

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Zainal., & Rahmawati,. (2023). Produksi Sukaku (Susu Kacang Kurma) sebagai Nutrisi dalam Pencegahan Stunting Di Desa Borisallo, Gowa. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 280–289.
<http://jurnal-pharmaconmw.com/jmpm/index.php/jmpm/article/view/131/159>
- Andini, Resti., & Holinesti, Rahmi. (2022). Quality Of Dumpling Crackers Produced From Purple Sweet Potato Flour Substitution. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 33–39.
<http://boga.ppj.unp.ac.id/index.php/jptb/article/view/274/88>
- Anshory, Jamil.,dkk. (2023). *Ilmu Bahan Makanan*.Padang Sumatra Barat:Global Eksekutif Teknologi
- Ardiansyah, Isnu. (2023). Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Sumpia dengan Subtitusi Tepung Kedelai (Glycine max (L) Merrill) dan Tepung Tempe Pada Kulit Sumpia Udang Sebagai Selingan Alternatif Pencegahan Kurang Energi Protein (KEP). *Jurnal Gizi UNesa*, 03 Nomor 0, 223–229.
<https://1drv.ms/b/c/a9b4850c912f756f/ERXcKwqoV21MpWhY8HvIYbwB86WU85zaBWM1omx49MFISw>
- Cahyani, & Purbowati. (2022). Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan pada cookies substitusi tepung sorgum (sorghum bicolor, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 13–19.
<https://journal.unnes.ac.id/sju/spnj/article/view/55195/21743>
- Diniyyah, Shafira. Roshmita., & Nindya, Triska. Susila. (2017). Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. *Amerta Nutrition*, 1(4), 341. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7139>
<https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/download/7139/4390>

- Fajeriana, Nurul. (2023). Sistem Budidaya Tanaman Kacang Tanah Di Kampung Kofalit Distrik Salkma Kabupaten Sorong Selatan. *Agriva Journal (Journal of ...)*, 1, 34–42. <http://www.ejournal.um-sorong.ac.id/index.php/agriva/article/view/2100>
<http://www.ejournal.um-sorong.ac.id/index.php/agriva/article/view/2100/1288>
- Fitri, Nuraida. (2020). *Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit Dari Tepung Sorgum Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu* (Vol. 2507, Nomor February). Skripsi. Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Islam Negeri Sumatera Utaramedan
<http://repository.uinsu.ac.id/10880/>
- Fitria, Mona., Gumilar, Mulus., Dewi, Maryati., & Judiono,. (2022). Snack Bars Kacang Tanah Dan Tepung Ubi Jalar Sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 14(1), 66–75. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v14i1.2091>
<https://www.juriskes.com/index.php/jrk/article/view/2091/525>
- Fitriana, Delia. Nurul., Ekasari, Afrinia., Fahira, Luthfia., & Afiera, Elsa. (2022). Pembuatan Snack Bar Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dan Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*) Sebagai Alternatif Camilan Pelancar Asi. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 5(1), 71–77. <https://doi.org/10.47522/jmk.v5i1.165>
<https://jmk.stikesmitrakuuarga.ac.id/index.php/jmk/article/view/165/116>
- Harsanti, F. (2022). *Pengaruh Substitusi Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Kadar Serat Snack Bar Untuk Penderita Diabetes Mellitus*. Skripsi. Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Dan Teknologi. Universitas Binawan Jakarta.
<https://repository.binawan.ac.id/2198/>
- Hasnelly, H. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) Dengan Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomea Batatas L*) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 7(2), 44–56.

- Hidayanti, I. (2019). Kajian Kejadian Kep Balita Berdasarkan Karakteristik Keluarga Di Desa Sentolo, Sentolo, Kulon Progo. *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.*, 2004, 12–14. Tugas Akhir. Prodi D-Iii Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta
<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1332/4/4.%20Chapter2.doc.pdf>
- Ihromi, Syirril., Marianah, Marianah., & Susandi, Yodi. Adi. (2018). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73–77.
<https://journal.ummat.ac.id/index.php/agrotek/article/view/271/226>
- Isna, P., Joko, S., & Agus, W. (2019). *Variasi Pencampuran Bekatul Dan Kacang Merah Dalam Pembuatan Snack Bar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Kadar Priksimat Dan Serat Pangan*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi. Prodi Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Yogyakarta.
<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1099/5/4.%20Chapter2.doc.pdf.pdf>
- Kemenkes RI. (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9), 1689–1699.
<https://1drv.ms/b/c/a9b4850c912f756f/EZ7yheGth1tElkzMnZ3vFmcBiOUrIOPiUw-ppuuMweculQ>
- Illahi, Ayu Kurnia., & Melta Hendra. (2022). Pemanfaatan Gulma Paitan (*Tithonia diversifolia*) Sebagai Pupuk Kompos Untuk Meningkatkan Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Journal of Food Crop and Applied Agriculture*, 3(1), 189–199.
<https://jurnalpolitanipyk.ac.id/index.php/JFCAA/article/view/590/254>
- Kusumaningrum, I., & Rahayu, N. S. (2018). *Formulasi Snack Bar Tinggi Kalium Dan Tinggi Serat*. 3(2), 102–110.
<https://1drv.ms/b/c/a9b4850c912f756f/ET8BRQuGWUHGUMscm0->

[MDJoBNuxK VQe-It ckmgRUhyLA](#)

Lailani, Fadia. Kalma., Yuliana, Yuliana., & Yulastri, Asmar. (2022). Literature Riview: Masalah Terkait Malnutrisi: Penyebab, Akibat, dan Penanggulangannya. *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(2 Desember), 129–138.

<https://jurnal.poltekkespalembang.ac.id/index.php/jgk/article/download/1503/887>

Murni, Mustika. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam (The Effect Of Addition Tempeh Flour To The Quality And The Taste Chicken Nugget). *BLI*, 3(2), 117–123.

<https://scholar.archive.org/work/mnlatewi yfh4vhc4kq64jwdiqy/access/wayback/http://ejournal.kemenperin.go.id/blisby/issue/viewFile/123/30>

Murtiyaningsih, Hidayah., Suroso, Bejo., Hendriyanto, Aldi., & Arum, Laras. Sekar. (2023). *Keragaan Tanaman Sorgum Lokal Mutan 1 Hasil Iradiasi Sinar Gamma*. 8(2), 174–179.

http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/PENELITIAN_IPTEKS/article/view/18198/4581

Naisali, H. (2023). *Kacang-Kacangan Lokal dariLahan Kering Nusa Tenggara Timur: Keragaman, Komposisi Nutrisi, dan Pemanfaatannya di Masyarakat –Studi Pustaka*. 8(2), 155–166.

<https://1drv.ms/b/c/a9b4850c912f756f/EcQO6VpjJuZBkIPWxbTja6wB71Y9XDJ9tLBvQoiSOXhbmA>

Nidia, Glaurensi. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 1(1), 1–13.

<https://jurnal.umitra.ac.id/index.php/JIGZI/article/view/297/170>

- Nik, Nikolas., & Aloysius Rusae, Blasius. Atini. (2017). Hama Sorgum. *Pertanian Konservasi Lahan Kering International*, 2(2477), 46–47.
https://1drv.ms/b/c/a9b4850c912f756f/EcO3b4gdNEINiGWQxeG_uf8BYflseSZ6hNPrDbgfnA9x1A
- Ningrum, I. Gusti. Ayu. Rida. (2021). *Karakteristik Snack Bar Dengan Substitusi Kacang Tanah Dan Kacang Merah*. 1–23. Skripsi. Jurusan Gizi Program Studi Gizi Dan Dietetika. Politeknik Kesehatan Kemnkes Denpasar.
<http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/8193/1/Halaman%20Depan.pdf>
- Winiastri, Dinda. (2021). *Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (Sorghum bicolor (L.) moench) dan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan*. 3(2), 6.
<https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIP/article/view/1257/975>
- Rahayu, Ade., Rahayu, Murni Sari., & Manik, S. E. (2020). Peran Berbagai Sumber N Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Berbagai Varietas Tanaman Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*). *Ilmu Pertanian*, 8(April), 2–5.
<https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland/article/view/2553/1696>
- Rahayu, Intan Septia., Saragih, Bernatal., & Mulyani, Rieska Indah. (2023). The Effect of the Substitution of Banana Blossom Flour (*Musa paradisiaca*) and Mung Bean (*Vigna radiata*) on Proteins, Fiber, and Steamed Brownies Sensory. *Formosa Journal of Science and Technology*, 2(3), 861–874.
<https://journal.formosapublisher.org/index.php/fjst/article/view/3198/3280>
- Refi, Taufiq Ahmad. (2021). *Pengaruh Dosis Tepung Daun Sirsak (Annona Muricata Linn) Terhadap Biji Sorgum Sosoh dan Tanpa Sosoh dalam Mengendalikan Hama Kumbang Bubuk (Sitophilus Zeamais Motsch.) Selama Penyimpanan*. Universitas Siliwangi.
<http://repositori.unsil.ac.id/3623/6/BAB%20II.pdf>

- Rifqi, Istiani Azzar. (2023.). *Pengaruh Penambahan Probiotik Bios-K2 Pada Cairan Rumen Sapi Terhadap Degradasi In Vitro Sorgum Berlabel N-15*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
<https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/66123/1/ISTIANI%20AZZAR%20RIFQI-FST.pdf>
- Riyanto, W., Alsuendra, A., & Mahdiah, M. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Putih pada Fig Bar terhadap Daya Terima Konsumen. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 8(2), 108–113.
<https://journal.unnes.ac.id/nju/teknobuga/article/view/23284/10807>
- Sawitri, Endang., Setianingsih., & Septiana, Indri. (2023). Gambaran Status Gizi Pada Anak Usia Pra Sekolah Di TK Pertiwi Tangkil. *TRIAGE Jurnal Ilmu Keperawatan*, 10(1), 30–36.
<https://www.ejournal.umkla.ac.id/index.php/triage/article/view/652/284>
- Shafwah, Zahra As. (2022). *Modifikasi Klappertaart Dengan Rolled Oats Sebagai Fortifikasi Pada Kue Tradisional*. Universitas Negeri Jakarta.
<http://repository.unj.ac.id/id/eprint/34302>
- Simanjuntak, Rossa Yosefa.,dkk. (2022). Snack Bar Based on Sorghum Fluor and Red Beans With Low Glycemic Index As a Food High Fiber in Diabetes Mellitus Patients. *Desember*, 1(2), 78.
<https://jurnal.polkesban.ac.id/index.php/jgd/article/view/1246/583>
- Sugirno, odan E. (2021). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Pada Pembuatan Cookies : Kajian Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik. *Onesimus Dhyas Dwi Atmajaya1, Beryaldi Agam1, dan Agung Wahyudi2 IPoliteknik*, 9860(1), 51–60.
https://1drv.ms/b/c/a9b4850c912f756f/Ect8DXoSD8VNOC4B0_x1w9kBX7Tf1psbKZ0HVBnmzm3slw

Triyanutama, Bella Reicke. (2020). *Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiates) Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat Pangan*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/2775/>

Viera Valencia, L. F., & Garcia Giraldo, D. (2019). Kajian Praktik Pemberian MPASI Dan Status Gizi Baduta Usia 6-24 Bulan Di Desa Tirtomulyo, Kabupaten Bantul. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2, 8–19. Tugas Akhir. Prodi DIII Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta

https://1drv.ms/b/c/a9b4850c912f756f/EWEYAbbOExPuFM7_oOIGxkBFxZqouH2A7McotHdfNbetg

Wibowo, Elviena Novita. (2016). *Kualitas biskuit dengan kombinasi tepung sorgum (Sorghum bicolor (L.) Moench) dan tepung tempe*. Uajy.

<http://e-journal.uajy.ac.id/id/eprint/11305>

Winiastri, Dinda. (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.

<https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIP/article/view/1257/975>

Zulvi, Evi. (2022). Substitusi Tepung Bekatul dengan Cacahan Kacang Lebul Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Snack Bar Beras Ketan Putih. *Skripsi*.

<http://repository.ummat.ac.id/id/eprint/4977>