

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, N. M., Giovani, S., Jameelah, M., Rosianajayanti, & Assagaf, S. F. Z. (2024). Karakteristik sensori dan fisikokimia kukis dari campuran tepung mocaf dan tepung kulit buah naga. *Jurnal Mutu Pangan*, 11(2), pp.96–106.
- Adera, S. S., Mariyani, N. & Eddy, F. F. (2022). Screening panelis internal di pt foodex inti ingredients. *Jurnal Sains Terapan : Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(2), pp. 49–59.
- Adzqia, F., Suwonsichon, S. & Thongngam, M. (2023). Effects of white sorghum flour levels on physicochemical and sensory characteristics of gluten free bread. *Foods*, 12, pp.1–17.
- Ajriya, F. M. (2021). Soft cookies labu kuning sebagai snack oleh-oleh khas Banyuwangi, Jawa Timur. *Prosiding PTBB*, 16(1).
- Aljobair, M. O. (2022). Physicochemical properties and sensory attributes of cookies prepared from sorghum and millet composite flour. *Food Science & Nutrition*, 10, pp/3415–3423. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2942>
- 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). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(2), pp. 129–134.
- Asiri, S. A., Matar, A. & Ismail, A. M. (2024). Chemical composition, physical properties, and sensory evaluation of wheat-based cookies enriched with different proportions of corn silk. *Italian Journal of Food Science*, 36(4), pp.317–330. <https://doi.org/10.15586/ijfs.v36i4.2654>
- Asrat, U., Gudisa, A. & Zerihun, M. (2025). Quality evaluation of biscuit from sorghum and wheat composite flour. *Cogent Food & Agriculture*, 11(1), pp.1–12.
- Ayu, R. N. S. & Surahman, N. (2022). Hubungan asupan serat dengan kadar glukosa darah pasien diabetes mellitus. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 3(3), pp. 529–533.
- Azizah, Y. H. N., Indriani, N. P. & Mansyur. (2024). Kualitas fisik wafer pakan berbahan dasar rumput gajah mini dan legum indigofera dengan komposisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan*, 22(2), pp.98–102.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2025). Import wheat flour, other than fortified in 2025 [Online]. Tersedia di: <https://www.bps.go.id/id/exim> (Diakses pada Minggu, 27 April 2025).
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Rote Ndao. (2024). Produksi tanaman sorgum, 2021-2022 [Online]. Tersedia di: <https://rotendaokab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MzAwZlI=/produksi-tanaman-sorgum.html> (Diakses pada 1 Maret 2025).
- Boruckowska, H., Boruckowski, T., Bronkowska, M., Prajzner, M., & Rytel, E. (2025). Comparison of colour measurement methods in the food industry. *Processes*, 13(5), 1268. <https://doi.org/10.3390/pr13051268>
- 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*, 6(2), pp. 934–944.
- Chen, C., Espinal-Ruiz, M., Francavilla, A., Joye, I. J. & Corradini, M. G. (2024). Morphological changes and color development during cookie baking-kinetic, heat, and mass transfer considerations. *Journal of Food Science*, 89(7), pp.4331–4344.
- Damayanti, M. & Hersoelistyorini, W. (2020). Pengaruh penambahan tepung pisang kepok putih terhadap sifat fisik dan sensori stik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), pp. 24–33.
- Dewi, S. R., Azmi, R. N., Mentari, I. A., Pratiwi, V. H., Afriliani, E. D., & Fitriyani, N. H. (2023). Pemanfaatan kulit ari kedelai sebagai bahan pembuatan nugget untuk peningkatan gizi anak stunting. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(5), pp. 720–727.
- Dhanasatya, L., Lesmana, D., Elkiyat, W., Hartati, & Fathoni, A. (2019). Pengembangan kukis KAGUM (KAsava SorGUM) dari tepung komposit berbasis mocaf kaya beta-karoten. *CORE*, 3(1), pp. 1–14.



- Dhanasatya, L., Lesmana, D., Elkiyat, W., Hartati, H., Fathoni, A., & Mayasti, N. K. I. (2021). Karakterisasi kandungan kimia dan organoleptik produk kukis dari tepung komposit berbasis mocaf dan tepung sorgum. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(1), pp. 23–33.
- Dwikola, B., Latifah, A. F. & Pramono, Y B. (2024). Daya Oles, Viskositas, Tekstur, dan Warna Selai Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Penambahan Karagenan Sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(1), pp.1–11.
- Fadhlorrohmah, I., Setyawardani, T. & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik warna (hue, chroma, whiteness index), rendemen, dan persentase whey keju dengan penambahan teh hitam orthodox (*camellia sinensis* var. *assamica*). *JITIPARI*, 8(1), pp. 10–19.
- Fadila, Annisa Nurul. (2024). Analisis profil tekstur dan uji organoleptik pada otak-otak daging ayam gluten free dengan tepung pati garut dan tepung mocaf. Fakultas Pertanian. Universitas Tidar.
- Finani, N. I. & Putra, A. Y. T. (2023). Sosialisasi makanan bebas gluten sebagai pengganti tepung terigu untuk pencegahan diabetes dan overweight di kampung bulak cumpat srono, surabaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 1(1), pp. 35–40.
- Firza, Azazila. (2020). *Karakteristik fisikokimia dan organoleptik cookies berbahan tepung komposit terigu, ubi ungu, dan sukun*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Guiné, R. P. F. (2022). Textural properties of bakery products: A review of instrumental and sensory evaluation studies. *Applied Sciences*, 12(17), 8628. <https://doi.org/10.3390/app12178628>
- Haliza, W., Kailaku, S. I. & Yulianti, S. (2012). Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten sebagai alternatif pangan sumber serat. *Jurnal Pascapanen*, 9(2), pp.96–106.
- Haryani, K., Lakzita, P. R., & Sari, P. P. (2021). Modifikasi tepung sorgum dengan metode fermentasi menggunakan bakteri asam laktat *lactobacillus bulgaricus*. *Inovasi Teknik Kimia*, 6(1), pp. 11–16.
- Hasanah, V. A. N. I., Dahlia, M. & Mahdiah. (2025). Analisis kualitas fisik dan mutu sensori soft cookies substitusi tepung bekatul. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(9), pp.233–245.
- Hermeni, Jumiyati, & Yulianti, R. (2023). Daya terima, mutu hedonik dan profil nilai gizi kukis substitusi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*). *GHIDZA: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), pp. 234–244.
- Hudiah, A. & Gawarti. (2023). Inovasi pembuatan cookies dengan penambahan kol. *CENDEKIA*, 3(4), pp.172–177.
- Ikrawan, Y., Harvelly, & Pirmansyah, W. (2019). Korelasi konsentrasi black tea powder (*camelia sinensis*) terhadap mutu sensori produk dark chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), pp. 105–115.
- Indiarto, R., Nurhadi, B. & Subroto, E. (2012). Kajian karakteristik tekstur (texture profile analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), pp. 106–116.
- Indrayati, F., Utami, R. & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih pada edible coating terhadap stabilitas warna dan pH fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), pp. 25–31.
- Jariyah, J., Nurma W, K., Wardani, M. K., & Lestari, A. P. (2022). Pelatihan pemanfaatan kulit kedelai menjadi biskuit untuk meningkatkan keterampilan pengrajin tempe desa pararejo pasuruan. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 6(1), pp. 71–78.
- Jonkers, N., van Dommelen, J.A.W. & Geers, M.G.D. (2022). Intrinsic mechanical properties of food in relation to texture parameters. *Mech Time-Depend Mater*, 26, pp.323–346. <https://doi.org/10.1007/s11043-021-09490-4>
- Joo, K. H., William, L. K. & George, A. C. (2023). The effects of okara ratio and particle size on the physical properties and consumer acceptance of tofu. *Foods*, 12(6).



- Kaahnoao, A., Herawati, N. & Ayu, D. F. (2017). Pemanfaatan Ampas Tahu pada Pembuatan Kukis mengandung Minyak Sawit Merah. *JOM FAPERTA*, 4(2), pp.1–15.
- 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*, 13(1), pp. 16–25.
- Khan, S., Rustagi, S., Kumari, A. & Singh, A. (2023). Optimization of the recipe for composite flour-based sugar-free biscuits. *Food Research*, 7(2), pp.11–18.
- Kuchtová, V., Kohajdova, Z., Karovicova, J. & Laukova, M. (2018). Physical, textural and sensory properties of cookies incorporated with grape skin and seed preparations. *Pol. J. Food Nutr. Sci*, 68(4), pp.309–317.
- Kurnia, P. & Zulfiyanti, K. S. (2022). Kekerasan, kerapuhan dan daya terima kukis yang dibuat dari substitusi tepung biji mangga (*Mangifera indica* L.). *SAGU Journal – Agri. Sci. Tech*, 21(1), pp. 19–28.
- Kurniasari, R., Suwanto, & Sulistyono, E. (2023). Pertumbuhan dan produksi tanaman sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) varietas numbu dengan pemupukan organik yang berbeda. *Bul. Agrohorti*, 11(1), pp. 69–78.
- Kusuma, Ayu Yahya. (2016). Pengaruh substitusi tepung tempe terhadap kadar beta karoten, warna dan daya terima biskuit ubi jalar ungu. *Skripsi*. UMS.
- Kusumaningrum, A. E., Tamaroh, S. & Fitri I. A. (2025). Physical properties, antioxidant activity, and preference level of snack bars made from a composite flour of sorghum, mung bean, and purple yam. *JITIPARI*, 10(1), pp. 63–77
- Muniroh, P. L. & Hasanah, L. N. (2024). Formulasi dan kandungan gizi cookies gluten free casein free berbahan modified cassava flour, garut, dan tempe koro. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(3), pp. 10085–10092.
- Murtini, E. S. & Sabila, N. F. (2021). *Sorgum dan pemanfaatannya dalam industri pangan*. Malang: FTP-UB Press Universitas Brawijaya.
- Najjar, Z., Alkaabi, M., Alketbi, K., Stathopoulos, C., & Ranasinghe, M. (2022). Physical chemical and textural characteristics and sensory evaluation of cookies formulated with date seed powder. *Foods*, 11(3), 305. <https://doi.org/10.3390/foods11030305>
- Nićetin, M., Filipović, J., Djalović, I., Stanković, D., Trivan, G., Košutić, M., Živančev, D., & Filipović, V. (2024). Quality optimization and evaluation of new cookie product with celery root powder addition. *Foods*, 13(17), 2712.
- Nuriyah, A. S., Nisa', K., Sangrila, K. & Muniroh, A. (2025). Tempe sebagai sumber isoflavon alami: review article. *Journal Life Science*, 7(1), pp. 19–24.
- Nurjanah, S. & Sari, R. N. (2023). Persiapan panelis terlatih untuk analisis profil sensori susu ruminansia sumbawa. *UTS Student Conference*, 1(3), pp. 185–194.
- Novrini, S. & Danil, M. (2019). Pengaruh jumlah mentega dan kuning telur terhadap mutu cookies keladi. *WAHANA INOVASI*, 8(1), pp.186–190.
- Ola, E., Hogan, V. J., & Seo, H. S. (2025). Descriptive Sensory Analysis of Gluten-Containing and Gluten-Free Chocolate Chip Cookies Available in the Marketplace. *Foods (Basel, Switzerland)*, 14(13), 2233. <https://doi.org/10.3390/foods14132233>
- Pathare, P.B., Opara, U.L. & Al-Said, F.A.J. (2013). Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review. *Food Bioprocess Technol*, 6, pp.36–60 <https://doi.org/10.1007/s11947-012-0867-9>
- Prabawa, S., Zoelnanda, A., Anam, C. & Samanhudi. (2023). Evaluasi Kualitas Sensoris dan Fisikokimia Mi Basah Sorgum sebagai Pangan Fungsional. *JTHP*, 16(1), pp. 13–28.
- Purwadiani, S. G., Munarko, H., Jariyah, Winarti, S. & Wahyusi, K. N. (2022). Sosialisasi manfaat biskuit bebas gluten bagi kesehatan di ud sofia cookies wiyung, surabaya. *Jurnal Pengabdian Pelitabangsa*, 3(2), pp. 29–33.
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z. & Istianah, N. (2021). Karakteristik fisikokimia cookies dengan variasi tepung sorgum dan pati jagung serta variasi margarin dan whey. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), pp.89–99.



- Rahmadhani, R. & Fibrianto, K. (2016). Proses penyiapan mahasiswa sebagai panelis terlatih dalam pengembangan lexicon (bahasa sensori) susu skim uht dan susu kaya lemak uht. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), pp. 190–200.
- Rahmah, Y. A. (2022). Uji deskripsi dan uji hedonik pada nugget tempe kedelai substitusi ikan teri jengki (*Stolephorus insularis*) sebagai alternatif pangan lokal sumber protein dan kalsium. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Rahmalia, R. R., Yuliani, R., Islami, A. N., Khoerunnisa, F. & Sari, Y. P. (2024). Pengaruh komposisi tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan terigu terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan pada cookies. *Journal of Food and Agricultural Product*, 4(2), pp. 80–89.
- Raihan, R. U. & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat substitusi tepung terigu dalam produksi biskuit. *IKRAITH-TEKNOLOGI*, 8(1), pp. 54–60.
- Rahardjo, M., Nugroho, K. P. A. & Saibele, G. (2021). Analisis fisik serta sensori kue kering dengan campuran tepung mocaf, oats, dan bekatul. *TEKNOLOGI PANGAN : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), pp. 166–173.
- Riana, E., Abidin, K. R., Nurvembrianti, I. & Afritasari, S. (2023). Efektifitas poster edukasi diet tinggi protein melalui whatsapp terhadap kadar glukosa darah pasien diabetes. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 12(5), pp. 376–380.
- Rizkia, Sahila. (2021). Pengaruh substitusi tepung sorgum dan tepung ubi jalar ungu terhadap mutu organoleptik dan tingkat kesukaan roti tawar sebagai pangan olahan sumber serat. Gizi. Poltekkes Kemenkes Jakarta.
- Rebollo-Hernanz, M., Fernández-Gómez, B., Herrero, M., Aguilera, Y., Martín-Cabrejas, M. A., Uribarri, J., & del Castillo, M. D. (2019). Inhibition of the maillard reaction by phytochemicals composing an aqueous coffee silverskin extract via a mixed mechanism of action. *Foods*, 8(10), 438. <https://doi.org/10.3390/foods8100438>
- Rohmani, A. S. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe terhadap Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Cookies Ubi Jalar Kuning. *Gizi UMS*.
- Rohmawati, D., Djunaidi, I. H., & Widodo, E. (2015). Nilai nutrisi tepung kulit ari kedelai dengan level inokulum ragi tape waktu inkubasi berbeda. *Jurnal Ternak Tropika*, 16(1), pp. 30–33.
- 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), pp. 186–205.
- Rosniar, M. (2016). Perbedaan tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari tepung sorgum yang disosoh dan tidak disosoh. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Saleh M, & Lee Y. (2023). Instrumental analysis or human evaluation to measure the appearance, smell, flavor, and physical properties of food. *Foods*, 12(18)3453. doi: 10.3390/foods12183453. PMID: 37761161; PMCID: PMC10527616.
- Salasa, A. R. (2021). Paradigma dan dimensi strategi ketahanan pangan indonesia. *Jejaring Administrasi Publik*, 13(1), pp. 35–48.
- Sánchez-Rodríguez, A., Pérez-Castillo, Y., Schürer, S.C., Nicolotti, O., Mangiatordi, G.F., Borges, F., Cordeiro, M.N.D.S., Tejera, E., Medina-Franco, J.L. & Cruz-Monteagudo, M. (2017). From flamingo dance to (desirable) drug discovery: a nature-inspired approach. *Drug Discov Today*, 22(10), pp.1489–1502. doi: 10.1016/j.drudis.2017.05.008. Epub 2017 Jun 15. PMID: 28624633; PMCID: PMC5650527.
- Sari, Y. V., Rejeki, F. S. & Puspitasari, D. (2020). Formulasi cookies dengan substitusi tepung daging ikan bandeng menggunakan teknik pemrograman linier. *Agrointek*, 14(1), pp. 88–98.
- Satriya, A. B., & Sutiadiningsih, A. (2019). Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung daun kelor terhadap sifat organoleptik roll cake. *Jurnal Tata Boga*, 8(3), pp. 433–438.
- Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M. & Hintono, A. (2017). Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), pp.141–144.



- Sudarmadji, S. (2010). *Serat pangan dan manfaatnya bagi kesehatan*. Bandung: ITB Press.
- Suesilowati, Ekawati, R., Astuti, R. D. & Susanti, P. (2025). Uji kesukaan kue muffin berbahan dasar tepung sorgum. *Jurnal Minfo Polgan*, 13(2), pp. 2636–2641.
- Syaiful, F., Syafutri, M. I., Lidiasari, E. & Astari, E. I. (2022). Pengaruh penambahan tepung komposit (kacang merah-kacang kedelai) terhadap karakteristik tortilla chips. *PFTJ*, 9(2), pp.39–45.
- Talens, C., Lago, M., Simó-Boyle, L., Odriozola-Serrano, I. & Ibargüen, M. (2022). Desirability-based optimization of bakery products containing pea, hemp and insect flours using mixture design methodology. *LWT*, (168), pp.1–12.
- Taufiq, Muhammad. (2021). Tindakan pengamanan perdagangan (Safeguard) terhadap impor terigu menurut prinsip gatt/wto di indonesia. *Jurnal Restorative Justice*, 5(1), pp. 53–63.
- Trisyani, N. & Syahlan, Q. (2022). Karakteristik organoleptik, sifat kimia dan fisik cookies yang disubstitusi dengan tepung daging kerang bambu (*Solen sp.*). *AGRIKAN - Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(1), pp. 188–196.
- Tustiana, Y. & Setyaningsih, R. (2020). Kesukaan masyarakat terhadap pembuatan brownies bersubstitusi tepung kulit ari kacang kedelai. *Jurnal KELUARGA*, 6(1), pp. 62–77.
- Wang, L., Li, S. & Gao, Q. (2014). Effect of resistant starch as dietary fibre substitute on cookies quality evaluation. *Food Science and Technology Research*, 20(2), pp.263–272.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S. & Kusdiana, R. N. (2014). Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Binus Business Review*, 5(1), pp. 57–65.
- Wulandari, Herpandi, Lestari, S. D. & Putri, R. M. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia Biskuit dengan Fortifikasi Tepung Belut. *JPHPI*, 22(2), pp. 246–254.
- Widiantara, T., Arief, D. Z. & Yuniar, E. (2018). Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), pp.146–153.
- Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R. & Syamsir, E. (2019). Karakter tepung komposit talas beneng dan daun kelor pada kukis. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(1), pp. 46–53.
- Zahrah, F. N., Rizkia, V. & Djonaedi, E. (2025). Pengaruh Sodium Benzoat terhadap Ketahanan Warna Pewarna Alami dari Kulit Alpukat terhadap Cahaya dan Pencucian. *Jurnal Rekayasa Material Manufaktur dan Energi*, 8(2), pp.282–290.
- Zaki, I., Wati, T. W., Kurniawati, T. F., Putri, W. P., Safira, I. K., Setianingrum, A. (2022). Diet tinggi serat menurunkan berat badan pada obesitas. *Journal of Nutrition and Culinary*, 2(2), pp. 1–9.