

DAFTAR PUSTAKA

- Akin, P. A., Demirkesen, I., Bean, S. R., Aramouni, F., & Boyaci, I. H. (2022). Sorghum Flour Application in Bread: Technological Challenges and Opportunities. *Journal MDPI*, 11(16), 1-28.
- Araiza, O. M., Boukid, F., Suo, X., Wang, S., & Elena Vittadini. (23). Pretreated Green Pea Flour as Wheat Flour Substitutes in Composite Bread Making. *Journal MDPI*, 12(12), 1-13.
- Avif, A. N., & TD, A. O. (2020). Analisis Sifat Kimia Tepung dan Pati Sorgum Dari Varietas Bioguma Dan Lokal Di Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. *Lantanida Journal*, 8(2), 96-188.
- Aydogdu, A., Sumnu, G., & Sahin, S. (2018). Effect of Addition of Different Fiber on Rheological Characteristics of Cake Batter and Quality of Cakes. *Journal Food Science Technology*, 55(1), 667-677.
- Codex, S., & 0259-2916), (. (2007). *Food Labelling (Fifth Edition)*. Rome: Electronic Publishing Policy and Support Branch FAO.
- Gomes, D. d., Rosa, L. S., Rosa, L. S., Fiorda-Mello, F., Rigon, M. M., & Waszczyński, N. (22). Development of muffins with green pea flour and their physical. *Journal Ciência Rural*, 52(7), 1-14.
- Gunawan, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 11-19.
- Hanani, N. S. (2015). *Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong*. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Harastani, R., James, L. J., Ghosh, S., Rosenthal, A. J., & Woolley, E. (2021). Reformulation of Muffins Using Inulin and Green Banana Flour: Physical, Sensory, Nutritional and Shelf-Life Properties. *Journal MDPI*, 1883(10), 1-17.
- Indonesia, B. P. (2010). *Riset Kesehatan Dasar (Riskedas) 2010*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Indonesia, B. P. (2011). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia No. HK03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim Dalam Label Dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- Indonesia, B. P. (2013). *Riset Kesehatan Dasar (Riskedas) 2013*. Jakarta: Kementerian Kesehatan.

- Indonesia, B. P. (2016). *Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM.
- Indonesia, K. K. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Juhardi, U., Toyib, R., Syafrizal, A., & Kurdi, A. (2019). Penerapan Metode Perbandingan Eksponensial Pada Penilaian Proses Belajar Mengajar di Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Bengkulu. *Jurnal Informatika Upgris*, 5(2), 182-187.
- Khabibah, N. L. (2023). *Proses Produksi Muffin Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Dan Puree Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca* L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik* (Tugas Akhir DIII ed.). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Koswara, I. S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. Jakarta: eBookPangan.com.
- Lestari, D. P. (2023). Analisis Kandungan Gizi Dan Sifat Sensori Bolu Kukus Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata* D.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Sebagai Alternatif Snack Bagi Remaja. *Journal Nutrition Research and Development Journal*, 3(3), 34-46.
- Mæhre, H. K., Dalheim, L., Edvinsen, G. K., Elvevoll, E. O., & Jensen, I.-J. (2018). Protein Determination-Method Matters. *Journal Food MDPI*, 7(5), 1-11.
- Mardiyah, S., Dwiyan, P., Wicaksono, D., Sitoayu, L., & Fransiska. (2022). Dampak Pandemi Covid 19 Terhadap Perubahan Perilaku Makan Mahasiswa di Indonesia. *Amerta Nutrition*, 6(3), 298-305.
- Meilinda, A., & Batubara, S. C. (2021). Formula Tepung Terigu, Tepung Sorgum, Dan Tepung Kacang Merag Terhadap Mutu Muffin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 26-40.
- Muda, G. P., Kandriasari, A., & Cahyana, C. (2023). Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis. *Jurnal Syntax Idea*, 5(6), 665-674.
- Nida, A. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Terhadap Karakteristik Kue Semprong Gluten Free . *Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas*.
- Pangesti, R. I., & Ratnaningsih, N. (2022). Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Pengembangan Produk Muffin Sebagai Hidangan Berbuka Puasa. *Prosiding Pendidikan Teknik Tata Boga Busana*, 17(1), 1-11.
- Paramita, T. A., Damat, D., & Wahyudi, V. A. (2022). Studi Suhu dan Waktu Cooling Pembuatan Roti Manis Pada Karakteristik Kimia dan Organoleptik. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 154-168.
- Permatanisa, T., & Murtini, E. S. (2021). Optimasi Proses Penambahan Konsentrasi Puree Sirsak (*Annona muricata* L.) Dan Margarin Terhadap

Karakteristik Muffin Dengan Response Surface Methodology. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(3), 161-176.

Permenkes. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan.

Pradipta, I. B., & Putri, W. D. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 793-802.

Prihayati, D. A., & Purwani, E. (2024). The Effect of Composite Flour Composition (Sorghum, Mocaf, and Wheat) on the Elongation, Tensile Strength, and Acceptance of Noodles. *Journal MDPI*, 63(1), 1-10.

Ratnasari, D., & Yunianta. (2015). Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 165-1661.

Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Tecnology Journal*, 8(3), 61-68.

Sari, R. F., Saidi, I. A., Nurbaya, S. R., & Budiandar, R. U. (2022). Characteristics Sensory of White Bread Enriched with Various Concentration of Green Mustard Flour (*Brassica Juncea*). *Journal of Tropical Food Agroindustrial Technology*, 3(2), 48-53.

Seleem, H. A., & Omran, A. A. (2014). Evaluation Quality of One Layer Flat Bread Supplementer Beans and Sorghum Baked on Hot Metal Surface. *Journal Food and Nutrition Sciences*, 5(22), 2246-2256.

Setyanti, F. (2015). *Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*)*. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Singgano, T. C., & Teltje. (2019). Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Snack Bar Berbahan Dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian Volume*, 10(1), 28-35.

Singgano, T. C., Koapha, T., & Mamuaja, C. F. (2019). Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Snack Bar Berbahan Dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 28-36.

Singh, S., Singh, U. P., Singh, V., & Arvind. (2017). Formulation and Process Optimization of Phalahari Muffin Produced From Sugar, Butter, and Sweet Potato Flour. *Journal Bioved*, 28(2), 287-294.

- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Ragi. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 71-77.
- Statistik, B. P. (2021). *Data Statistik Konsumsi Pangan Pada Produk Roti Manis di Indonesia*. Jakarta, Indonesia: Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Struck, S., Gundel, L., Zahn, S., & Rohm, H. (2016). Fiber Enriched Reduced Sugar Muffins Made From Iso-viscous Batters. *Journal Food Science and Technology*, 65, 32-38. doi:<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.07.053>
- Subagio, H. d. (2013). Pengembangan Produksi Sorgum Di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*, 199-214.
- Supriyatin, T., Damayanti, F., & Arfa, A. N. (2022). Kreasi Olahan Nugget dari Jantung Pisang Sebagai Alternatif Cemilan Sehat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi dan Sains*, 1(1), 1-9.
- Tajudin. (2014). Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 32(1), 19-41.
- Triana, R. N., Andarwulan, N., Affandi, A. R., Winey, & Kemenady, E. (2014). Aplikasi mono-diasilgliserol dari fully hydrogenated palm kernel oil sebagai emulsifier untuk margarin. *urnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(2), 137-144.
- Tumuhury, H. C., Souripet, A., & Warlauw, M. (2020). Karakteristik Muffin dengan Penambahan Puree Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 48-57.
- Umar, R. (2022). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Elmusifier terhadap Creaming Index Pada Percobaan Margarine dengan Two Factors Factorial design. *Journal of Engginering Environment Energy and Science*, 1(2), 71-82.
- Vriyanie, D. A., & Sutrisno, A. (2019). Pengaruh Penambahan Gel Porang Dan Bagian Telur Terhadap Karakteristik Muffin Pasta Singkong Dan Kedelai Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(1), 30-39.
- Yuniah, B., Feriandi, Y., & Yulianto, F. A. (2023). Proporsi Konsumsi Junk Food dan Status Gizi Berlebih di Mahasiswa Kedokteran. *Jurnal Riset Kedokteran*, 3(2), 69-74.
- Yustina, I., Nurhasanah, A., & Antarlina, d. S. (2021). Karakteristik Muffin Sorghum (*Sorghum bicolor*) Varietas KD 4 Dengan Perlakuan Perendaman Biji Dan Konsentrasi Tepung Sorgum. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(1), 37-44.
- Zahra, N. I., & Siregar, P. A. (2023). Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2020 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Tahun 2023. *Jurnal Kesehatan*, 1(1), 177-185.