/https://doi.org/10.55981/brin.918>
- Wongkar, A. M. G., Lomo, C. P., & Mandang, F. O. 2025. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) dan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain) Sebagai Bahan Baku Snack Bar Tinggi Antioksidan. *Jurnal*

Ilmiah *PrismaFoodtech*, 2.
<https://www.jurnal.prisma.ac.id/index.php/foodtech/about>

Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Triatmaja, N. T., Suryana, Utami, N., Yunieswati, W., Ningsih, W. I. F., Fitriani, J. R., Argaheni, N. B., Febry, F., Puspa, A. R., Atmaka, D. R., & Lubis, A. 2021. *Ilmu Gizi Dasar* (A. Rikki & J. Simarmata, Eds.; 1st ed.). Yayasan Kita Menulis. https://repository.stikespersadanabire.ac.id/assets/upload/files/docs_1634609849.pdf

Yustina, I., Nurhasanah Ana, & Antarlina SS. 2021. Karakterisasi Muffin Sorghum (*Sorghum Bicolor*) Varietas Kd 4 Dengan Perlakuan Perendaman Biji Dan Konsentrasi Tepung Sorgum. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18, 1–8. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v18n1.2021.37-44>

Zamhari. 2023. *Potensi Sorgum sebagai Pengganti Gandum*. Elementa Agro Lestari. <https://bintangpusnas.perpusnas.go.id/konten/BK58979/potensi-sorgum-sebagai-pengganti-gandum>

