

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Mamari, H. (2022). Phenolic Compounds: Classification, Chemistry, and Updated Techniques of Analysis and Synthesis. *IntechOpen*. doi: 10.5772/intechopen.98958
- Aloanis, A. A. & Paat, V. I. (2024). *Buku Bahan Ajar Senyawa Bioaktif*. Tahta Media Group.
- Amaliah, I., David, W., & Ardiansyah, A. (2019). Perception of Millennial Generation toward Functional Food in Indonesia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(1), 31-40.
- Amanda, R. S. A., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2018). Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine max*) sebagai Penambah Serat pada Cookies dengan Flavor Pisang Ambon (*Musa acuminata* Colla). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(2), 129-134.
- Andriati, E. D., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K. (2024). Inovasi Pembuatan Cookies dengan Pemanfaatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Ridiata*). *Harmoni Pendidikan: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 1(4), 204-225.
- Aryanti, R., Perdana, F., & Syamsudin, R. A. M. R. (2021). Telaah Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze). *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(1), 15-24.
- Azaroh, V. R. N. (2023) *Uji Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul Beras (Oryza Sativa L.) Putih dan Ubi Jalar (Ipomoea Batatas) Ungu*. Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Bolchini, S., Morozova, K., Ferrentino, G., & Scampicchio, M. (2025). Assessing antioxidant properties of Maillard reaction products: methods and potential applications as food preservatives. *European Food Research and Technology*, 1-21.
- Cabezudo, I., Meini, M. R., Di Ponte, C. C., Melnichuk, N., Boschetti, C. E., & Romanini, D. (2021). Soybean (*Glycine max*) Hull Valorization Through the Extraction of Polyphenols by Green Alternative Methods. *Food Chemistry*, 338, 128131.
- Cahya, A. P. & Amara, D. (2024). Studi Eksperimen: Pengaruh Penggunaan Telur Pada Cookies Berbasis Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Sehat Indonesia (JUSINDO)*, 6(2), 934-944.
- Damanis, F. V., Wewengkang, D. S., & Antasionasti, I. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Ascidian *Herdmania Momus* dengan Metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Pharmacon*, 9(3), 464-469.

- Dewi, F. K., Suliasih, N., & Garnida, Y. (2016). Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Universitas Pasundan Bandung*, 1-21.
- Dhillon, B., Choudhary, G., & Sodhi, N. S. (2020). A Study on Physicochemical, Antioxidant and Microbial Properties of Germinated Wheat Flour and Its Utilization in Breads. *Journal of Food Science and Technology*, 57(8), 2800-2808.
- Ekawati, E. (2016) *Pengaruh Suhu Pemanggangan dan Penambahan Ekstrak Daun Mulberry (*Morus Alba* L) Terhadap Karakteristik Cookies Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L)*. Skripsi, Universitas Pasundan.
- Farrah, S. D., Emilia, E., Mutiara, E., Purba, R., Ingtyas, F. T., & Marhamah, M. (2022). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 20-28.
- Hermeni, H., Jumiyati, J., & Yulianti, R. (2023). Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*). *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), 234-244.
- Hihat, S., Remini, H., & Madani, K. (2017). Effect of Oven and Microwave Drying on Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity of Coriander Leaves. *International Food Research Journal*, 24(2), 503-509.
- Hosry, L., Elias, V., Chamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., Nehme, A., & Bou-Maroun, E. (2025). Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications: A Review. *Foods*, 14(11), 1881.
- Irianti, T. T., Kuswandi, K., Nuranto, S., & Purwanto, P. 2023. *Antioksidan dan Kesehatan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Jariyah, J., Wardani, M. K., & Lestari, A. P. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Kulit Kedelai menjadi Biskuit untuk Meningkatkan Keterampilan Pengrajin Tempe Desa Parerejo Pasuruan. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 6(1), 71-78.
- Kementerian Pertanian. 2020. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Jakarta
- Kenang, V., Koapaha, T., & Langi, T. M. (2022). Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) dalam Pembuatan Cookies Kaya Serat dan Protein dengan Flavor Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(1), 16-25.
- Khoddami, A., Wilkes, M. A., & Roberts, T. H. (2013). Techniques for Analysis of Plant Phenolic Compounds. *Molecules*, 18(2), 2328-2375.

- Khoerunisa, T. K. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Jurnal IJA FOR: Indonesia Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), 49-59.
- Konda, A. R., Nazarens, T. J., Nguyen, H., Yang, J., Gelli, M., Swenson, S., Shipp, J. M., Schmidt, M. A., Cahoon, R. E., Ciftci, O. N., Zhang, C., Clemente, T. E., & Cahoon, E. B. (2020). Metabolic Engineering of Soybean Seeds for Enhanced Vitamin E Tocochromanol Content and Effects on Oil Antioxidant Properties in Polyunsaturated Fatty Acid-rich Germplasm. *Metabolic Engineering*, 57, 63-73.
- 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). *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 13(1), 99-109.
- Kurniasari, R., Suwanto, S., & Sulistyono, E. (2023). Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varietas Numbu dengan Pemupukan Organik yang Berbeda. *Buletin Agrohorti*, 11(1), 69-78.
- Kurniati, D. Arifin, H. R., Ciptaningtyas, D., & Windarningsih, F. (2019). Kajian Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 20-25.
- Lestari, U. (2024). *Pengaruh Pemberian Cookies Substitusi Tepung Buah Bit Diperkaya Tepung Daun Kelor Terhadap Kadar Hemoglobin Ibu Hamil Di Kabupaten Donggala*. Tesis, Universitas Hasanuddin.
- Liu, S. X., Chen, D., Singh, M., & Xu, J. (2019). Extraction of Proteins and Pasting and Antioxidant Properties of Soybean Hulls. *Journal of Food Research*, 8(6), 66-77.
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), 64-78.
- Mawouma, S., Condurache, N. N., Turturică, M., Constantin, O. E., Croitoru, C., & Rapeanu, G. (2022). Chemical Composition and Antioxidant Profile of Sorghum (*Sorghum bicolor* (L.) moench) and Pearl Millet (*Pennisetum glaucum* (L.) R. Br.) Grains Cultivated in the Far-North Region of Cameroon. *Foods*, 11(14), 2026.
- Molyneux, P. (2004). The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin J. Sci. Technol*, 26(2), 211-219.
- Mulyawanti, I., Dewandari, K. T., & Syamsuri, P. (2022). Potensi Sorgum untuk Substitusi Terigu dalam Perspektif Penganekaragaman Produk Olahan. *Jurnal Analis Kebijakan*, 6(2), 115-123.

- Munadi, R., & Arifin, L. (2022). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Jahe Putih (*Zingiber officinale* Rosc. var. *officinatum*). *SPIN-Jurnal Kimia & Pendidikan Kimia*, 4(2), 163–174.
- Murtini, E. S. & Permatanisa, T. (2021). Pemanfaatan Biji Sorgum di Industri Pangan, dalam E. S. Murtini (Ed). *Sorgum dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan*. 38-51. FTP-UB Press Universitas Brawijaya.
- Murtini, E. S. & Sabilla, N. F. (2021). Tanaman Sorgum, dalam E. S. Murtini (Ed). *Sorgum dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan*. 1-10. FTP-UB Press Universitas Brawijaya.
- Murtini, E. S. & Wijayanti, A. (2021). Biji Sorgum, dalam E. S. Murtini (Ed). *Sorgum dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan*. 11-29. FTP-UB Press Universitas Brawijaya.
- Narsih, N. & Agato, A. (2018). Efek Kombinasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya. *Journal Galung Tropika*, 7(1), 75-87.
- Novrini, S. (2020). Pengaruh Persentase Tepung Sukun dalam Campuran Tepung dan Gula Terhadap Mutu Cookies Sukun. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 61-65.
- Nugraheni, T., Putri, A., Putri, L., Riswana, S. A., Sukmawati, A., Khasanah, L. N., Nisa, L. K., Wulandari, S., & Setiawan, I. (2024). Macam-Macam Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 13(1), 39-50.
- Prihapsari, F. A., & Setyaningsih, D. N. (2021). Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp) pada Produk Cookies. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(2), 155-161.
- Purba, R., Purba, J., Imelda, C., & Raja, R. L. (2022). Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sorgum (*Sorghum Bicolor*) dengan Pemberian Dosis Pupuk Npk dan Kompos Asap. *Jurnal Media Ilmu*, 1(1), 58-72.
- Purwaningsih, I., Hardiyati, R., Zulhamdani, M., Laksani, C. S., & Rianto, Y. (2021). Current Status of Functional Foods Research and Development in Indonesia: Opportunities and Challenges. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 83-91.
- Putri, I. A. & Mahfur, M. (2023). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Batang Nilam (*Pogostemon cablin* Benth.) dengan Metode DPPH. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Sciences and Clinical Research*, 1(2), 1-16.
- Rahmawati, A., Putranto, K., & Tristianne, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon sagu* R) pada Terigu terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 4(1), 1-10.
- Riwanti, P., Izazih, F., & Amaliyah, A. (2020). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Etanol pada Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol 50, 70 dan 96%

- Sargassum Polycystum dari Madura. *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika (J-PhAM)*, 2(2), 82-95.
- Sugiyanta, S., Notopuro, H., Nugraha, J., Soetjipto, S., & Handajani, R. (2020). The Effect of Roasting Temperature on Ferulic Acid Levels of Robusta Coffee Bean with Thin Layer Chromatography (TLC)-Densitometry. *Indian Journal of Forensic Medicine & Toxicology*, 14(4).
- Sugiyanto, M. K., Sumual, M. F., & Djarkasi, G. S. (2020). Pengaruh Suhu Pasteurisasi Terhadap Profil dan Aktivitas Antioksidan Puree Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 11(2), 100-100.
- Supriyanto, S., Mufatirojh, B. A., & Mojiono, M. (2024). Pyscochemical and Sensoric Properties of Breakfast Cereal-Based Non Conventional Compossite Flour. *Agroindustrial Technology Journal*, 8(1), 30-42.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumpuk Teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44-50.
- Syifahaque, A. N., Siswanti, S., & Atmaka, W. (2023). 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.
- Xu, J., Wang, W., & Zhao, Y. (2021). Phenolic Compounds in Whole Grain Sorghum and Their Health Benefits. *Foods*, 10(8), 1921.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., & Utomo, J. S. (2018). Kedelai Sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*, 16(2), 84-93.
- Yusuf, M., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. (2024). Uji Penghambatan Reaksi Pencoklatan pada Buah Apel Potong oleh Asam Hypoiodous (HIO) Berdasarkan Deteksi Perubahan Warna. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 3-6.
- Wati, D. A., Salsabila, M., Ramadhan, M. I., Sari, D. K., & Afriana, V. N. (2024). Inovasi Cookies Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai dan Pisang Ambon untuk Peningkatan Gizi Anak di Posyandu Sukoharjo. *PITIMAS: Journal of Community Engagement in Health*, 3(2), 48-52.
- Zhang, Y., Truzzi, F., D'Amen, E., & Dinelli, G. (2021). Effect of Storage Conditions and Time on the Polyphenol Content of Wheat Flours. *Processes*, 9(2), 248.