UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Adeyeye SAO. (2016). Assessment of quality and sensory properties of sorghum-wheat flour cookies. *Cogent Food & Agriculture*. 2016; 2(1): 1245059.

Aguinaga Bósquez, J. P., Oğuz, E., Cebeci, A., Majadi, M., Kiskó, G., Gillay, Z., & Kovacs, Z. (2022). Characterization and viability prediction of commercial probiotic supplements under temperature and concentration conditioning factors by NIR spectroscopy. *Fermentation*, 8(2), 66.

Aidah, S. N. (2021). *Rahasia dibalik Bisnis Tempe*. Penerbit KBM Indonesia, Bojonegoro.

Al Majzoub, R., Khaled, S., El Khatib, S., & Krayem, M. (2023). A Comparison Between Wheat and Sorghum Flour in Biscuits Application: A Review. *Food Science and Engineering*, 89-102.

Allai, F. M., Azad, Z. R. A. A., Dar, B. N., Gul, K., & Jabeen, A. (2022). Breakfast cereals from whole grain and Indian horse chestnut flours obtained through extrusion: Physical, mechanical and functional characteristics. *Applied Food Research*, 100137.

Ambarsari, I., Endrasari, R., & Hidayah, R. (2020). Kandungan nutrisi dan kualitas sensoris produk minuman sereal sarapan berbasis flakes jagung, jali, dan sorgum. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 108-116.

Ambarwati, R., Rahmawati, V. A., & Fitriani, F. (2023). Nutrient density cookies rutf (ready to use therapeutic food) dari pangan lokal untuk intervensi balita wasting. *Journal of Nutrition College*, 12(2), 179-183.

Amrinola, W., Widowati, S., & Hariyadi, P. (2015). Metode Pembuatan Sorgum Sosoh Rendah Tanin pada Pembuatan Nasi Sorgum (Sorghum Bicolor L) Instan. *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, *6*(1), 9-19.

Andriani dan Saputri, Y. (2019). Evaluasi Sensori Dan Kimia Snack Bar Berbahan Baku Tempe Dan Kurma Sebagai Makanan Pemulihan Pada Endurance Sport. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 1-11.

AOAC. (2005). *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.

Arif, A. (2020). *Sorgum: Benih Leluhur untuk Masa Depan*. Kepustakaan Populer Gramedia.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Arini, H. R. B., Hadju, V., Thomas, P., & Ferguson, M. (2022). Nutrient and Food Intake of Indonesian Children Under 5 Years of Age: A Systematic Review. *Asia Pacific Journal of Public Health*, 34(1), 25-35.

Astawan, M. (2008). *Sehat Dengan Tempe: Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe.* PT Dian Rakyat, Jakarta.

Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik fisikokimia tepung tempe kecambah kedelai. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 11(1): 35-42.

Astawan, M., Cahyani, A. P., Maulidyanti, L., & Wresdiyati, T. (2020). Perbandingan karakteristik fisikokimia dan komposisi asam amino tepung tempe larut air dengan isolat protein kedelai komersial. *Jurnal Pangan*, 29(1), 45-54.

Astuti, S. D., Lestari, S., Widarni, S., Wijanarko, G., & Wibawa, F. N. (2021, February). Shelf life prediction of carica seeds powder using accelerated method. *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 653, No. 1, p. 012055). IOP Publishing.

Awobusuyi, T. D., Siwela, M., & Pillay, K. (2020). Sorghum–insect composites for healthier cookies: nutritional, functional, and technological evaluation. *Foods*, 9(10), 1427.

Ayu, Y. A. (2022). Pengaruh penambahan tepung tempe terhadap sifat fisikokimia dan sensori pada kerupuk ikan lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Agroindustri Berkelanjutan 1(2): 294-305.

Ayu, D. F., Nurmadhona, dan Efendi, R. 2023. Pendugaan umur simpan keripik nanas dengan pendekatan kurva isoterm sorpsi air. *Agrointek* 17(2): 365-373.

[BAM] Bacteriological Analytical Manual. (2001). Center for Food Safety and Applied Nutrition: U.S. Food and Drug Adminisstarion (FDA)

Bauer, A.-S.; Leppik, K.; Galić, K.; Anestopoulos, I.; Panayiotidis, M.I.; Agriopoulou, S.; Milousi, M.; Uysal-Unalan, I.; Varzakas, T.; Krauter, V. Cereal and Confectionary Packaging: Background, Application and Shelf-Life Extension. *Foods* 2022, 11, 697. https://doi.org/10.3390/foods11050697

Borges, S., Barbosa, J., Silva, J., Gomes, A. M., Pintado, M., Silva, C. L., ... & Teixeira, P. (2016). A feasibility study of Lactobacillus plantarum in fruit powders after processing and storage. *International Journal of Food Science & Technology*, 51(2), 381-388.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

BPOM, RI. (2014). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional. Jakarta: BPOM RI, hal, 3.

Bilang, M., Tahir, M., & Haedar, D. (2018). Mempelajari viabilitas enkapsulasi sel probiotik (*Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus*) pada es krim: (Study Viability Encapsulation of Probiotic Cells (*Lactobacillus plantarum* and *Streptococcus thermophilus*) on Ice Cream). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 41-52.

Blaine, R. E., Kachurak, A., Davison, K. K., Klabunde, R., & Fisher, J. O. (2017). Food parenting and child snacking: A systematic review. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, 14(1), 1-23.

Bland, J. M., Bett-Garber, K. L., Li, C. H., Brashear, S. S., Lea, J. M., & Bechtel, P. J. (2018). Comparison of sensory and instrumental methods for the analysis of texture of cooked individually quick frozen and fresh-frozen catfish fillets. *Food Science & Nutrition*, 6(6), 1692-1705.

Bolarinwa, I. F., Abioye, A. O., Adeyanju, J. A., & Kareem, Z. O. (2016). Production and quality evaluation of biscuits produced from malted sorghum-soy flour blends. *Journal of Advances in Food Science and Technology*, 3(3), 107-113.

Brites, L. T. G. F., Ortolan, F., SILVA, D. W. D., Bueno, F. R., Rocha, T. D. S., Chang, Y. K., & Steel, C. J. (2018). Gluten-free cookies elaborated with buckwheat flour, millet flour and chia seeds. *Food Science and Technology*, 39, 458-466.

Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press.

Cahyadi, W. (2018). Kajian perbandingan tepung sorgum (*Sorghum bicolor*) dengan tepung ganyong (*Canna edulis*) dan konsentrasi ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta l*) terhadap karakteristik nugget. *Pasundan Food Technology Journal* (PFTJ), 5(3), 190-195.

Chuacharoen, T., Moolwong, J and Chysirichote, T. 2021. Effects of maltodextrin on physicochemical properties of freeze-dried avocado powder. *Food Research* 5(6):178-186.

Christina, Y., Tsalsabila, A., Ekawati, D. A., Amalia, F., Septiani, R. D., Novitri, N., ... & Irzaman, I. (2016). Analisis Statistik Efisiensi Energi Penggunaan Tungku Sekam Sebagai Bahan Bakar Alternatif Rumah Tangga. *In Prosiding Seminar Nasional Fisika* (E-Journal) (Vol. 5, pp. SNF2016-MPS).

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Danah, I., Akhdiat, T., & Sumarni, S. (2019). Lama Penyimpanan Pada Suhu Rendah Terhadap Jumlah Bakteri Dan pH Susu Hasil Pasteurisasi Dalam Kemasan. *Composite* 49-54.

De Angelis, M., Di Cagno, R., Huet, C., Crecchio, C., Fox, P.F., & Gobbetti, M. (2004). Heat shock response in Lactobacillus plantarum. Applied and Environmental Unit Probiotic candy Standard Total Plate Count (TPC) colony/g 1.8 x 107 Max. 5 x 104 Coliform MPN/g 4 Max. 20 Escherichia coli MPN/g < 3 < 3 Staphylococcus aureus colony/g < 25 Max. 1 x 102 Salmonella Negative Negative/25 g Mold/yeast colony/g 1.25x 101 Max 1x102 Kamil et al. : The Shelf-life, Microbiology Quality, and ... 907 Microbiology, 70(3), 1336–1346. https://doi.org/10.1128/AEM.70.3.1336- 1346.2004

Devi, N. L., Shobha, S., Tang, X., Shaur, S. A., Dogan, H., & Alavi, S. (2013). Development of protein-rich sorghum-based expanded snacks using extrusion technology. *International Journal of Food Properties*, *16*(2), 263-276.

Dewantari, N. M., Kusumayanti, G. D., Nursanyoto, H., & Arwati, K. L. (2022). The potential of B-Star snacks (banana and tempeh nastar) to prevent muscle fatigue. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 7(1), 69-78.

Dewanti, T., Harijono, H., & Nurma, S. (2002). Tepung bubur sereal instan metode ekstruksi dari sorgum dan kecambah kacang tunggak (kajian proporsi bahan dan penambahan maltodekstrin*). Jurnal teknologi pertanian*, 3(1).

Dewi, N. F., Purnomo, E. H., & Hariyadi, P. (2019). Effect of Waiting Time and Process Temperature on the Quality of Commercially Sterilized Flavored Liquid Milk. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, *6*(1), 17-23.

Du Plessis, J. (2008). *Sorghum production*. Republic of South Africa Department of Agriculture.

Dianingtyas, E., Sulistiastutik, & Suwita, I. K. (2018). Formulasi Tepung Bekatul Dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, Dan Mutu Organoleptik Sereal Flakes Untuk Obesitas Pada Anak. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia* (JIKI), 4(2), 128-135.

Ervina, E., Almli, V. L., Berget, I., Spinelli, S., Sick, J., Dinnella, C. 2021. 'Does Responsiveness to Basic Tastes Influence Preadolescents ' Food Liking ? Investigating Taste Responsiveness Segment on', *Nutrients*, 13(8), p. 2721.

Estiasih, T. Harijono. Waziiroh, E. Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Evadewi, F. D., & Tjahjani, C. M. P. (2021). Viskositas, Keasaman, Warna, dan Sifat Organoleptik Yogurt Susu Kambing yang Diperkaya dengan Ekstrak Beras Hitam. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 21(2), 837-841.

Food and Agriculture Organization/World Health Organization. (2002), Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Retrieved from WHO website: http://www.who.int/foodsafety/ fs_management/en/ probiotic_guidelines.pdf

FAO, 2003. *Proceedings, Measurement and Assessment of Food Devrivation and Undernutrion*. International Scientific Symposium. Rome, 26-28 Juni 2002

Fauziah, F., Mas' udah, S., Hapsari, L., & Nurfadilah, S. (2020). Biochemical composition and nutritional value of fresh tuber of water yam (*Dioscorea alata* L.) local accessions from East Java, Indonesia. *AGRIVITA, Journal of Agricultural Science*, 42(2), 255-271.

Fidyasari, A., Lestari, F. E., & Oktavia, A. I. (2022). Viabilitas Bakteri Asam Laktat (Bal) pada Permen Probiotik Sirsak Gunung (*Annona Montana* Macf). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(8), 2607-2612.

Fitriana, Y., Atma, Y., & Poerwoto, B. E. (2013). Daya Terima Flake Berbsis Bekatul Dan Tepung Tempe. *Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul. Jakarta*.

Fonseca, H. C., Duarte, E. R., Souza, L. C. A. S., Mariano, E. G. A., Pires, A. C. D. S., Lima, T. S., & Pinto, M. S. (2020). Growth, viability, and post-acidification of Lactobacillus plantarum in bovine transition milk. *Revista mexicana de ciencias pecuarias*, *11*(2), 539-552.

Fructuoso, I., Romão, B., Han, H., Raposo, A., Ariza-Montes, A., Araya-Castillo, L., & Zandonadi, R. P. (2021). An overview on nutritional aspects of plant-based beverages used as substitutes for cow's milk. *Nutrients*, *13*(8), 2650.

Garutti, M., Nevola, G., Mazzeo, R., Cucciniello, L., Totaro, F., Bertuzzi, C. A., ... & Puglisi, F. (2022). The impact of cereal grain composition on the health and disease outcomes. *Frontiers in Nutrition*, 9.

Ginting, W. M., Meriahta, D., & Manurung, J. (2020). Formulasi tepung sukun dan formula tempe dalam pembuatan biskuit pada balita. Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan, 4(2), 131-142.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Gunawan, D., Juffrie, M., Helmyati, S., & Rahayu, E. S. (2021). Effect of Lactobacillus plantarum DAD-13 and Fructo-oligosaccharides on Short-Chain Fatty Acid Profile and Nutritional Status in Indonesian Stunting Children. Open Access Macedonian *Journal of Medical Sciences*, 9(B), 1790–1796. https://doi.org/10.3889/oamjms.2021.7903

Guinard, J.-X. (2000). Sensory and consumer testing with children. *Trends in Food Science & Technology*, 11(8), 273–283. https://doi.org/10.1016/S0924-2244(01)00015-2

Halil, Sjah, T., Tanaya, P., Budastra, I. K., dan Suparmin. (2020). Return to Article Details Revitalisasi Usahatani Sorgum Daerah Lahan Kering Untuk Konsumsi Pangan Alternatif Lokal di Desa Loloan Kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pepadu* 1(3): 280-297.

Halim, M. et al. (2017) „Effect of encapsulant and cryoprotectant on the viability of probiotic *Pediococcus acidilactici* ATCC 8042 during freeze-drying and exposure to high acidity, bile salts and heat“, LWT - *Food Science and Technology*, 81, pp. 210–216. doi: 10.1016/j.lwt.2017.04.009.

Hasany, M. R., Afrianto, E., & Pratama, R. I. (2017). Pendugaan umur simpan menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) model arrhenius pada fruit nori. *Jurnal Perikanan Kelautan*, *8*(1).

Herlina, E., & Nuraeni, F. (2015). Stabilitas Kandungan Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Flakes Berbahan Baku Tepung Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Fortifikasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). In *Seminar Nasional Pangan Lokal, Bisnis, Dan Ekoindustri*.

Hidayati, N. F., & Swasono, M. A. H. (2021). Pengaruh penambahan tepung sortgum dan bit root terhadap karakteristik flake. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 287-295.

Van Holm, W., Lauwens, K., De Wever, P., Schuermans, A., Zayed, N., Pamuk, F., ... & Teughels, W. (2023). Probiotics for oral health: do they deliver what they promise?. Frontiers in Microbiology, 14.

Jannah, S. R., Rahayu, E. S., Yanti, R., Suroto, D. A., & Wikandari, R. (2022). Study of Viability, Storage Stability, and Shelf Life of Probiotic Instant Coffee Lactiplantibacillus plantarum Subsp. plantarum Dad-13 in Vacuum and Nonvacuum Packaging at Different Storage Temperatures. *International Journal of Food Science*, *2022*.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Jauhari, M., Sulaeman, A., Riyadi, H., & Ekayanti, I. (2014). Pengembangan formula minuman olahraga berbasis tempe untuk pemulihan kerusakan otot. *Agritech*, 34(3), 285-290.

Jayadi, Y. I. 2021. Sakko-Sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi dan Protein. Guepedia, Jakarta.

Jean-Xavier, G. (2001). Sensory and consumer testing with children. *Trends in Food Science and Technology*, 11, pp. 273–283.

Jin, Y., & Tang, J. (2019, July). Food Component Influence on the Water Activity and Net Isosteric Heat of Sorption for Low-moisture Foods at Elevated Temperatures. In *IAFP 2019 Annual Meeting*. IAFP.

Joshi, P.T., Sadawarte, S.K., Pawar, V.S., & Giri, S.A. 2022. Development and Optimization of Sorghum Flakes Based Nutribar for Physicochemical and Organoleptic Evaluation. *Biological Forum An International Journal* 14(4):1162-1165.

Kamil, R. Z., Murdiati, A., Juffrie, M., & Rahayu, E. S. (2022). Gut Microbiota Modulation of Moderate Undernutrition in Infants through Gummy *Lactobacillus plantarum* Dad13 Consumption: A Randomized Double-Blind Controlled Trial. *Nutrients*, 14(5), 1049.

Kamil, R. Z., Fadhila, F. H., Dea, A., Rahayu, E. S., & Hartiningsih, S. (2023). The Shelf-life, Microbiology Quality, and Characteristic Changes of Probiotic *Lactobacillus plantarum* Dad-13 Milk Jelly Candy during Storage. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* (*Journal of Agricultural Engineering*), 12(4), 899-908.

Kasmidjo, R. B. (1990). *Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatan Tempe*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Kasunmala, I. G., Navaratne, S. B., & Wickramasinghe, I. (2020). Development of Syzygium caryophyllatum Fruit Pulp Incorporated Rice Flakes. *Vidyodaya Journal of Science* Vol. 23 No. 02 (2020) 31-41

Keyata, E. O., Tola, Y. B., Bultosa, G., & Forsido, S. F. (2021). Premilling treatments effects on nutritional composition, antinutritional factors, and in vitro mineral bioavailability of the improved Assosa I sorghum variety (*Sorghum bicolor* L.). *Food Science & Nutrition*, 9(4), 1929-1938.

Khairunnisa, K., Harun, N., & Rahmayuni, R. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes. *Sagu*, *17*(1), 19-28.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Khehra, R., Fairchild, R. M., & Morgan, M. Z. (2018). UK children's breakfast cereals–an oral health perspective. *British Dental Journal*, 225(2), 164-169.

Kince, T., Galoburda, R., Klava, D., Tomsone, L., Senhofa, S., Straumite, E., ... & Blija, A. (2017). Breakfast cereals with germinated cereal flakes: changes in selected physical, microbiological, and sensory characteristics during storage. *European Food Research and Technology*, *243*, 1497-1506.

Kimani, D. E., Kunyanga, C. N., & Ngugi, E. K. (2022). Nutritional and sensory quality of a sorghum snack supplemented with sesame and baobab fruit powder. *African Journal of Food Science*, *16*(3), 81-91.

Komala, A., Yusmarini, Y., & Rahmayuni, R. (2017). Kajian Pemanfaatan Tepung Sukun dan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes. *Sagu*, 16(2), 1-9.Koswara, S., & Diniari, A. (2015). Peningkatan mutu dan cara produksi pada industri minuman jahe merah instan di desa benteng, Ciampea, Bogor. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 149-161.

Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*, *11*(1), 1-8.

Kumar, C. M., Raju, P. N., & Singh, A. K. (2017). Effect of packaging materials and storage temperatures on shelf life of micronutrient fortified milk-cereal based complementary food. *Journal of Packaging Technology and Research*, 1, 135-148.

Kumar, P., & Mishra, H. N. (2004). Storage stability of mango soy fortified yoghurt powder in two different packaging materials: HDPP and ALP. *Journal of Food Engineering*, *65*(4), 569-576.

Kiepś, J. and Dembczyński, R. 2022 Current Trends in the Production of Probiotic Formulations, Foods. MDPI. Available at: https://doi.org/10.3390/foods11152330.

Koila, W. O. N. M., Hermanto & La Karimuna, H. (2021). Biskuit substitusi tepung labu kuning (*Cucubita Moschata* Duch) dan tepung kecambah kedelai (*Glycine max* L. Merr) sebagai kontribusi untuk pemenuhan angka kecukupan gizi (AKG). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan 6(6): 4591-4600

Kusniawati, E., Pratiwi, I., & Yonika, S. N. (2023). Analisa pengaruh nilai total moisture terhadap gross calorivic value pada batubara jenis x di pt bukit asam tbk unit pelabuhan tarahan. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 2(8), 3211-3222.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić, M., & Pezo, L. (2015). Viability of probiotic strains *Lactobacillus acidophilus* NCFM® and *Bifidobacterium lactis* HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days. *Journal of Functional Foods*, 15, 541-550.

Lee, K., Shoda, M., Kawai, K., & Koseki, S. (2020). Relationship between glass transition temperature, and desiccation and heat tolerance in Salmonella enterica. *PLoS One*, 15(5), e0233638.

Leviana, W dan V. Paramita. (2017). Pengaruh suhu terhadap kadar air dan aktivitas air dalam bahan pada kunyit (*Curcuma longa*) dengan alat pengering electrical oven. *Jurnal Metana* 13 (2) : 37-44.

Lemeshow, S., Hosmer Jr, D.W., Klar, J., Lwanga, S.K. (1997). *Besar Sampel Dalam Penelitian Kesehatan*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Lindriati, T., & Maryanto, M. (2017). Aktivitas air, kurva sorpsi isothermis serta perkiraan umur simpan *flake* ubi kayu dengan variasi penambahan koro pedang. *Jurnal Agroteknologi*, *10*(02), 129-136.

Listyaningrum C, A. (2018). Pengaruh palm sugar sebagai pengganti sukrosa terhadap karakteristik snack bar tepung komposit (ubi ungu, jagung kuning dan kacang tunggak) sebagai snack rendah kalori. *Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1): 53-62

Magan, J. B., T. F. O'Callaghan, J. Zheng, L. Zhang, R. Mandal, D. Hennessy, M. A. Fenelon, D. S. Wishart, A. L. Kelly, dan N. A. McCathy .2019. Impact of bovine diet on metabolomic profile of skim milk and whey protein ingredients. Metabolites, 9(305):1-14. doi: 10.3390/metabo9120305.

Mancebo, C. M., Picón, J., & Gómez, M. (2015). Effect of flour properties on the quality characteristics of gluten free sugar-snap cookies. *LWT - Food Science and Technology, 64(1), 264–269.*

Manurung, H., Naibaho, B., Manalu, T. B., & Romauli, N. D. M. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Bunga Telang (Cloria Ternatea) Kering. *Rona Teknik Pertanian*, 16(1), 81-95.

Marles, J., Apriyanto, E., & Harsono, P. (2018). Respon Pertumbuhan Dan Hasil Tiga Varietas Sorgum Di Lahan Pesisir Dengan Aplikasi Bahan Organik Dan Fungi Mikoriza Arbuskular. *Naturalis: Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumber Daya Alam dan Lingkungan*, 7(1), 29-40.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Martins, E., Cnossen, D. C., Silva, C. R. J., Junior, J. C., Nero, L. A., Perrone, I. T., & Carvalho, A. F. (2019). Determination of ideal water activity and powder temperature after spray drying to reduce *Lactococcus lactis* cell viability loss. *Journal of dairy science*, 102(7), 6013-6022.

Mawarno, B. A. S., & Putri, A. S. (2022). Karakteristik fisikokimia dan sensoris snack bar tinggi protein bebas gluten dengan variasi tepung beras, tepung kedelai, dan tepung tempe. *Journal of Agrifood, Nutrition, and Public Health*, 391, 47-54.

Megananda, F., & Sanaji, S. (2021). Pengaruh Gaya Hidup Sehat Dan Citra Merek Terhadap Preferensi Konsumen Minuman Rtd (*Ready To Drink*) Di Kalangan Mahasiswa Kampus U Ketintang. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 9(4), 1613-1622.

de Melo, P.F. *et al.* 2020. 'Cereal bars functionalised with tempeh: nutritional composition, isoflavone content and consumer acceptance', *International Journal of Food Science and Technology*, 55(1), pp. 397–405. Available at: https://doi.org/10.1111/ijfs.14384.

Milovanovic, B., Djekic, I., Miocinovic, J., Djordjevic, V., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., ... & Tomasevic, I. (2020). What is the color of milk and dairy products and how is it measured?. *Foods*, 9(11), 1629.

Miskiyah, J., & Yuanita, L. (2020). Mutu Starter Kering Yoghurt Probiotik Di Berbagai Suhu Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, *17*(1), 15-23.

Mohammadbeigi, A., Asgarian, A., Moshir, E., Heidari, H., Afrashteh, S., Khazaei, S., & Ansari, H. (2018). Fast food consumption and overweight/obesity prevalence in students and its association with general and abdominal obesity. *Journal of preventive medicine and hygiene*, 59(3), E236.

Mozin, F., & Ridhay, A. (2019). Analisis Kadar Serat Dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Tempe. Kovalen: *Jurnal Riset Kimia*, 5(3), 240-251.

Mirratunnisya, M., Ujianti, R. M. D., Muflihati, I., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan Flakes dari Ubi Jalar Putih (Ipomea batatas) dan Kacang Hijau (Vigna radiata L.). *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 10(2), 124-130.

Mutia, A. K., Purwanto, Y. A., & Pujantoro, L. (2014). Perubahan kualitas bawang merah (allium ascalonicum l.) Selama penyimpanan pada tingkat kadar air dan suhu yang berbeda ((Allium ascalonicum l.) During Storage at Different Temperature and Water Content*). Jurnal Pascapanen* 11(2): 108-115.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nandiyanto, A. B. D., Ragadhita, R., Ana, A., & Hammouti, B. (2021). Effect of Starch, Lipid, and Protein Components in Flour on the Physical and Mechanical Properties of Indonesian Biji Ketapang Cookies. *International Journal of Technology*, *13*(2).

Niazmand, R., Yeganehzad, S., & Niazmand, A. (2021). Application of laminated and metalized films to prolong the shelf life of dried barberries. *Journal of Stored Products Research*, *92*, 101809.

Niaba Koffi, P. V., Kouakou, B., Gildas, G. K., Thierry, A., N'golo, K., & Dago, G. (2013). Quality characteristics of biscuits made from sorghum and defatted Macrotermes subhyalinus. *International Journal of Biosciences* (IJB), 3(1), 58-69.

Nicole, T. Z. H., Nichelle, T. S., Elizabeth, T. E., & Yuliarti, O. (2021). Formulation of functional crackers enriched with fermented soybean (tempeh) paste: Rheological and microstructural properties. *Future Foods*, *4*, 100050.

Ninsix, R., Azima, F., Novelina, Nazir, F. (2018). Metode penetapan titik kritis, daya simpan dan kemasan produk instan fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(1): 46-52. DOI: 10.32520/jtp.v7i1.112

Nocianitri, K.A., Sujaya, I. N., dan Ramona, Y. (2019). Mikroenkapsulasi probiotik lactobacillus rhamnosus fbb81 dan viabilitasnya selama penyimpanan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan* 6(1): 76-82.

Novidahlia, N., Kusumaningrum, I., & Pamela, A. I. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Minuman Sereal Instan dari Sorgum (*Sorgum Bicolor*) Dan Tepung Tempe. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 181-188.

Nurhartadi, E., Nursiwi, A., Utami, R., & Widayani, E. (2018). Pengaruh waktu inkubasi dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik dari whey hasil samping keju. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 11(2), 73-93.

Nurhayati, R., Pratiwi, R., Anandito, B. K., Novita, E. R., & Angwar, M. (2018). Shelf life prediction of chocomix instant chocolate beverage powder using accelerated shelf life testing (ASLT) based on critical moisture content approach. *Reaktor*, *18*(2), 63-70.

Nurliyani, N., Kandarina, B. I., Kusuma, S., Trisnasari, Y. D., & Prabawati, F. (2014). Profile of bacteria and short chain fatty acids of caecal digesta in malnourished rat fed goat milk yoghurt. *Journal of Food and Nutrition Research*, 2(12), 1015-20.

Oguegbu, A. (2021). Effects of nutrition on the growth and development of children between 0-6 years of age in the covid-19 era. UNIZIK *Journal of Educational Research and Policy Studies*, 9, 1-7.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Oktavia, H. M., Kusumawati, N., & Kusmawardani, I. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Selama Distribusi Dan Pemasaran Terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat Dan Tingkat Keasaman Pada Yogurt Murbei Hitam (*Morus nigra* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 14(1), 22-31.

Palupi, N. S., Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Syah, D. (2010). Penentuan umur simpan dan pengembangan model diseminasi dalam rangka percepatan adopsi teknologi mi jagung bagi UKM. *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 5(1), 42-52.

Pangestu, A. D., Kurniawan, K., & Supriyadi, S. (2021). Pengaruh Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Nilai pH Yoghurt: The Effect of Temperature Variation and Storage Time on the Viability of Latic Acid Bacteria (LAB) and pH Value of Yoghurt. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 3(2), 231-236.

Poddar, D. et al. (2014). Stability of probiotic Lactobacillus paracasei during storage as affected by the drying method‟, *International Dairy Journal*, 39(1), pp. 1–7. doi: 10.1016/j.idairyj.2014.04.007

Popper, R., & Kroll, J. J. (2005). Conducting sensory research with children. *Journal of sensory studies*, 20(1), 75-87.

Pratiwi, I. A., Kemsawasd, V., & Winuprasith, T. (2019). Storage Stability of High Fiber Snack Bar. *GHMJ (Global Health Management Journal)*, 3(3).

Primasoni, N. (2012). Manfaat Protein untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini. *Universitas Negeri Yogyakarta: Fakultas Ilmu Olahraga*.

Pugliese, A., Cabassi, G., Chiavaro, E., Paciulli, M., Carini, E., & Mucchetti, G. (2017). Physical characterization of whole and skim dried milk powders. Journal of Food Science and Technology, 54(11), 3433–3442. doi:10.1007/s13197-017-2795-1

Purbasari, D. (2019). Aplikasi metode foam-mat drying dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 52-61.

Purbasari, D., & Putri, R. R. E. (2021). Physical Quality of Red Chili Powder (Capsicum Annum L.) Result. *Protech Biosystems Journal*, 1(1), 25-37.

Purnasari, G., Sasmita, I.R.A. and Susindra, Y. 2022. ‘Effect of banana flour and tempeh flour on sensory characteristics of prebiotic snack bar’, *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 980(1), pp. 8–13. Available at: https://doi.org/10.1088/1755-1315/980/1/012043.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Putri, R. A. N., Rahmi, A., & Nugroho, A. (2020). Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jewawut (*Setaria italica*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(1), 1-11.

Ratnasari, D., Yunianta, Y., & Maligan, J. M. (2015). Pengaruh tepung kacang hijau, tepung labu kuning, margarin terhadap fisikokima dan organoleptik biskuit [in press september 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *3*(4).

Rahayu, E. S., Mariyatun, M., Manurung, N. E. P., Hasan, P. N., Therdtatha, P., Mishima, R., ... & Utami, T. (2021). Effect of probiotic *Lactobacillus plantarum* Dad-13 powder consumption on the gut microbiota and intestinal health of overweight adults. *World Journal of Gastroenterology*, 27(1), 107.

Rakhmawati, N. (2013). Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 63-73

Rahmawati, A. N., Maryanto, M., & Nurhayati, N. (2019). Karakteristik Flake Ubi Jalar Orange Dan Ungu Dengan Penambahan Minyak Nabati (Minyak Sawit, Minyak Kelapa, Dan Margarin). *Jurnal Agroteknologi*, *13*(01), 85-91.

Rauf A, Pato U, Ayu DF. 2017. Aktivitas antioksidan dan penerimaan panelis teh bubuk daun alpukat (Persea American Mill.) berdasarkan letak daun pada ranting. *Jurnal Pertanian*. 4 (2): 3-9

Rinda, A., & Asyik, N. (2018). Pengaruh komposisi snack bar berbasis tepung tempe dan biji lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam.) de Wit) terhadap, penilaian organoleptik, proksimat, dan kontribusi angka kecukupan gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1328–1340.

Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) (2018). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018. http://www.depkes.go.id/resources/download/infoterkini/materi_rakorpop_2018/Hasil%20Riskesdas%202018.pdf – Diakses September 2023.

Rumata, S., Breemer, R., & Picauly, P. (2023). Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Nutmeg Instant Drink (*Myristica fragrans* Houtt) with Variations of Maltodextrin Concentration. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 75-80.

Sabrina, N., & Anwar, K. (2021). Promoting Healthy Snacks To Elementary Schools Children Using Animated Cartoon In Tebet, South Jakarta. In *ICCD* (Vol. 3, No. 1, pp. 461-464).

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Safari, F. R. N., & Binjai, S. P. A. K. (2020). Hubungan pengetahuan dengan tindakan ibu tentang pemberian cemilan sehat pada balita di dusun vi-a kecamatan labuhan deli kabupaten deli serdang tahun 2020. *Jurnal Stindo Profesional* 7(2): 10-18.

Safftriani, Humairani, R., & Akmal, Y. (2021). Penentuan Kadar Air Terasi Seruway Pada Kemasan Aluminium Foil Dan Suhu Penyimpanan Yang Berbeda. *In Prosiding Seminar Nasional Pertanian* (Vol. 3, No. 1).

Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. (2016). Perubahan mutu ikan gabus (Channa striata) asap selama penyimpanan. *Jurnal FishtecH*, 5(1), 11-18.

Sanchez, M. D. R. H., Cuvelier, M. E., & Turchiuli, C. (2013). Design of liquid emulsions to structure spray dried particles. *Journal of Food Engineering*, 167, 99-105.

Sánchez, D. E., Calderón-Santoyo, M., Ortiz-Basurto, R. I., Bautista-Rosales, P. U., & Ragazzo-Sánchez, J. A. (2018). Effect of maltodextrin reduction and native agave fructans addition on the physicochemical properties of spray-dried mango and pineapple juices. *Food Science and Technology International*, 24(6), 519-532.

Sandjaja, S., Budiman, B., Harahap, H., Ernawati, F., Soekatri, M., Widodo, Y., ... & Khouw, I. (2013). Food consumption and nutritional and biochemical status of 0· 5–12-year-old Indonesian children: the SEANUTS study. *British Journal of Nutrition*, 110(S3), S11-S20.

Sari, H. M., Yosephin, B., & Haya, M. (2019). Variasi pengolahan daya terima dan kandungan zat gizi keripik tempe rasa bawang. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), 1-6.

Sareani, A., Suranadi, L., & Sofiyatin, R. (2019). Substitusi tepung kedelai (Glyine max L.) terhadap sifat organoleptik soybeans cookies. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(1), 1–7.

Sarika, K., Jayathilakan, K., Lekshmi, R. G. K., Priya, E. R., Greeshma, S. S., & Rajkumar, A. (2019). Omega-3 enriched Granola bar: Formulation and evaluation under different storage conditions.

Setta, M. C., Matemu, A., & Mbega, E. R. (2020). Potential of probiotics from fermented cereal-based beverages in improving health of poor people in Africa. *Journal of Food Science and Technology*, 57(11), 3935-3946.

Shevade, A. V., O'Callaghan, Y. C., Kennedy, D., O'Brien, N. M., O'Connor, T. P., & Guinee, T. P. (2019). Cereal type significantly affects the composition and

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

reconstitution characteristics of dried fermented milk-cereal composites. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(6), 3097-3105.

Silaban, B. J. S., Nurhayati, L., & Hartanti, A. W. (2020). Viabilitas Probiotik *Lactobacillus acidophilu*s DLBSD102 Setelah Mikroencapsulasi. *Jurnal Sains Natural*, 10(1), 6.

Sihotang, A. P., Karo-Karo, T., & Lubis, Z. (2019). Karakteristik fisikokimia sobicos flakes sebagai makanan berindeks glikemik rendah (Physicochemical Characteristics of Sobicos Flakes as Suplement low glycemic index). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(4), 227-232.

Siwi, N. P., & Paskarini, I. (2018). Hubungan Asupan Karbohidrat, Lemak, Dan Protein Dengan Status Gizi (Studi Kasus pada Pekerja Wanita Penyadap Getah Karet di Perkebunan Kalijompo Jember). *The Indonesian Journal of Public Health*, 13(1), 1-12.

Somantri, B. (2021). Kontribusi Etnosentrisme dan Gaya Hidup terhadap Keputusan Pembelian Baju Batik sebagai Identitas Diri. *Cakrawala Repositori IMWI*, *4*(2), 218-228.

Spence, C. (2015). On the psychological impact of food colour. *Flavour*, 4(1), 1-16.

Suarni. 2016. Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 99.https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2 016.p99-110.

Sucipta, N., Suriasih, K., dan Kencana, P. K. D. 2017. *Pengemasan Pangan*. Udayana University Press, Denpasar.

Supariatna, I. G. R., Putra, G. G., & Suhendra, L. (2018). Pendugaan umur simpan menggunakan metode *accelerated shelf-life testing* (aslt) dengan pendekatan arrhenius pada destilat cuka fermentasi hasil samping cairan pulpa kakao. Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri ISSN, 6(2), 178-188.

Suprapto dan R. Mudjisihono. (1987). *Budidaya dan Pengolahan Sorgum*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. (2020). Pendugaan umur simpan snack bar pisang dengan metode arrhenius pada suhu penyimpanan yang berbeda (Estimation of Banana Snack Bar Shelf Life with Different Storage Temperatures Using Arrhenius Method). *Biopropal Industri*, 11(2), 127-137.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Surahman, D. N., Rahayu, R. P., Desnilasari, D., Ekafitri, R., Cahyadi, W., & Rahman, T. (2018) Formulation Banana Flakes using Different Type and Concentration of Fillers. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 251, No. 1, p. 012028). IOP Publishing.

Suryani, I., Ardiningsih, P., & Wibowo, M. A. (2018). Formulasi cookies tersubstitusi bekatul inpara (Oryza sativa L) dan ketan putih (Oryza sativa glutinosa) Serta analisis kandungan gizinya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4).

Suwita, I. K. (2018). Formulasi Tepung Bekatul Dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, Dan Mutu Organoleptik Sereal Flakes Untuk Obesitas Pada Anak. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI)*, *4*(2), 128-135.Syafira, S., Supardianningsih, S., & Nugraha, M. (2018). Identification of Water Vapour Transmission Rate (WVTR) of Aluminum Foil Packaging Barrier using The Gravimetric Testing Method. *Jurnal Ilmiah Publipreneur*, *6*(1), 49-54.

Syamaladevi, R. M., Tadapaneni, R. K., Xu, J., Villa-Rojas, R., Tang, J., Carter, B., ... & Marks, B. (2016). Water activity change at elevated temperatures and thermal resistance of Salmonella in all purpose wheat flour and peanut butter. *Food Research International*, 81, 163-170.

Syarief, R., Santausa, S., dan Isyana, B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: IPB.

Syifahaque, A. N., Siswanti, S., & Atmaka, W. (2022). The effect of sorghum flour substitution on the chemical, physical, and organoleptic characteristics of cookies with avocado as fat substitute. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 119-133.

Syngai, G. G., Gopi, R., Bharali, R., Dey, S., Lakshmanan, G. M., & Ahmed, G. (2016). Probiotics - the versatile functional food ingredients. *Journal of food science and technology*, 53(2), 921–933. https://doi.org/10.1007/s13197-015-2011-0

Tamime, A.Y. 2009. Dried milk powders. In Dairy Powders and Concentrated Milk Products (A.Y. Tamime, ed.) pp. 231–245, Blackwell Pub. Ltd., Oxford, U.K.

Tarasevičienė, Ž., Čechovičienė, I., Jukniūtė, K., Šlepetienė, A., Paulauskienė, A., 2020. Qualitative Properties of Cookies Enriched with Berries Pomace. *Food Science and Technology*, Volume 41(2), pp. 474–481

Tarigan, A. M., Nurali, E. J., & Taroreh, M. (2019). Pengaruh substitusi pisang goroho dan kacang merah terhadap kualitas fisik, kimia dan sensoris flakes ubi jalar kuning (Ipomoea batatas l.) sebagai makanan bebas gluten bebas kasein. *Jurnal Teknologi Pertanian* (Agricultural Technology Journal, 10(1).

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal
Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Thilakarathna, R. C. N., Madhusankha, G. D. M. P., & Navaratne, S. B. (2022). Potential food applications of sorghum (Sorghum bicolor) and rapid screening methods of nutritional traits by spectroscopic platforms. *Journal of Food Science*, 87(1), 36-51.

Thompson, A., Reader, S., Field, E., & Shephard, A. (2013). Open-label taste-testing study to evaluate the acceptability of both strawberry-flavored and orange-flavored amylmetacresol/2, 4-dichlorobenzyl alcohol throat lozenges in healthy children. *Drugs in R&D*, 13(2), 101-107.

Trimedona, N., Rahzarni, R., & Muchrida, Y. (2021). Karakteristik serbuk effervescent dari ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Lumbung*, 20(1).

Tripathi, M. K., & Giri, S. K. (2014). Probiotic functional foods: Survival of probiotics during processing and storage. *Journal of functional foods*, 9, 225-241.

Tuncel, N., Korkmaz, F., Polat, H., & Tuncel, N. B. (2022). Monitoring starch hydrolysis with micro visco-amylo-graph for the production of chickpea milk and optimization of the parameters with response surface methodology. *Journal of food science and technology*, 59(9), 3448–3457. https://doi.org/10.1007/s13197-021-05332-w

Upadhyay, K.G. 2000. Physico-chemical and functional properties of milk powders. In Short Course Lecture Compendium on Advances in Condensed and Dried Milks (R.S. Mann, ed.) December 14, 1999–January 3, 2000, pp. 59–81, *Dairy Technology Division*, National Dairy Research Institute, Karnal, India.

Usmiati dan Risfaheri, U. S. (2013). Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat (Improvement of Dadih as an Indigenous Probiotic Functional Food of West Sumatera). *J Litbang Pertanian* ; 32: 2029.

Utami, R., Setiawati, L., & Rahmawati, R. (2021). Karakteristik Rice Paper Hasil Formulasi Dengan Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*). *Jurnal Konversi*, 10(2), 19-28.

Wahyuni, F., Hartono, A., & Sari, F. N. (2018). Pengaruh Lama Waktu Simpan Terhadap Angka *Escherichia coli* Dalam Air Minum Isi Ulang. Jurnal Kesehatan Perintis 5(2)

Wahyuningsih, E., Sholichah, R. M., Ulilalbab, A., & Palupi, M. (2017). Pengaruh proporsi tepung talas dan tepung tempe terhadap kadar air dan daya terima flakes. *Jurnal of Food Technology*, *4*(2), 127-137.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Wang, A., Lin, J., & Zhong, Q. (2020). Probiotic powders prepared by mixing suspension of Lactobacillus salivarius NRRL B-30514 and spray-dried lactose: Physical and microbiological properties. *Food Research International*, *127*, 108706.

Wang, C. et al. (2019). Effects of polymerized whey protein on survivability of *Lactobacillus acidophilus* LA-5 during freeze-drying", *Food Science and Nutrition*, 7(8), pp. 2708–2715. doi: 10.1002/fsn3.1130.

Wardani, S. K., Cahyanto, M. N., Rahayu, E. S., & Utami, T. (2017). The effect of inoculum size and incubation temperature on cell growth, acid production and curd formation during milk fermentation by *Lactobacillus plantarum* Dad 13. *International Food Research Journal*, 24(3).

Wardika, A. S., & Sudaryono, A. (2014). Pengaruh Bakteri Probiotik Pada Pakan Dengan Dosis Berbeda Terhadap Efisiensi Pemanfaatan Pakan, Pertumbuhan Dan Kelulushidupan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Journal of Aquaculture Management and Technology*, 3(4), 9-17.

Wayuningsih, E., Sholichah, R. M., Ulilalbab, A., & Palupi, M. (2017). Pengaruh proporsi tepung talas dan tepung tempe terhadap kadar air dan daya terima flakes. *Jurnal of Food Technology*, 4(2), 127-137.

Widowati, S., & Luna, P. (2022, May). Nutritional and functional properties of sorghum (Sorghum bicolor (L.) Moench)-based products and potential valorisation of Sorghum Bran. *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1024, No. 1, p. 012031). IOP Publishing.

Wulandari, E., Djali, M., & Rahayu, G. G. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Perkecambahan Terhadap Karakteristik Tepung Kecambah Sorgum Kultivar Lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 9(1), 25-35.

Winarsih dan Hidriyawati, W. (2021). Pendidikan kesehatan tentang jajanan dan makanan sehat pada masa pandemi covid-19 di TPQ warisatul muslimin tuntang. *Journal of Innovation in Community Empowerment* (JICE) 3(2): 66-72.

Yogeswara, I. B. A., Kusumawati, I. G. A. W., & Nursini, N. W. (2014). Viabilitas dan Stabilitas Bakteri Probiotik L. acidophillus FNCC 0051 pada Susu Kedelai Fermentasi Selama di Saluran Cerna in Vitro dan Penyimpanan. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA*.

Yudana. (2003). *Tempe Makanan Seumur Hidup*. Semarang Metro, Semarang.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Rasio Tepung Sorgum dan Tepung Tempe pada Formulasi Flakes terhadap Karakteristik Minuman Sereal
Instan Diperkaya Bubuk Susu Probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13**
Shania Angeline Tanuwijaya, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Young, G., & Mebrahtu, T. (1998). Protein, Fiber, and Lipid Content of Vegetable Soybean. *Journal of the American Dietetic Association*, 98(9), A44. https://doi.org/http:/doi.org/10.1016/S0002- 8223(98)00461-1

Yulistiani, R., Rosida, R., & Kumala, I. W. (2021). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik flakes: kajian proporsi tepung talas termodifikasi dan tepung kacang tunggak serta penambahan natrium bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1).

Zulaikha, Y., Yao, S. H., & Chang, Y. W. (2021). Physicochemical and functional properties of snack bars enriched with tilapia (*Oreochromis niloticus*) by-product powders. *Foods*, *10*(8), 1908.