

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., dan Bambang W. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana
- Afritayeni, Evis R., dan Lilis L. 2019. Hubungan Kebiasaan Sarapan Pagi dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di SMP Negeri 20 Pekanbaru. *Jurnal Ilmu Kebidanan (Journal of Midwifery Sciences)*, 8 (1): 57 – 61
- Aisah, Noor H., dan Damat. 2021. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology & Halal Science*, 4 (2): 172 – 191
- Aisyah, I.S., Ilham K., Urhuhe D.S., Leny E.T.W., Efina A., Mulya A., Ilmi D.A., Rahmawati, M. Nur D.K. 2022. *Gizi Kesehatan*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi
- Alfiana, T.A. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Tanpa Sosoh Terhadap Warna dan Daya Patah Biskuit*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Aminah, S., dan Hersoelistyorini, W. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching. *Prosiding Seminar Nasional dan Internasional*, 1 (1): 209 – 217
- Anggrahini, S. 2007. Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan α -Tokoferol dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau. *Agritech*, 27 (4): 152 – 157
- Annisa, S., Dalilah, dan Chairil A. 2018. Hubungan Infeksi Cacing *Soil Transmitted Helminths* (STH) dengan Status Gizi pada Siswa Sekolah Dasar Negeri 200 Kelurahan Kemasrindo Kecamatan Kertapati Kota Palembang. *Majalah Kedokteran Sriwijaya*, 50 (2): 92 – 104
- Arepally, D., Ravula S.R., Tridib K.G., Ashis K.D. 2020. Biscuit Baking: A Review. *LWT – Food Science and Technology*, 131
- Arifani, R.S., Nurmasari W., dan Choirun N. 2019. Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) Terhadap Tekanan Darah Sistolik Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Diabetes. *Journal of Nutrition College*, 8 (4): 238 – 245
- Asfi, W.M., Noviar H., dan Yelmira Z. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan *Crackers*. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4 (1): 1 – 12

- Ashfiah, V.N. 2019. Substitusi Sorgum dan Ubi Jalar Putih Pada Roti Bagel Sebagai Alternatif Selingan Untuk Penderita Diabetes. *Media Gizi Indonesia*, 14 (1): 75 – 86
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Astawan, M., Ayu P.G.P., dan Nikita A.R. 2020. *Isolat Protein Teknik Produksi, Sifat-sifat Fungsional, dan Aplikasinya di Industri Pangan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press
- Astuti, D., Erna M., dan Abidin D. 2019. Hubungan Penyakit Kecacingan dengan Status Gizi Anak pada Sekolah Dasar Muhammadiyah Jampu Kecamatan Lansirang Kabupaten Pinrang. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*, 2 (2): 284 – 292
- Atmoko-Akparyo, T.P.H. 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 8 (1)
- Awuchi, C.G., Victory S.I., dan Chinelo K.E. 2019. The Functional Properties of Foods and Flours. *International Journal of Advanced Academic Research*, 5 (11): 139 – 160
- Azrai, M., Marcia B.P., Muhammad A., Suarni, Rahmi Y.A., Bunyamin Z., dan Nining N.A. 2021. *Teknologi Budidaya Tanaman Sorgum Unggul Bebas Limbah*. Yogyakarta: Cakrawala Yogyakarta
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. *Biskuit SNI 2973:2011*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. *Margarin SNI 2541:2014*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2021. *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik (BPS)
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. *Statistik Indonesia (Statistical Yearbook of Indonesia) 2022*. Jakarta: Badan Pusat Statistik (BPS)
- Basuki, E., Sri W., Agustono P., Satrijo S., Siska C., dan Moegiratul A. 2019. *Kimia Pangan*. Mataram: Mataram University Press
- Bognar, A. 2002. Table on Weight Yield of Food and Retention Factors of Food Constituents for The Calculation of Nutrient Composition of Cooked Foods (Dishes).

- Brannan, G.L., S. Setser, K.E. Kemp, P.A. Seib, dan K. Roozeboom. 2001. Sensory Characteristics of Grain Sorghum Hybrids with Potential for Use in Human Food. *Cereal Chemistry*, 78 (6): 693 – 700
- Carneiro, A., Marcos B., Pedro B., Janiffe P., Tatiana L., Davair L., Maurisrael. 2021. Health Benefits and Industrial Applications of Function Cowpea Seed Proteins. *Grain and Seed Proteins Functionality*.
- Cahyadi, W., Thomas G., dan Dea A.R. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dengan Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Konsentrasi Ikan Kembung (*Rastrellinger kanagurta L.*) Terhadap Karakteristik Nugget. *Pasundan Food Technology Journal*, 5 (3): 190 – 195
- Chandradewi, AASP., dan I Nyoman A. 2021. Peningkatan Status Gizi Anak Sekolah Melalui Pendampingan PMT-AS Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo*, 3 (1): 2 – 29
- Damayanti, A.Y., Andi D.S., Fathimah, dan Hafidhotun N. 2020. Hubungan Asupan Makronutrien dan Uang Saku dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 5 (1): 57 – 64
- Devi, C.B., Archana K., dan Anil K. 2015. Sprouting Characteristics and Associated Changes in Nutritional Compositions of Cowpea (*Vigna unguiculata*). *Journal of Food Science and Technology*, 52: 6821 – 6827
- Dewi, A.C., Nurmasari W., dan Enny P. 2020. Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes. *Journal of Nutrition College*, 9 (1): 63 – 70
- Dhanasatya, L., Defry L., Warsono E., Hartati, Ahmad F., dan Nur K.I.M. 2021. Karakterisasi Kandungan Kimia dan Organoleptik Produk Kukis Dari Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Tepung Sorgum. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15 (1): 23 – 33
- Dhika, G.R.C. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Mutu Kimia (Kadar Air dan Kadar Abu), Mutu Gizi (Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat), dan Mutu Organoleptik Biskuit Delicie Puffs Sebagai Makanan Tambahan Alternatif Dalam Upaya Pencegahan Stunting Pada Balita*. Skripsi. Malang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
- Dicko, M.H., Harry G., Alfred S., Alphons G.J., dan Willem J. 2006. Sorghum Grain as Human Food in Africa: Relevance of Content of Starch and Amylase Activities. *African Journal of Biotechnology*, 5 (5): 384 – 395
- Diouf, A., Fallou S., Birama S., Cheikh N., Seynabou M.F., dan Nicolas C.A. 2019. Pathways for Reducing Anti-Nutritional Factors: Prospects for *Vigna unguiculata*. *Journal of Nutritional Health & Food Science*, 7 (2): 1 – 10

- Elvira, N., Ni Wayan W., dan Ni Made I.H.A. 2019. Studi Sifat Kimia, Fungsional, dan Daya Cerna Protein Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp). *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 6 (1): 43 – 53
- Enyukwu, D.N., Lwanga A.C., dan Inemesit N.B. 2020. Nutrient and Anti-nutrient Compositions of Cowpea (*Vigna unguiculata*) and Mung Bean (*Vigna radiata*) Seeds Grown in Humid Southeast Nigeria: A Comparison. *Tropical Drylands*, 4 (2): 41 – 45
- Erni, N., Kadirman, dan Ratnawaty F. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colosia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4: 95 – 105
- Faridah, A. Kasmita S., Asmar Y., dan Liswarty Y. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Farrah, S.D., Esi E., Erli M., Rasita P., Fatma T.I., dan Marhamah. 2022. Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.). *Sport and Nutrition Journal*, 4 (1): 20 – 28
- Fatkurahman, R., Windi A., dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1 (1): 49 – 57
- Fauziah, A.F. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Tunggak dengan Tepung Mocaf dan Persen Jumlah Lemak. *E-journal Boga*, 4 (3): 7 – 13
- Ferdiawan, N., Nurwantoro, dan Bambang D. 2019. Pengaruh Lama Waktu Germinasi Terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Tepung Kacang Tolo (*Vigna unguiculata* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3 (2): 349 – 354
- Firmansyah, I.U., dan Suarni. 2005. *Potensi Sorgum Varietas Unggul Sebagai Bahan Pangan Untuk Menunjang Agroindustri*. Prosiding Lokakarya Nasional BPTP Lampung. Lampung: Universitas Lampung, 541 – 546
- Fitri, N. 2020. *Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit Dari Tepung Sorgum Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Medan: Universitas Islam Negeri Sumatra Utara
- Food and Agriculture Organization (FAO). 2002. *Physical Characteristic and Chemical Composition of Several Sorghum Varieties*.
- Food and Agriculture Organization (FAO). 2013. *Amino Acid Content of Foods*.
- Gupta, P., Rohtas S., S. Malhotra, K.S. Boora, dan H.R. Singal. 2010. Characterization of Seed Storage Proteins in High Protein Genotypes of Cowpea. *Physiol Mol Biol Plants*, 16 (1): 54 – 58

- Gurnida, D.A., Nanan N., Dzulfikar D.L.H., Fransisca S.S., Dewi M.D.H., dan Iis R. 2020. Korelasi antara Tingkat Kecukupan Gizi dengan Indeks Massa Tubuh Siswa Sekolah Dasar Kelas 4,5 dan 6. *Padjajaran Journal of Dental Researcher and Student*, 4 (1): 43 – 50
- Hermeni, Jumiyati, dan Risda Y. 2023. Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*). *Jurnal Gizi dan Kesehatan (GHIDZA)*, 7 (2): 234 – 244
- Jahri, I.W., Suyanto, dan Yanti E. 2016. Gambaran Status Gizi pada Siswa Sekolah Dasar Kecamatan Siak Kecil Kabupaten Bengkalis. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Fakultas Kedokteran Universitas Riau*, 3 (2): 1 – 18
- Jayathilake, C., Rizliya V., Afka D., Ruksheela B., Barana C.J., Srinivas N., dan Ruvini L. 2018. Cowpea: An Overview On Its Nutritional Facts and Health Benefits. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 98 (13): 4793 – 4806
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. *Buku Studi Diet Total Survei Konsumsi Makanan Individu Indonesia Tahun 2014*. Jakarta: Lembaga Penerbitan Badan Litbangkes
- Kanetro, B. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*. Yogyakarta: Plantaxia
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2014. *Buku Studi Diet Total: Survei Konsumsi Makanan Individu Indonesia 2014*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 25 Tahun 2014 Tentang Upaya Kesehatan Anak*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2016. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 51 Tahun 2016 Tentang Standar Produk Suplementasi Gizi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2019. *Laporan Riset Kesehatan Dasar 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2019. *Laporan Provinsi Jawa Timur Riset Kesehatan Dasar 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2020. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2019*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2020. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2020 Tentang Standar Antropometri Anak*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2021. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2020*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khalid, W., Anwar A., Ardshad M.S., Fareed A., Ramish A., Azhari S., Safura K., Rahim M.A., Afifa A., Zahra M., dan Ayesha S. 2022. Nutrients and Bioactive Compounds of *Sorghum bicolor L.* Used To Prepare Functional Foods: A Review On The Efficacy Against Different Chronic Disorders. *International Journal of Food Properties*, 25 (1): 1045 – 1062
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Kuswardhani, D.S. 2016. *Raja Obat Alami: Manfaat & Khasiat Kacang – Seri Apotik Dapur*. Yogyakarta: Rapha Publishing
- Lestari, N., dan Ernia S.M. 2017. Formulasi Cookies Sumber Protein Berbahan Tepung Kacang Tunggak Sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28 (2): 194 – 200
- Lestari, S., dan Yossi W. 2023. Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum dan Tepung Daun Katuk Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Hedonik *Cookies*. *Journal of Food Engineering (JOFE)*, 2 (4): 163 – 171
- Lufiria, P.Y. 2012. *Kadar Protein, Zat Besi, dan Mutu Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench)*. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro
- Mahmuddin. 2021. Analisis Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Buah Nipah (*Nypa Fruticans*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian (JIMTANI)*, 1 (4): 1 – 12
- Mardhiah, A. 2020. *Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi pada Penambahan Tepung Labu Kuning dalam Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Medan: Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

- Mohamed, H.I., Eman M.F., Abdul B., Kaleemullah, Rafiq L., dan Mahmoud R.S. 2022. Sorghum: Nutritional Factors, Bioactive Compounds, Pharmaceutical and Application in Food Systems: A Review. *Phyton-International Journal of Experimental Botany*, 91 (5): 1 – 23
- Mubarak, A.E. 2005. Nutritional Composition and Antinutritional Factors of Mungbean Seeds (*Phaseolus aureus*) as Affected by Some Home Traditional Processes. *Food Chemistry*, 89 (4): 489 – 495
- Nasiru. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Nora, S. 2018. *Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah terhadap Status Gizi dan Prestasi Belajar pada Siswa Sekolah Dasar di Kota Solok Tahun 2018*. Skripsi. Padang: Universitas Andalas
- Novidahlia, N., Intan K., dan Aisyah I.P. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Minuman Sereal Instan dari Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Tempe. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6 (2): 181 – 188
- Nurlia, Ihlana N., dan Mikhratunnisa. 2021. Gluten Free Cookies dari Kombinasi Tepung Sorgum Putih (*Sorghum bicolor L.*) dan Tepung Mocaf. *Journal of Biotechnical Engineering*
- Oktavia, D.P.I. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radhiata*) Terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, dan Mutu Organoleptik Biskuit Sebagai PMT Ibu Hamil KEK. *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, 11 (2): 169 – 183
- Pangastuti, H.A., Dian R.A., Dwi I. 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (1): 20 – 29
- Permatasari, N., Dudung A., Prita D.S., Vitria M., dan Lintang P.D. 2020. Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10 (2): 33 – 48
- Phillips, R.D., Firibu K.S., dan Nicole S.A. 2022. *Dry Beans and Pulses Production, Processing, and Nutrition*. Hoboken: John Wiley & Sons
- Pitricia, P. 2019. *Pengaruh Substitusi Kentang (*Solanum tuberosum*) Terhadap Kandungan Gizi Biskuit Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MPASI)*. Skripsi. Padang: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang
- Pradipta, I.B.Y.V., dan Widya D.R.P. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3): 793 – 802

- Prihapsari, F.A., dan Dyah N.S. 2021. Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L. Walp*) Pada Produk Cookies. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9 (2): 155 – 161
- Purnawijaya, M.P.D., I Putu S., dan Hertog N. 2018. Pola Konsumsi Makanan Jajanan dan Status Gizi Anak Sekolah Dasar di SD N 17 Dangin Puri dan SD N 3 Penatih Kota Denpasar. *Jurnal Ilmu Gizi (Journal of Nutrition Science)*, 7 (3): 49 – 56
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (Pusdatin Pertanian). 2022. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022*. Jakarta: Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian
- Putra, F.R., Ni Wayan W., dan Dewa G.M.P. 2022. Pengaruh pH Air Perendam pada Proses Perkecambahan Terhadap Karakteristik Kimia dan Fungsional Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 11 (3): 568 – 578
- Putri, R.A. 2020. *Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat dari Tepung Kelapa dan Tepung Kacang Tunggak bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Skripsi. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Putri, R.D., Betty Y.S., dan Kusdalinah. 2017. Pengetahuan Gizi, Pola Makan, dan Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah dengan Kejadian Anemia Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan*, 8 (3): 404 – 409
- Rachmawati, S.N., Agus P.M., Elita E.M., Kartika P., Salimar, Lulu' L., dan Juliani. 2023. *Pangan dan Gizi*. Padang: Global Eksekutif Teknologi
- Rahmawati, Y.D., dan Anggray D.W. 2021. Sifat Kimia Cookies dengan Substitusi Tepung Sorgum. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 8 (1): 42 – 54
- Ramadhani, A. 2022. *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sorgum (Sorghum bicolor (L). Moench) Terhadap Karakteristik Mutu Roti Manis Ubi Jalar Ungu (Ipoema batatas L. Poiret)*. Skripsi. Padang: Universitas Andalas
- Renaldi, A. 2022. *Pengaruh Perendaman, Fermentasi, dan Perkecambahan Terhadap Kandungan Senyawa Anti Gizi Asam Fitat pada Tepung Kacang Gude (Cajanus cajan)*. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin
- Rimbawan, Nurheni S.P., dan Zuraidah N. 2019. *Pedoman Evaluasi Mutu Gizi dan Non Gizi Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Rohima, I.E. 2016. Kajian Program Makanan Tambahan untuk Anak Sekolah (PMT-AS) di Bandung. *Infomatek*, 18 (1): 17 – 26

- Rorong, A.P. 2019. Hubungan Antara Status Sosial Ekonomi Keluarga dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar Kelurahan Bailang Kecamatan Bunaken Kota Manado. *Jurnal KESMAS*, 8 (2): 15 – 21
- Rosniar, M. 2016. *Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Tepung Sorgum yang Disosoh dan Tidak Disosoh*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Safitri, A.S. 2017. *Formulasi Cookies Sumber Protein dengan Substitusi Tepung Kecambah Kacang Tunggak (Kajian Daya Cerna Protein dan Karakteristik Organoleptik)*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya
- Saprani, N. 2023. *Hubungan Pendidikan dan Pengetahuan Gizi Ibu Terhadap Status Gizi Anak Sekolah Dasar di SDN 007 Ujung Tanjung*. Skripsi. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
- Setiyoko, A. dan Yuli P.S. 2023. Peningkatan Karakteristik Gizi dan Potensi Antioksidan Tepung Kacang Tunggak Melalui Perkecambahan, Penyangraian dan Kombinasinya. *Agroindustrial Technology Journal*, 7 (3): 19 – 37
- Situmorang, C., Dhyani P.S., dan Novianti A. 2017. *Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai pada Pembuatan Bean Flakes Tinggi Serat dan Tinggi Protein Sebagai Sarapan Sehat*. Skripsi. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Solekah, N. 2019. *Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Song, Y., Xu Li, dan Yuyue Z. 2019. Optimization of Butter, Xylitol, and High-Amylose Maize Flour On Developing A Low-Sugar Cookie. *Food Science and Nutrition*, 7 (11): 3414 – 3424
- Suarni, dan R. Patong. 2002. Komposisi Kimia Tepung Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu. *Jurnal Penelitian Pertanian*, 21 (1): 43 – 47
- Suarni. 2004. Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 23 (4): 145 – 151
- Suarni. 2016. Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35 (3): 99 – 110
- Sunaryo, M. 2018. Gambaran Pola Makan Terhadap Status Gizi Siswa di SD Putra Indonesia Surabaya. *Medical Technology and Public Health Journal (MTPH Journal)*, 2 (1): 42 – 50

- Sundari, T. 2011. *Formulasi Biskuit dengan Tepung Komposit Berbasis Labu Kuning (Curcubita moschata) Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Supariasa, I.D.N., Bachyar B., dan Ibnu F. 2018. *Penilaian Status Gizi Edisi 2*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- Susila, B.A. 2016. *Keunggulan Mutu Gizi dan Sifat Fungsional Sorgum (Sorghum vulgare)*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor, 527 – 534
- Susiloningsih, E.K.B., Fesdila P.N., dan Aprilia T.S. 2020. Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca L.*) dengan Penambahan Kuning Telur pada Biskuit Jagung. *Agrointek (Jurnal Teknologi Industri Pertanian)*, 14 (2): 122 – 129
- Syafitri, S., Witri P., Surmita, Dewi M., Winda N.A. 2019. Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11 (2): 13 – 21
- Syahroni, M.H.A., Nugrahani A., Veni I., dan Rita I. 2021. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kebiasaan Makan Anak Usia Prasekolah (4 – 6 Tahun) Ditinjau dari Capaian Gizi Seimbang. *Jurnal Tata Boga*, 10 (1): 12 – 22
- Syifahaque, A., Siswanti, dan Windi A. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, dan Organoleptik Cookies dengan Alpukat Sebagai Substitusi Lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15 (2): 119 – 133
- Tafani, M. 2021. *Hubungan Pengetahuan Ibu dan Pola Konsumsi dengan Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar di SDN 13 Sungai Nanam, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok*. Skripsi. Padang: Poltekkes Kemenkes Padang
- Tanuwijaya, L.K., Lydia G.S., Cleonara Y.D., Eva P.A., dan Yudi A.W. 2018. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5 (1): 51 – 61
- Tunjungsari, P., dan Fathonah S. 2019. Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga (TEKNOBUGA)*, 7 (2): 110 – 118
- Ulpa, Z.R., Kulsum, dan Liza S. 2018. Hubungan antara Pengetahuan Ibu dan Pendapatan Orang Tua dengan Status Gizi Anak SDN 02 Labuhan Haji. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kedokteran Biomedis*, 4 (1): 1 – 7

- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *National Nutrient Database for Standard Reference Release 1 April, 2018 Full Report (All Nutrients) 16062, Cowpeas, common (blackeyes, crowder, southern), mature seeds, raw.*
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release 1 April, 2018 Full Report (All Nutrients) 20067, Sorghum Grain.*
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release 1 April, 2018 Full Report (All Nutrients) 20648, Sorghum Flour, Whole-Grain.*
- Vasagam, K.P.K., Balasubramanian T., dan Venkatesan R. 2007. Apparent Digestibility of Differently Processed Grain Legumes, Cowpea and Mung Bean in Black Shrimp, *Penaeus monodon* Fabricius and Associated Histological Anomalies in Hepatopancreas and Midgut. *Animal Feed Science and Technology*, 132: 250 – 266
- Waryana. 2020. Pengaruh Program Pemberdayaan Masyarakat Penanggulangan KEP di Kecamatan Srandakan Kabupaten Bantul, Yogyakarta. *Nutrire Diaita*, 12 (2): 36 – 44
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winata, I.K.T., Ni Wayan W., dan Putu T.I. 2018. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*, (L.), Walp) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7 (3): 120 – 129
- Wiraatmaja, I.W. 2017. *Bahan Ajar: Zat Pengatur Tumbuh Auksin dan Cara Penggunaannya dalam Bidang Pertanian*. Bali: Universitas Udayana