

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. & Wirjatmadi, B. (2012). *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan Edisi 1*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.
- Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA). (2017). Market Intelligence Report on Cereal Preparation. *AgriExchange*, 1-17.
- Amaliah, I. (2018). Persepsi Generasi Milenial Terhadap Pangan Fungsional di Indonesia. Skripsi. Universitas Bakrie, Jakarta.
- Amilia, W., Melinda, C. S., Rusdianto, A. S., Kuswardhani, N., & Choiron, M. (2022). Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Kopi Bekatul (*Rice Bran Coffee*). *e-Prosiding Kolokium Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*. 97-108.
- Andriani, A. & Isnaini. (2013). *Morfologi dan Fase Pertumbuhan Sorgum*. Jakarta: IAARD Press.
- Aprilia, S. E. (2015). Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Susu Kambing. Skripsi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Arsimin, A. J. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kandungan Nilai Gizi dan Susut Pengerinan Dendeng Giling Daging Sapi. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Astarini, F., Sigit, B., & Praseptianga, D. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Flakes Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*), dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 106-114.
- Astuti, S., Suharyono, S. A., & Anayuka, S. T. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225-235.
- Astuti, W., Taufiq, M., & Muhammad, T. (2021). Implementasi Wilcoxon Signed Rank Test untuk Mengukur Efektifitas Pemberian Video Tutorial dan PPT untuk Mengukur Nilai Teori. *Jurnal Produktif*, 5(1), 405-410.
- Atmadja, G. S. (2006). Pengembangan Produk Pangan Berbahan Dasar Jagung *Quality Protein Maize (Zea mays* L.) dengan Menggunakan Teknologi Ekstruksi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Azhari, M. A. A., Wahyuning, C. S., & Irianti, L. (2015). Rancangan Produk Sepatu Olahraga Multifungsi Menggunakan Metode *Quality Function Deployment (QFD)*. *Jurnal Online Institut Teknologi Nasional*, 3(4), 241-252.

- Azrai, M. *et al.* (2021). *Teknologi Budidaya Tanaman Sorgum Unggul Bebas Limbah*. Yogyakarta: CV. Cakrawala Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Luas Panen dan Produksi Kacang Merah 2018-2020.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4270-1996. Susu Sereal. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Buckle, K. A., *et al.* (2009). *Ilmu Pangan*. UI-Press: Jakarta.
- Budijanto, S. & Yulianti. (2012). Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3), 177-186.
- Cahyani, I. D. & Purbowati. (2022). Nilai Indeks Glikemik Sereal Jagung dengan Penambahan Kacang Hijau dan Kacang Merah. *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 13-19.
- Chandra, L., Marsono, Y., & Sutedja, A. M. (2014). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Flake* Beras Merah dengan Variasi Suhu Perebusan dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), 57-68.
- Dantes, K. R. (2013). Kajian Awal Pengembangan Produk dengan Menggunakan Metode QFD (*Quality Function Deployment*) (Studi Kasus pada Tang Jepit *Jaw Locking Pliers*). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(1), 173-183.
- Darmajana, D. A., Ekafitri, R., Kumalasari, R., & Indrianti, N. (2016). Pengaruh Variasi Ukuran Partikel Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Jagung Instan. *PANGAN*, 5(1), 1-12.
- Dewantari, I. G. A. M. N. C., Wisaniyasa, N. W., & Suter, I. K. (2017). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik *Cookies*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 6(1), 1-11.
- Dewi, E. S. & Yusuf, M. (2017). Potensi Pengembangan Sorgum Sebagai Pangan Alternatif, Pakan Teknak, dan Bioenergi di Aceh. *Jurnal Agroteknologi*, 7(2), 27-32.
- Diliyanti, M. & Hermanto, B. (2022). Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Ubi Kayu Menjadi Tepung Tapioka Pada PT. Hari Sejahtera Tapioka Dusun III Sei Basah di Desa Tadukan Raga Kecamatan Stm Hilir Kabupaten Deli Serdang. *Journal of Health and Medical Science*, 1(2), 140-156.
- Diputera, I. G. A., Putera, I. G. A. A., & Dharmayanti, G. A. P. C. (2018). Penerapan *Value Engineering* (VE) pada Proyek Pembangunan Taman Sari Apartement. *Jurnal Spektran*, 6(2), 210-216.

- Fadhlillah, M., Ishmayana, S., Idar., Soemitro, S., & Subroto, T. (2016). Perubahan Sifat Fisikokimia Tepung Sorgum Setelah Hidrolisis Parsial dengan Enzim  $\alpha$ -Amilase dari *Bacillus* Sp. (Termamyl). *Journal Chimica et Natura Acta*, 4(1), 21-26.
- Fitriani, S., Yusmarini., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Pragelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104-115.
- Gigiringi, F. C., Nurali, E. J. N., & Ludong, M. M. (2022). Formulasi Tepung Komposit Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) untuk Pembuatan Biskuit. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 325-337.
- Ginting, D. A. A. P., Irmansyah, T., & Sipayung, R. (2021). Aplikasi Pupuk Kascing pada Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.). Moench). *Jurnal online Agroekoteknologi*, 9(2), 18-24.
- Goi, M. (2017). Penanganan Gizi Pada *Celiac Disease*. *Health and Nutrition Journal*, 3(2), 100-109.
- Gozali, T., Sutrisno, E. T., & Saleha, N. M. (2019). Optimasi Formulasi *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1), 40-50.
- Gunawan, A., Franciscus, S. P., & Yuliana, R. S. (2021). Kualitas *Muffin* dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 11-19.
- Hanasti, W. R. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Daya Terima *Cake*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Hanifa, L. N., Gama, S. I., & Rijai, L. (2019). Kandungan Metabolit Sekunder Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. 10(1), 122-125.
- Hapsari, D. R., Maulani, A. R., & Aminah, S. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori *Flakes* Berbasis Tepung Uwi Ungi (*Dioscorea alata* L.) dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycyn max* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 201-212.
- Harijono., Susanto, W. H., & Ismet, F. (2012). Studi Penggunaan Proporsi Tepung (Sorgum Ketan dengan Beras Ketan) dan Tingkat Kepekatan Santan yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), 1-11.
- Hidayat, B., Akmal, S., & Suhada, B. (2016). Penambahan Tapioka untuk Memperbaiki Kualitas Tanak Beras Analog Jagung Metode Granulasi dalam Rangka Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Bahan Lokal. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 241-249.

- Hidayat, H. N. & Insafitri. (2021). Analisa Kadar Proksimat Pada *Thalassia Hemprichi* dan *Galaxaura Rugosa* di Kabupaten Bangkalan. *Juvenil*, 2(4), 307-317.
- Hidayati, N. F. & Swasono, M. A. H. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Sorgum dan Bit Root Terhadap Karakteristik *Flake*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 287-295.
- Hilman, M. & Ningrat, R. G. P. (2023). Pengembangan Produk Kripik dengan Metode *Quality Function Deployment* pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Makmur Abadi di Kabupaten Ciamis. *Jurnal Industrial Galuh*, 5(2), 82-91.
- Husniar, F., Sari, T. R., Safira, A. M., & Kamila, E. R. (2023). Strategi Pengembangan Produk Baru Sebagai Upaya dalam Meningkatkan Daya Saing Perusahaan. *Jurnal Riset Manajemen dan Akuntansi*, 3(2), 22-34.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 7-14.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formula Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makan*. 35(1), 13-22.
- Indika, S. M., Ramadhan, W., Budiyanto, R., Shintya, I., & Sari, A. (2017). Formulasi *Flakes* Berbasis Suweg dengan Komposit Kacang Merah dan Wortel untuk Sarapan Pagi Tinggi Protein. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 1(1), 78-82.
- Indriatama, W. M., Puspitasari, W., Sasongko, W. T., Anggraeny, Y. N., Human, S., Sihono., Kurniawan, W., Sutiyoso., Wulandari, Y. A., & Wahyono, T. (2023). Ciri Agronomi dan Serat Delapan Varian Sorgum sebagai Pakan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(3), 344-351.
- Irmayanti., Juliani., Anwar, C., Irhami., & Aprita, I. R. (2023). The Effect of Addition of Melinjo Flour (*Gnetum gnemon* Linn.) and Steaming Time on The Physical Properties and Hedonik Test of Flakes. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 5(1), 36-46.
- Isharyudono, K., Mar'ah, I., & Jufriyah. (2019). Penggunaan Bahan Inkonsvensional Sebagai Sumber Bahan Pakan. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Pendidikan*, 1(1), 1-6.
- Jahendriyadi, R. (2007). *Quality Function Deployment (QFD)* dalam Meningkatkan Kualitas Lulusan Jurusan Teknik Industri Universitas Islam Indonesia untuk Bersaing dalam Dunia Kerja. Skripsi. *Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik*, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Karisma, V. (2014). Pengaruh Penepungan, Perebusan, Perendaman Asam, dan Fermentasi terhadap Komposisi Kimia Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Karuniati, M. (2018). Pemanfaatan Kacang Merah dalam Pembuatan Chicken Gorden Blue. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 13(1), 1-5.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Panganku. <https://panganku.org/id-ID/view>
- Khairunnisa., Harun, N., & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan *Flakes*. *SAGU*, 17(1), 19-28.
- Khoerunisa, T. K. (2020). Review: Pengembangan Produk Pangan Fungsional di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), 49-59.
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N., & Ramani, A. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang. *E-Journal Pustaka Kesehatan*, 2(3), 485-491.
- Lestari, D. W. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. Skripsi. *Fakultas Peternakan*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Lin, J. H., Harinder, S., Yi, T. C., Yung, H. C. (2011). Factor Analysis of the Functional Properties of Rice Flours from Mutant Genotypes. *Food Chem*, (126), 1108-1114.
- Listiono, A. (2011). Aplikasi *Value Engineering* Terhadap Struktur Pelat dan Balok pada Proyek Pembangunan Gedung Asrama Putra SMP MTA Gemolong, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Lumbardo, V. (2008). Aplikasi *Quality Function Deployment* (QFD) Pada Perusahaan Penyedia Jasa *Wireless Internet* dalam Rangka Perbaikan Kualitas Internal Perusahaan. Skripsi. *Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik*. Universitas Indonesia, Depok.
- Ma'arif, J. M., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2021). Formulasi dan Karakterisasi Fisikokimia Selai Lembaran Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 123-130.
- Mahmud, M. K., Zulfianto, N. A., Marudut., Hermana., & Nazarina. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Malabay. (2016). Pemanfaatan *Flowchart* Untuk Kebutuhan Deskripsi Proses Bisnis. *Jurnal Ilmu Komputer*, 12(1), 21-26.
- Maligan, J. M., Dwisaputra, M. A., & Mustaniroh, S. A. (2020). Pengembangan Produk Kopi Premium dengan Metode QFD sebagai Produk Unggulan Kelompok Tani Kopi Makmur Abadi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(4), 185-196.
- Manoppo, S. (2012). Studi Pembuatan *Crackers* dengan Sukun (*Artocarpus communis*) Prigelatinisasi. Skripsi. *Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian*. Universitas Hasanuddin, Makassar.



- Masleni, S. L., Yemina, L., & Ringo, L. S. (2021). Gambaran Kebiasaan Sarapan dengan Tingkat Konsentrasi Mahasiswa di Asrama Akademi Perawatan RS PGI Cikini Jakarta Pusat, *Jurnal Keperawatan Cikini*, 2(2), 19-25.
- Maris, I. & Radiansyah, M. R. (2021). Kajian Pemanfaatan Susu Nabati Sebagai Pengganti Susu Hewani. *Journal of Food Science and Technology*, 1(2), 103-116.
- Melianawati, A. (1998). Karakteristik Produk Ekstruksi Campuran Menir Beras-Tepung Pisang-Kedelai Olahan. Skripsi. *Fakultas Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mirratunnisya., Ujianti, R. M. D., Muflihati, I., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan *Flakes* dari Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 10(2), 124-130.
- Mishartina, Ansarullah., Asyik, N. (2018). Pengaruh Formulasi *Breakfast Flakes* Berbahan Baku Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* L) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2), 1221-1236.
- Miysell, K. & Wasisto, J. (2020). Persepsi Mahasiswa Program Studi Ilmu Perpustakaan Universitas Diponegoro pada Peluang Kerja *Information Professional*. *Jurnal Ilmu Perpustakaan*, 9(2), 42-50.
- Mukhoiyaroh, S., Ammar, M. H., Pangesti, M., & Muflihati, I. (2020). Pengaruh Jenis Beras Terhadap Karakteristik *Flakes* yang Dihasilkan. *Jurnal Sains Boga*, 3(1), 1-11.
- Mukti, Z. H., Rusilanti., & Yulianti, Y. (2022). Pengembangan Media Edukasi Berbasis Video Animasi 3 Dimensi tentang Makanan Berserat untuk Meningkatkan Konsumsi Serat Pada Remaja. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(3), 593-605.
- Mustika, A., Wahyuningsih., & Paramtia, O. (2019). Pengaruh Teknik Perendaman Pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (*Bicolor* L.) Ditinjau dari Kualitas *Butter Cookies*. *TEKNOBUGA*, 7(1), 22-30.
- Nandito, A., Huda, M., & Siswoyo. (2020). Penerapan *Value Engineering* pada Proyek Pembangunan Puskesmas Rego Manggarai Barat NTT. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Konstruksi*, 8(3), 171-186.
- Nasir, M. (2010). Sifat Daya Serap Air dan Stabilitas Penyerapan Air Hidrogel Polimer Komposit. *JKTI*, 12(2), 79-83.
- Nestle Cereals. (2024, Juni). *Nutrisi Sarapan Sereal*. <https://www.nestle-cereals.com/id/blog/sarapan-sehat/takaran-saji-sereal>
- Nurainy, F., Sugiharto, R., & Sari, D. W. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Oestreatus*) Terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein, dan Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri Hasil Pertanian*, 20(1), 11-24.

- Nurhayati, E. (2022). Pendekatan *Quality Function Deployment* (QFD) dalam Proses Pengembangan Desain Produk *Whiteboard Eraser V2*. *Jurnal Desain Produk (Pengetahuan dan Perancangan Produk)*, 5(2), 75-82.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S. A., & Narsih. (2017). Pembuatan *Flakes* dengan Variasi Tepung Gandum dan Tepung Kelapa dalam Upaya Peningkatan Mutu *Flakes*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 163-170.
- Nusantara, R. A. & Jakaria, R. B. (2022). Implementasi Metode *Zero One* dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dalam Redesain Kemasan Obat (Studi Kasus pada PT. BPFC). *Jurnal Sains, Teknologi dan Industri*, 20(1), 347-354.
- Oktafianto, K., Ariyani, N., & Awanda, R. (2019). Penerapan *Quality Function Deployment* (QFD) Untuk Meningkatkan Kualitas Ayam Geprek di Lingkup Universitas PGRI Ronggolawe (Unirow) Tuban. *Jurnal Matematika*, 01(01), 30-38.
- Pangan, K. & Rangkuti, P. A (2009). Strategi Komunikasi Membangun Kemandirian Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2), 39-45.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Physical and Chemical Properties Characterization of Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Flour by Some Processing Treatment. *Teknosains Pangan*, 2(1), 20-29.
- Pangestuti, E. K. & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21.
- Papunas, M. E., Djarkasi, G. S. S., & Moningka, J. C. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays* L), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata* sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *COCOS*, 3(5), 1-10.
- Pelkowski, T. D. & Viera, A. J. (2014). Celiac Disease: Diagnosis and Management. *American Family Physician*, 89(2), 99-105.
- Permana, R. A. & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia *Flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 734-742.
- Permatasari, C. & Purwanti, S. (2018). Pemanfaatan Kacang Merah dalam Pembuatan *Redbeans Galantine*. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1), 1-7.
- Persulessy, E. R., Lembang, F. K., & Djidin, H. (2016). Penilaian Cara Mengajar Menggunakan Rancangan Acak Lengkap (Studi Kasus: Jurusan Matematika FMIPA UNPATTI). *Jurnal Ilmu Matematika dan Terapan*, 10(1), 9-16.
- Pestarini, S., Wahyuningsih, S. U., & Pratiwi, S. H. (2017). Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dengan Berbagai Jenis Pupuk Kandang. *Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan*. 1(1), 24-28.

- Piri, N. I., Sutrisno, A., & Mende, J. (2017). Penerapan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) untuk Menangani *Non Value Added Activity* pada Proses Perawatan Mesin. *Jurnal Online Poros Teknik Mesin*, 6(1), 10-19.
- Pomuato, E. R., Musa, N., & Zakaria, F. (2022). Kajian Tentang Interval Waktu Pemberian Air dan Jarak Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Agroteknotropika*, 11(2), 1-11.
- Prabawa, S., Zoelnanda, A., Anam, C., & Samanhudi. (2023). Evaluasi Kualitas Sensoris dan Fisikokimia Mi Basah Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), 13-28.
- Pranata, C., Silalahi, J., Yuandani., & Cintya, H. (2022). Pengaruh Pengolahan Berbagai Jenis Beras Terhadap Kadar Karbohidrat. *Jurnal Farmasi*, 5(1), 1-4.
- Purnamasari, I. W. & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik *Flake* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1375-1385.
- Purwasih, R., & Azzahra, H. (2019). Pengaruh Lama Pemanggangan Dalam Oven Terhadap pH dan Organoleptik Steak Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. 1(1), 6-12.
- Pustika, D. C., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2023). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Mie dengan Penambahan Bubur Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dan Bubur Bayam Merah (*Amaranthus tricolor*). *JITIPARI*, 8(1), 85-92.
- Putri, A., Effendi, U., & Effendi, M. (2015). Analisis Perencanaan Strategi Peningkatan Kualitas Pelayanan Konsumen dengan Metode *Quality Function Deployment* (QFD). *Jurnal Industria*, 4(1), 41-52.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124-131.
- Rafika., Astuty, P., & Setyowati, S. (2018). Hubungan Kebiasaan Sarapan Pagi dengan Konsentrasi Pada Remaja. *Jurnal Ilmiah Obstetri Gynekologi dan Ilmu Kesehatan*, 6(2), 26-35.
- Rahma, D., Hartono, W., & Sugiyarto. (2017). Analisis *Value Engineering* dengan Metode *Zero-One* pada Proyek Pembangunan Gedung Laboratorium Komputer Kampus 3 Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. *Matriks Teknik Sipil*, 5(1), 181-187.
- Rahmayuni., Hamzah, F., & Nofiyana, F. (2013). Penambahan Madu dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah. *SAGU*, 12(1), 25-33.
- Rakhmawati, N., Bambang, S. A., & Danar, P. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah, (*Phaseolus vulgaris* L.) dan



Tepung *Konjac* (*Amorphophallus onchophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 63-73.

Rayesa, N. F. & Ali, D. Y. (2022). Sikap Konsumen Milenial Terhadap Produk Berlabel *Gluten-Free*. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis* (JEPA), 6(4), 1684-1695.

Rifa'i. H., Ashari, S., & Damanhuri. (2015). Keragaan 36 Aksesori Sorgum (*Sorghum bicolor* L.). *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(4), 330-337.

Rosania, S. P., Sukardi., & Winarsih, S. (2022). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia serta Tingkat Kesukaan *Cookies*. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186-205.

Rubio-Tapia, A., Ludvigsson, J. F., Brantner, T. L., Murray, J. A., & Everhart, J. E. (2012). The Prevalence of Celiac Disease in The United States. *The American Journal of Gastroenterology*, 107(10), 1538-1544.

Santoso, C. H., Henuk, Y. G., & Kristanti, M. (2014). Perencanaan *Quality Function Deployment* (QFD) Pada Hotel Everbright Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 2(2), 15-30.

Sari, S. P. (2020). Hubungan Minat Beli dengan Keputusan Pembelian Pada Konsumen. *Psikoborneo*, 8(1), 147-155.

Sari, A. L. & Kurniawati, E. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Mutu Minuman *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Jalar Kuning. *Journal of Food Engineering*, 2(2), 88-102.

Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan "Selepan" Kota Salatiga. *Jurnal Ilmiah Multi Science*, 12(1), 24-30.

Sari, L. S., Wulandari, Y. W., & Mustofa, A. (2020). Sifat Fisikokimia dan Sensoris *Flakes* Tepung Ampas Kelapa dengan Variasi Lama Pemanggangan. *JITIPARI*, 5(2), 13-25.

Sarofa, U., Witjaksono, L. A., Salsabila, A., & Ishaqy, M. A. S. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum Termodifikasi dan Tapioka serta Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik *Flakes*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Unisri*, 8(1), 56-64.

Saufika, A., Retnaningsih, A., & Alfiasari, A. (2012). Gaya Hidup dan Kebiasaan Makanan Mahasiswa. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 5(2), 157-165.

Sayangbati. (2012). Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp). Skripsi. *Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Sam Ratulangi, Manado.

- Setiaji, B. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik *Soyflakes* (*Glycine max* L.). Skripsi. *Jurusan Teknik Pangan. Fakultas Teknik*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Setiyagama, M. J., Arifin, A. Z., & Sulistyawati. (2017). Karakterisasi Beberapa Genotip Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Lokal Jawa Timur. *Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan*, 1(2), 18-22.
- Setyawati, R., Suriana, I., & Gafur, A. (2021). Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan. *Jurnal Karya Abadi*, 5(1), 102-108.
- Siahaan, B. F., Yusa, N. M., & Pratiwi, I. D. P. K. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*. L) dan Tepung Daun Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) Terhadap Karakteristik Cookies. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(3), 536-547.
- Siregar, D. S. & Mardiyah, A. (2018). Uji Adaptasi Beberapa Varietas Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Pada Lahan Sawah Tadah Hujan di Desa Matang Seutui Kota Langsa. *Agrosamudra Jurnal Penelitian*, 5(2), 80-86.
- Siregar, L. N. S., Harun, N., & Rahmayuni. (2017). Utilization of Red Bean Flour and Bark Padang Sidimpuan (*Salacca sumatrana* R.) in The Making Snack Bar. *JOM Faperta*, 4(1), 1-14.
- Sofyan, A. & Husna, N. E. (2019). Kadar Zat Besi (Fe) dan Daya Terima Flakes Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dengan Substitusi Bayam (*Amaranth* sp.). *Jurnal Gizi*, 8(2), 95-105.
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 73-84.
- Sriyana, H. Y. & Indrasmara, B. P. (2022). Bioplastik Berbahan Dasar Tepung Tapioka dengan Modifikasi Gliserin dan Serat Bambu. *Chimica et Natura Acta*, 10(2), 60-65.
- Suarni. (2016). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35(3), 99-110.
- Suarni., Firmansyah, I. U., & Aqil, M. (2013). Keragaman Mutu Padi Beberapa Varietas Jagung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 32(1), 50-56.
- Suarni & Subagio, H. (2013). Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(2), 47-55.
- Suhada, R. & Asthiningsih, N. W. W. (2019). Hubungan Teman Sebaya dengan Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji (*Fast Food*) pada Siswa-Siswi Kelas XI di SMA Negeri Samarinda. *Borneo Student Research*, 1(1), 38-45.

- Sukarminah, E., Wulandari, E., & Lembong, E. (2017). Tepung Sorgum sebagai Pangan Fungsional Produk Sinbiotik. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(5), 329-331.
- Sukarno., Sugiarti, C. W. A. I., & Budijanto, S. (2020). Pengembangan Formula Sereal Sarapan Berbasis Beras Hitam Pecah Kulit, Kacang Merah, dan Wijen. *PANGAN*, 29(3), 181-190.
- Suprijadi. (2012). Karakteristik dan Kimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Rendah Tanin. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
- Susanti, I., Lubis, E. H., & Meidayani, S. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Journal of Agro Based Industry*, 34(1), 44-52.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Saputra, J. M. (2021). Sifat Fisikokimia dan Sensoris *Tortilla* dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 365-375.
- Taha, Z., Hassan, A. A., Scott, L. W., & Papandreou, D. (2019). Prevalence and Associated Factors of Caesarean Section and Its Impact on Early Initiation of Breastfeeding in Abu Dhabi, United Arab Emirates, *Nutrients*, 11(11), 2723.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Triandini, I. G. A. A. H. & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12-19.
- Triandita, N., Maifianti, K. S., Rasyid, M. I., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 4(2), 457-464.
- Umanahu, I., Polnaya, F. J., & Breemer, R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Sawi (*Brassica chinensis* var *Parachinensis*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 240-247.
- Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays* L.) terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 140-149.
- Wahjuningsih, S. B., Marsono., Praseptiangga., & Haryanto. (2016). A Study of Sago and Red Bean Flour Based Analog Rice Development As Fungsional Food. *International Conference on Agricultural and Food Engineering*, 16-38.

- Wahjuningsih, S. B., Septiani, A. R., & Haslina. (2018). Organoleptik Sereal dari Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* Linn.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* Linn.). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 16(2), 131-142.
- 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. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 227-237,
- Widasari, S. & Handayani, S. (2014). Pengaruh Proporsi Terigu Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *E-journal Boga*, 3(3), 222-228.
- Widodo, T. (2013). Respon Konsumen Terhadap Produk Makanan Instan. *Among Makarti*, 6(12), 10-28.
- Widowati, S. (2010). Karakteristik Mutu Gizi dan Diversifikasi Pangan Berbasis Sorgum (*Sorghum vulgare*). *Pangan*, 19(4), 373-382.
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan*. PT Gramedia: Jakarta.
- 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. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2), 751-764.
- Wulandari, E. (2017). Sosialisasi Cookies Sorgum Sebagai Cemilan Sehat di Desa Sayang Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 6(3), 185-188.
- Yudha, E. P., Salsabila, A., & Haryati, T. (2023). Analisis Daya Saing Ekspor Komoditas Ubi Kayu Indonesia, Thailand, dan Vietnam di Pasar Dunia. *Jurnal Maneksi*, 12(2), 417-424.
- Yusra, S. & Putri, E. (2022). Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 16(2), 163-175.