

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhir, T & Octaviana R 2017, *Analisa kandungan zat besi dan tekstur es krim dengan penambahan tepung bayam hijau*, Tugas Akhir Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Brawijaya.
- Almatsier, S 2016, *Prinsip dasar ilmu gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Angioloni, A & Collar, C 2011, 'Physicochemical and nutritional properties of reduced-caloric density high-fibre breads', *LWT - Food Science and Technology*, Vol.44, no.3, hlm.747–758.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC) 2005, *Official method of analysis of association of official analytical chemist*, Edisi ke-18, AOAC inc.
- Asfarian A. Fahmi, S, dkk 2017, 'Evaluasi usabilitas dan analisis pengalaman pengguna untuk peningkatan kualitas sistem manajemen pengetahuan komoditas kedelai untuk penyuluh', *Seminar Nasional Sistem Informasi Indonesia*. Vol.November, hlm.26–34.
- Badan Pusat Statistik 2019, *Produksi Kedelai Menurut Provinsi*, Badan Pusat Statistik
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan 2013, *RISKESDAS*, Kementerian Kesehatan, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN) 1995, *SNI 01-3840-1995 Roti Tawar*, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM) 2016, *Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan republik indonesia nomor 13 tahun 2016 tentang pengawasan klaim pada label dan iklan pangan olahan*, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM) 2019, *Peraturan badan pengawas obat dan makanan nomor 22 tahun 2019 tentang informasi nilai gizi pada label pangan olahan*, Badan Pengawas Obat Dan Makanan. Vol.53, hlm.1689–1699.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM) 2016, *Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan republik indonesia nomor 9 tahun 2016 tentang acuan label gizi*, Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia.

- Bolarinwa, IF., Abioye, AO, Adeyanju, JA, dan Kareem, ZO 2016, 'Production and Quality Evaluation of Biscuits Produced from Malted Sorghum-Soy Flour Blends', *Journal of Advances in Food Science & Technology*, Vol.3, no.3, hlm.107–113.
- Direktorat Budidaya Serealia 2013, *Kebijakan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan dalam Pengembangan Komoditas Jagung, Sorgum dan Gandum*, Jakarta: Direktorat Jenderal Tanaman Pangan.
- Djaafar, T, Sarjiman F, Pustika, AB 2010, 'Pengembangan budi daya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan', *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol.28, hlm.25–33.
- Dwi, SN, Andrawulan, dan dkk 2014, 'Formulasi dan karakterisasi cake berbasis tepung komposit organik kacang merah, kedelai, dan jagung', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.3, no.2, hlm.54–59.
- Ejim, MN, Omachi, AB, Odor, CB, Abiodun, MA, Obafemi JK 2019, 'Proximate composition and sensory properties of bread produced from malted maize – soy flour blends', *International Journal of Pure and Applied Science*, Vol.17 no.9, hlm.145-155.
- Farzana, T, dan Mohajan, S, 2015 'Effect of incorporation of soy flour to wheat flour on nutritional and sensory quality of biscuits fortified with mushroom', *Food Science and Nutrition*, Vol.3, no.5, hlm.363–369.
- Fauziyah, A 2011, *Analisis potensi dan gizi pemanfaatan bekatul dalam pembuatan cookies*, Skripsi Departemen Ilmu Gizi Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Fauziyah, A, Marliyati, SA dan Kustiyah, L 2017, 'Substitusi tepung kacang merah meningkatkan kandungan gizi, serat pangan dan kapasitas antioksidan beras analog sorgum', *Jurnal Gizi Dan Pangan*, Vol.12, no.2, hlm.147–152.
- Hadiatmi & Suhartini, T 2011, 'Keragaman karakter morfologis garut (*marantha arundinaceae* l.)', *Buletin Plasma Nutfah*, Vol.17, hlm.12–18.
- Hidayat, B, Muslihudin, M, dan Akmal, S, 2018 'Perubahan karakteristik fisikokimia tepung onggok selama proses fermentasi semi padat menggunakan *saccharomyces cerevisiae*', *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, Vol.18, no.3, hlm.146–152.
- Irawan, B, & Sutrisna, N 2011, 'Prospek pengembangan sorgum di jawa barat mendukung diversifikasi pangan', *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, Vol.29, No.2, hlm.99–113.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2018, Data komposisi pangan pada

tepung kedelai, diakses tanggal 25 Oktober 2020  
<http://panganku.org/id-ID/view>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2019, *Peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat indonesia*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.

Kementerian Pertanian 2018, *Statistik konsumsi pangan tahun 2018*, Kementerian Pertanian, Jakarta

Khating, KP, Kenghe, RN, Yenge, GB, Ingale, VM, dan Shelar, SD 2014, 'Effect of blending sorghum flour on dough rheology of wheat bread', *International Journal of Agricultural Engineering*, Vol.7, no.1, hlm.117–124.

Kreutz, JM, Adriaanse, MPM, van der Ploeg, EMC, dan Vreugdenhil, ACE 2020, 'Narrative review: nutrient deficiencies in adults and children with treated and untreated celiac disease', *Nutrients*, Vol.12, no.2.

Kurniawati, L, & Mustofa, A 2015, 'Karakteristik roti tawar dengan substitusi tepung sorgum (sorghum bicolor (l) moench) terfermentasi dan tanpa fermentasi', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol.VIII, no.1, hlm.1–5.

Lilis A, dan Primadona, S 2018, 'Hubungan antara rasa makanan dan suhu makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada pasien anak di ruang rawat inap rumkital dr. ramelan surabaya', *Amerta Nutrition*, Vol.2, no.3, hlm.245–253.

Maulida, Z, Aini, N, Sustriawan, B, Sumarmono, J 2019, 'Formulasi roti bebas gluten berbasis tepung sorgum dengan penambahan pati garut dan gum arab', *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, Vol.16, no.2, hlm.90.

McGinnis, MJ dan Painter, JE 2020, 'Sorghum: history, use, and health benefits', *Nutrition Today*, Vol.55, no.1, hlm.38–44.

Muthoharoh, DF 2017, *Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, dan Tepung Maizena (Kajian Konsentrasi Glukomanan Dan Waktu Proofing)*, Skripsi Jurusan Tekonologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya

Nasrulloh, N, Nurcahya, WA, Marjan, AQ 2019, 'Aplikasi iradiasi sinar gamma untuk menurunkan kadar basa purin adenin dan hipoksantin emping melinjo ( gnetum gnemon l )', *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, Vol3, no.1, hlm.12–21.

Newberry, C, McKnight, L, Sarav, M, dan Pickett-Blakely, O 2017, 'Going gluten free: the history and nutritional implications of today's most popular diet', *Current Gastroenterology Reports*, Vol.19, no.11.

- Noviasari, S, Kusnandar, F, Setiyono, A, dan Budijanto, S 2016, 'Beras analog sebagai pangan fungsional dengan indeks glikemik rendah', *Jurnal Gizi Dan Pangan*, Vol.10, no.3, hlm.225–232.
- Oktadiana, H, Abdullah, M, Renaldi, K, Dyah, N 2017, 'Diagnosis dan tata laksana penyakit celiac', *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, Vol.4, no.3, hlm.157.
- Ötles, S & Ozgoz, S 2014, 'Health effects of dietary fiber', *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, Vol.13, no.2, hlm.191–202.
- Panjaitan, PS, Panjaitan, TF, Siregar, AN, dan Sipahutar, YH 2020, 'Karakteristik mutu tortila dengan penambahan rumput laut (*eucheuma cottonii*)', *Aurelia Journal*, Vol.2, no.1, hlm.73.
- Papathanasopoulos, A & Camilleri, M 2010, 'Dietary fiber supplements: effects in obesity and metabolic syndrome and relationship to gastrointestinal functions', *Gastroenterology*, Vol.138, no.1, hlm.65-72.
- Pengujian Organoleptik*, Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik), Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Prasetyo, A 2016, *Pengaruh suhu dan waktu proofing terhadap karakteristik fisik kimia dann organoleptik roti tawar non gluten berbahan baku tepung uwi dan tepung kedelai hitam*, Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Pratiwi, K & Sughita, MI 2020, 'Kandungan tanin dan serat pangan dari tepung kecambah millet dan tepung kecambah millet terfermentasi', *AGROTECHNO*, Vol.5, no.1, hlm.34–38.
- Prawiranegara, D 1996, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Rahayu, A, Siti, A, dan Agustin, S 2014, 'Komposisi zat gizi tempe yang difortifikasi zat besi dan vitamin a pada tempe mentah dan matang', *AGRITECH*, Vol.34, no.2, hlm.151–159.
- Rekha, N, Rajkumar, R, dan Ganesh, J 2019, 'Formulation and quality evaluation of multigrain bhakari premix', *The Pharma Innovation Journal*, Vol.8, no.9, hlm.249–254.
- Rosa, N 2010, *Pengaruh penambahan umbi garut (*maranta arundinaceae l*) dalam bentuk tepung dan pati sebagai prebiotik pada yoghurt sebagai produk sinbiotik terhadap daya hambat bakteri *escherichia coli**. Artikel Penelitian, Semarang: Universitas Diponegoro Semarang.

- Rosell, CM 2011, 'The Science of Doughs and Bread Quality', *Flour and Breads and Their Fortification in Health and Disease Prevention*, Elsevier Inc.
- Rumapar, M 2015, 'Fortifikasi tepung kedelai pada pembuatan beras instant alternatif berbahan sagu dan cassava', *Majalah Biam*, Vol.11, no.2, hlm.37–48.
- Sidi, NC, Widowati, E, dan Nursiwi, A 2014, 'Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*ananas comosus* L. merr.) dan wortel (*daucus carota*)', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.3, no.4, hlm.122–127.
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, Sari, MP 2010, *Sensory Analysis For The Food And Agro Industry*, IPB Press, Bogor.
- Singh, P, Arora, S, Singh, A, Strand, TA, Makharia, GK 2016, 'Prevalence of celiac disease in asia: a systematic review and meta-analysis', *Journal of Gastroenterology and Hepatology (Australia)*, Vol.31, no.6, hlm.1095–1101.
- Singh, P, Arora, A, Strand, TA, Leffler, DA, Catassi, C, Green, PH, Kelly, CP, Ahuja, V, dan Makharia, GK 2018, 'Global prevalence of celiac disease: systematic review and meta-analysis', *Clinical Gastroenterology and Hepatology*, Vol.16, no.6, hlm.823-836.e2.
- Subagio, H & Aqil, M 2013, 'Pengembangan produksi sorgum di Indonesia', *Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*, hlm.199–214.
- Sunarwati, DA 2011, *Pengaruh substitusi tepung sukun terhadap kualitas brownies kukus*, Skripsi Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Taghdir, M, Mohammad, S, Naser, M, Mojtaba, H, Ashourpour, M, dan Salehi, M 2016, 'Effect of soy flour on nutritional , physicochemical , and sensory characteristics of glutenfree bread', *Food Science & Nutrition*, hlm.1–7.
- Utomo, J. S., R. Yulifianti, dan A. Kasno. 2012. Kajian sifat fisikokimia dan amilografi pati garut dan ganyong. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*. 673–680.
- United States Department of Agriculture 2020, USDA National Nutrient Database for Standart Reference. Nutrient Data of Sorghum Grain, diakses tanggal 28 November 2020  
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169716/nutrients>.
- United States Department of Agriculture 2020, USDA National Nutrient Database for Standart Reference. Nutrient Data of White Bread, diakses tanggal 6 September 2020

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/167532/nutrients>.

United States Department of Agriculture 2016, Classification for Kingdom Plantae Down to Species *Glycine max* L., diakses tanggal 8 September 2020  
<https://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source=display&classid=GLMA4>.

United States Department of Agriculture 2016, Classification for Kingdom Plantae Down to Species *Maranta arundinacea* L., diakses tanggal 8 September 2020  
<http://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source=profile&symbol=MAAR3&display=31>.

United States Department of Agriculture 2018, USDA National Nutrient Database for Standard Reference. Nutrient Data of Arrowroot Flour, diakses pada 26 Oktober 2020  
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170684/nutrients>.

United States Department of Agriculture 2018, USDA National Nutrient Database for Standard Reference. Nutrient Data of Soybean, diakses pada 01 Februari 2021  
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174270/nutrients>.

Utomo, JS, Yulifianti, R, Kasno, R 2012, 'Kajian sifat fisikokimia dan amilografi pati garut dan ganyong', *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, hlm.673–680.

Wijana, S, Mulyadi, AF, dan Septivirta, TD 2014, 'Pembuatan permen jelly dari buah nanas (*ananas comosus*) subgrade (kajian konsentrasi karagenan dan gelatin)', *Teknologi Industri Pertanian*, Vol.1, no.1, hlm.1–15.

Winarno, FG, 1997, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Xiong, Y, Zhang, P, Warner, RD, dan Fang, Z 2019, 'Sorghum grain : from genotype, nutrition, and phenolic profile to its health benefits and food applications', *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Hlm.1–22.

Yulia, N dan Anni, F 2020, 'Pengaruh penggunaan jenis lemak terhadap kualitas sponge cake', *Jurnal Kapita Selektu Geografi*, Vol.3, hlm.1–9.

Yuniarti, A 2011, *Kadar zat besi, serat, gula total, dan daya terima permen jelly dengan penambahan rumput laut gracilaria sp dan sargassum sp.*, Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.