

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyasuari, I.A.G., Ekawati, I.G.A., & Arihantana, N.M.I.H. 2019. Substitusi tepung almond dengan tepung kemiri (*Aleurites molucana Wild*) terhadap karakteristik kulit *macaron*. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2): 122-130.
- Alam, M. 2018. Perbandingan kadar lemak pada kacang mete mentah dengan kacang almond mentah yang dijual di swalayan kota Cirebon. *J. Analisis Kesehatan*. 1(1): 1-11.
- Amalia, N. 2018. Karakteristik *Cookies Gluten Free* Dibuat dengan Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Almond (*Prunus dulcis*) yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- Amrein, T.M., Andres, L., Schonbachler, B., Conde-Petit, B., Escher, F., & Amado, R. 2005. Acrylamide in almond products. *European Food Research and Technology*. 221(1): 14-18.
- Aprilia, S.E. 2015. Kualitas *Cookies* dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Susu Kambing. *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Arif, A.B., Budiyanto, A., & Hoerudin. 2013. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya. *J. Litbang Pertanian*. 32(3): 91-99.
- Asropi, A., Bintoro, N., Karyadi, J.N.W., Rahayoe, S., & Saputri, A.D 2019. Kinetika perubahan sifat fisik dan kadar tanin biji sorgum (*Sorghum bicolor* L.) selama perendaman. *J. Agritech*. 3: 222-233.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. AOAC International, USA.
- Awadalkareem, A.M., Mustafa, A.I., & El Tinay, A.H. 2008. Protein, mineral content and amino acid profile of sorghum flour as influenced by soybean protein concentrate supplementation. *Pakistan J. of Nutrition*. 7(3): 475-479.
- Aziz, T., Olga, Y., & Sari, A.P. 2017. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan metode penggaraman. *J. Teknik Kimia*. 2(23): 129-136.
- Barlina, R. 2014. Pengaruh penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dan minyak kedelai terhadap mutu dan nilai gizi biskuit bayi. *J. Littri*. 20(1): 35-55.
- Barlina, R., Pasang, P., Torar, D., & Karouw, S. 2012. Substitusi tepung sagu dan *Virgin Coconut Oil* (VCO) pada pengolahan biskuit. *J. B. Palma*. 13(1): 54-59.
- BSN. 1992. *SNI 01-2973-1992 Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 2018. *SNI 2973:2018 Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- Chaouali, N., Gana, I., Dorra, A., Khelifi, F., Nouiou, A., Masri, W., Belwaer, I., Ghorbel, H., & Hedhili, A. 2013. Potential toxic levels of cyanide in almonds (*Prunus amygdalus*), apricot kernels (*Prunus armeniaca*), and almond syrup. *J. ISRN Toxicology*. 2013: 1-6.
- Chen, C.Y., Lapsley, K. & Blumberg, J. 2006. A nutrition and health perspective on almonds. *J. of the Science of Food and Agriculture*. 86: 2245-2250.
- Dahlia, I. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Gramedia Press, Jakarta.
- Damayanti, S.S. & Murtini, E.S. 2018. Inovasi susu almond dengan substitusi sari kecambah kedelai sebagai sumber protein nabati. *J. Teknologi Hasil Pertanian*. 6(3): 70-77.
- De Garmo, E.D.G., Sullivan, & Canada, J.R. 1984. *Engineering Economics*. Mc Millan Publishing Company, New York.
- Direktorat Budidaya Serealia. 2015. *Laporan Tahunan Direktorat Budidaya Serealia Tahun 2015*. Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Kementerian Pertanian.
- Ernawaningtyas, E. & Yulinar, A.W. 2019. Uji mutu *cookies* dengan bahan tambahan tepung kulit pisang raja (*Musa sapientum*) meliputi uji organoleptik, protein, karbohidrat, kadar air, kadar abu. *J. MEDFARM: Farmasi dan Kesehatan*. 8(2): 32-37.
- Fitriani, R.J. 2016. Substitusi Tepung Sorgum terhadap Elongasi dan Daya Terima Mie Basah dengan Volume Air yang Proporsional. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Giordano, D. 2013. *The Gluten Free Diet Quick Start Guide: Six Steps to Gluten-Free Living*. Independent Publishing Platform, New York.
- Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T.M. 2010. Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L. Poir*) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1): 25-32.
- Harmayani, E., Murdiati, A., & Griyaningsih. 2011. Karakterisasi pati ganyong (*Canna edulis*) dan pemanfaatannya sebagai bahan pembuatan *cookies* dan cendol. *J. Agritech*. 31(4): 297-304.
- Harzau, H. & Estiasih, T. 2013. Karakteristik *cookies* umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin). *J. Teknologi Hasil Pertanian*. 1(1): 138-147.
- Hasibuan, H.A. & Hardika, A.P. 2015. Formulasi dan pengolahan margarin menggunakan fraksi minyak sawit pada skala industri kecil serta aplikasinya dalam pembuatan bolu gulung. *J. Agritech*. 35(4): 377-386.
- Helmyati, S., Yuliati E., Pamungkas, N.P., & Hendarta, N.Y. 2018. *Fortifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Nusantara, Upaya Mengatasi Defisiensi Zat Gizi Mikro di Indonesia*. UGM Press, Yogyakarta.

- Herawati, B.R.A., Suhartatik, N., & Widanti, Y.A. *Cookies* tepung beras merah (*Oryza nivara*) - MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomun burmanni*). *J. Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. 3(1): 33-40.
- Hussain, S., Anjum, F.M., Butt, M.S., Khan, M.I., & Anghar, A. 2006. Physical and sensoric attributes of flaeceed flour supplemented cookies. *J. Biological Turkey*. 30: 87-92.
- Indriyani, A. 2007. *Cookies* Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dengan Pengkayaan Serat Pangan. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Irawan, B. & Sutrisna, N. 2011. Prospek pengembangan sorgum di Jawa Barat mendukung diversifikasi pangan. *J. Penelitian Agro Ekonomi*. 29(2): 99-113.
- Kasim, R., Liputo, S.A., Limonu, M., & Mohamad, F.P. 2018. Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang gohoro dan tepung ampas tahu. *J. Technopreneur*. 6(2): 41-48.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Koesoemawardani, D., Rizal, S., & Tauhid, M. 2013. Perubahan sifat mikrobiologi dan kimiawi rusip selama fermentasi. *J. Agritech*. 33(3): 265-272.
- Kurniadi, M., Andriani, M., Faturrohman, F., & Damayanti, E. 2013. Karakteristik fisikokimia tepung biji sorghum (*Sorghum bicolor* L.) terfermentasi bakteri asam laktat *Lactobacillus acidophilus*. *J. Agritech*. 33(3): 288-295.
- Kurniawati, L. 2010. Pemanfaatan bekatul dan ampas wortel (*Daucus carota*) dalam pembuatan *cookies*. *J. Teknologi Hasil Pertanian*. 3(2): 122-126.
- Latullatifah, K. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Almond dengan Tepung Jagung dan *Cocoa Powder* terhadap Karakteristik *Gluten Free Cookies*. *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- Lopez, M., Vargas, F.J., & Batlle, I. 2006. Self-(in)compatibility almond genotypes: a review. *J. Euphytica*. 150: 1-16.
- Maguire, L.S., O'Sullivan, S.M., Galvin, K., O'Connor, T.P., & O'Brien, N.M. 2004. Fatty acid profile, tocopherol, squalene, and phytosterol content of walnuts, almonds, peanuts, hazelnuts, and macadamia nut. *International J. of Food Sciences and Nutrition*. 55(3): 171-178.
- Mahmud, M.K., Hermana, Zulfianto, N.A., Rozanna, R., Apriyantoro, Ngadiarti, I., Hartati, B., & Bernadus. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Mandjoro, S.E., Nurhaeni, Indriani, & Jusman. 2019. Kadar protein terlarut dan gula total biskuit fungsional beras jagung (*Zea mays*) fermentasi. *J. Riset Kimia*. 5(1): 78-89.

- Mileiva, S. 2007. Evaluasi Mutu *Cookies* Garut yang Digunakan pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk Ibu Hamil. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Nareswara, A.R. 2016. Studi tentang Susu Almond dan Kentang Sebagai Alternatif Minuman Fungsional untuk Anak Autis. *Skripsi*. Universitas Diponegoro.
- Narsih, Yunianta, & Harijono. 2008. Studi lama perendaman dan lama perkecambahan sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) untuk menghasilkan tepung rendah tanin dan fitat. *J. Teknologi Pertanian*. 9(3): 173-180.
- Ningsih, Y.A. 2015. Pembuatan Hidroton Berbagai Ukuran Sebagai Media Tanam Hidroponik dari Campuran Bahan Baku Tanah Liat dan Digestate. *Skripsi*. Universitas Lampung.
- Novri. 2014. Respons Pertumbuhan dan Hasil Beberapa Varietas Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Ratoon I terhadap Aplikasi Bahan Organik Tanaman Sorgum Pertama. *Skripsi*. Universitas Lampung.
- Nurani, S. & Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku *cookies* (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin). *J. Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 50-58.
- Nurbaya, S.R. & Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam pembuatan *cookies*. *J. Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 46-55.
- Nurcahyani, F. 2018. Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dengan Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Konsentrasi Gliserol Monostearat Terhadap Mutu *Cookies* Non Gluten Fortifikasi. *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- Nurhayati, Jenie, B.S.L., Widowati, S., & Kusumaningrum, H.D. 2014. Komposisi kimia dan kristalinitas tepung pisang termodifikasi secara fermentasi spontan dan siklus pemanasan bertekanan-pendinginan. *J. Agritech*. 34(2): 146-150.
- Nurhayati, Novijanto, N., & Yulianti, F. 2016. Karakteristik sensori dan kesesuaian atribut mutu *cookies* kedelai-pisang sebagai pangan darurat. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 2016*. P. 678-684.
- Nursafitri, L. 2019. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Peptida Bioaktif Hidrolisat Protein Susu Kedelai Hasil Hidrolisis Papain. *Skripsi*. UIN Syarif Hidayatullah.
- O'Brien, R.D. 2004. *Fats and Oils: Formulating and Processing for Applications 2nd Edition*. CRC Press, US.
- Pasha, R.S. 2018. Variasi Campuran Tepung Sorgum pada Pembuatan *Muffin* Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

- Pemula, M.C. 2016. Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Suhu Pemanggangan terhadap Karakteristik *Cookies*. *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- Pithaloka, S.A. 2014. Pengaruh Kerapatan Tanaman Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Beberapa Varietas Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench). *Skripsi*. Universitas Lampung.
- Pontoh, J., Surbakti, M.B., & Papilaya, M. 2008. Kualitas *virgin coconut oil* dari beberapa metode pembuatan. *J. Chemistry Progress*. 1(1): 60-65.
- Puspitasari, D. 2015. Karakteristik Biskuit Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis* Forst) yang Diperkaya dengan Tepung Kedelai (*Glycine max* (Linn.) Merrill). *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- Prameswari, R.D. & Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan tepung gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam pembuatan *cookies*. *J. Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 115-128.
- Pratiwi, Y.H., Ratnayani, O., & Wirajana, I.N. 2018. Perbandingan metode uji gula pereduksi dalam penentuan aktivitas α -L-Arabinofuranosidase dengan substrat janur kelapa (*Cocos nucifera*). *J. Kimia*. 12(2): 134-139.
- Puspowidowati, A. 2011. Penentuan Profil Gula Pereduksi dari Beras, Jagung Giling dan Jagung Pipilan (Suatu Upaya Panggalian Pangan Alternatif Berindeks Glikemik Rendah Bagi Penderita Diabetes). *Skripsi*. Universitas Airlangga.
- Rahmawati, W.A. & Nisa, F.C. 2015. Fortifikasi kalsium cangkang telur pada pembuatan *cookies* (kajian konsentrasi tepung cangkang telur dan *baking powder*). *J. Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1050-1061.
- Redhitasari, R. 2017. Pengaruh *Cookies* MOCAF yang Disubstitusi Daun Yakon (*Smallanthus sonchifolius*) Terhadap Perubahan Kadar Glukosa Darah Secara *In Vivo*. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Rosida, T.S. & Manggarani, D.A. 2008. Pembuatan *cookies* kelapa. *J. Teknologi Pangan*. 2(1): 59-65.
- Rosniar, M. 2016. Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Tepung Sorgum yang Disosoh dan Tidak Disosoh. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sartika, R.A.D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *J. Kesehatan Masyarakat Nasional*. 2(4): 154-160.
- Sathe, S.K. 1993. Solubilization, electrophoretic, characterization and in vitro digestibility of almond (*Prunus amygdalus*) proteins. *J. of Food Biochemistry*. 16: 249-264.
- Septiani, Y., Purwoko, T., & Pangastuti, A. 2004. Kadar karbohidrat, lemak, dan protein pada kecap dari tempe. *J. Bioteknologi*. 1(2): 48-53.

- Siahaan, R., Suhaidi, I., & Nainggolan, R.J. 2018. Pengaruh perbandingan tepung jantung pisang, tepung kacang hijau, dengan tepung terigu dan penambahan gum arab terhadap mutu *cookies* jantung pisang. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 6(4): 763-773.
- Sirappa, M.P. 2003. Prospek pengembangan sorgum di Indonesia sebagai komoditas alternatif untuk pangan, pakan, dan industri. *J. Litbang Pertanian*. 22(4): 133-140.
- Siwi, A.A. 2015. Pengaruh Tingkat Kerapatan Tanaman terhadap Keragaan Daun, Pertumbuhan Biji dan Daya Kecambah Benih Beberapa Varietas Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) pada Sistem Tumpangsari dengan Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz). *Skripsi*. Universitas Lampung.
- Suarni. 2004. Pemanfaatan tepung sorgum untuk produk olahan. *J. Litbang Pertanian*. 23(4): 145-151.
- Suarni. 2009. Potensi tepung jagung dan sorgum sebagai substitusi terigu dalam produk olahan. *J. Iptek Tanaman Pangan*. 4(2): 181-193.
- Suarni, 2016. Peranan sifat fisikokimia sorgum dalam diversifikasi pangan dan industri serta prospek pengembangannya. *J. Litbang Pertanian*. 35(3): 99-110.
- Subagio, H. & Aqil, M. 2013. *Pengembangan Produksi Sorgum di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Sudarmadji, S., Suhardi, & Haryono, B. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudha, M.L., Srivastava, A.K., Vetrmani, R., & Leelavathi, K. 2007. Fat replacement in soft dough biscuits: its implications on dough rheology and biscuit quality. *J. of Food Engineering*. 80(3): 922-930.
- Suryani. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Penebar Swadaya, Bogor.
- Susilowati, S.H. & Saliem, H.P. 2013. Perdagangan sorgum di pasar dunia dan Asia serta prospek pengembangannya di Indonesia. *Sorgum: Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. 7-23.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka, Jakarta.
- Sutrisno, E.T., Arief, D.Z., & Oktapiani, T. 2018. Karakteristik tepung campolay (*Pouteria campechiana*) untuk biskuit dengan variasi tingkat kematangan dan suhu blansing. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2): 111-121.
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) Sebagai Subtitusi Tepung Terigu pada Pembuatan *Cookies*. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Ulfi, P.F., Sigit, B., & Atmaka, W. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia tepung sorghum (*Sorghum bicolor* L.) varietas mandau termodifikasi dengan variasi

- lama perendaman dan konsentrasi asam asetat. *J. Teknosains Pangan*. 3(1): 145-154.
- USDA. 2019. United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service: Food Data Central (*On-line*). <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170567/nutrients> diakses 8 November 2019.
- Widiyanti, R.A. 2015. Pemanfaatan kelapa menjadi VCO (*Virgin Coconut Oil*) sebagai antibiotik kesehatan dalam upaya mendukung visi indonesia sehat 2015. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015*. P. 577-584.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi, Malang.
- Widowati, S., Nurjanah, R., & Amrinola, W. 2010. Proses pembuatan dan karakterisasi nasi sorgum instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*. P. 35-48.
- Wulandari, F.K., Setiani, B.E., & Susanti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik *cookies* tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4): 107-112.
- Yohmi, E., Boediarso, A.D., Hegar, B., Dwipurwantoro, P.G., & Firmansyah, A. 2001. Intoleransi laktosa pada anak dengan nyeri perut berulang. *J. Sari Pediatri*. 2(4): 198-204.
- Yulianti, F. 2016. Karakteristik dan Kesesuaian Atribut Mutu *Cookies* Sobaya (*Soya - Banana*) dari Tepung Kedelai Anjasmoro, Baluran dan Impor dengan Penambahan Pisang Mas. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Yulita, R. & Risda. 2006. *Pengembangan Sorgum di Indonesia*. Direktorat Budidaya Serealia Ditjen Tanaman Pangan, Jakarta.
- Yustina, I. & Abadi, F.R. 2012. Potensi Tepung dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan. Disampaikan pada *Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi Juni 2012*. Universitas Trunojoyo, Madura.