

DAFTAR REFERENSI

- Aini, Husnul. (2021). *Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Cookies Berbasis Tepung Jewawut (Foxtail millet) sebagai Pangan Fungsional*. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Hasanuddin Makassar.
- Arslan, M., Rakha, A., Xiaobo, Z., & Mahmood, M. A. (2019). *Complimenting gluten free bakery products with dietary fiber: Opportunities and constraints*. Trends in food science & technology, 83, 194-202.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-1992)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Syarat Mutu Roti Manis (SNI 01-3849-1995)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Pengujian Organoleptik atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dias-Martins, A. M., Pessanha, K. L. F., Pacheco, S., Rodrigues, J. A. S., & Carvalho, C. W. P. (2018). *Potential use of pearl millet (Pennisetum glaucum (L.) R. Br.) in Brazil: Food security, processing, health benefits and nutritional products*. Food Research International, 109, 175-186.
- Fairudz, Alyssa dan Khairun Nisa. (2015). *Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight*. Fakultas Kedokteran Universitas Lampung.
- Kiy, N., Suryanto E., Mamahit L. (2011). *Efek Lama Perendaman Ekstrak kalamansi terhadap Aktivitas Antioksidan Tepung Pisang Goroho (Musa spp.)*. Chemistry Progress. 4, 27-33.
- Madhu, C., Krishna, K. M., Reddy, K. R., Lakshmi, P. J., dan Eswar, K. K. (2017). *Estimation of Crude Fibre Content from Natural Food Stuffs and Its Laxative Activity Induced in Rats*. Int J Pharma Res Health Sci 5(3): 1703-1706.
- Manjilala, Fatmawati Suaib, Chaerunnimah dan Sarnia. (2021). *Daya Terima Brownies dengan Substitusi Tepung Jewawut (Setarica italica)*. Media Gizi Pangan, Vol. 28, Edisi 1.
- Muhammad, Dimas Rahadian Aji., Tabita Gita Sasti, Siswanti dan R. Baskara Katri Anandito. (2020). *Karakteristik Brownis Kukus Cokelat Berbahan Dasar Pati*

Garut dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol.XIII, No. 2.

- Putri, Bernauli Malyanto, Yustina Wuri Wulandari dan Akhmad Mustofa. (2020). *Karakteristik Brownies Kukus Tepung Jewawut (Setarica italica) dan Tepung Maizena dengan Pengaruh Lama Proses Pengukusan.* Fakultas Teknologi dan Teknologi Pangan Slamet Riyadi Surakarta.
- Sulistyaningrum, Anna, Rahwawati dan Muhammd Aqil.(2023). *Karakteristik Tepung Jewawut (Foxtail millet) Varietas Lokal Majene dengan perlakuan perendaman.* Balai Penelitian Tanaman Serealia. Maros.
- Utami, Cirry Suciati. (2018). *Kajian Perbandingan Tepung Sorgum (Sorgum bicolor L.) dengan Tepung Jewawut (Setarica italica L) dan Lama Pemanggangan Terhadap karakteristik Snack Bar.* Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan.
- Yulita, Kusumadewi Sri dan Ridwan. (2018). *Molecular charisterizarion of induce mutation of (Setarica italica ssp. Italica) from Buru sland, Indonesia using SRAP.* Biodiversitas, 19, 1160-1168.