

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Snack bar* dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Andrianto, T. T., Indarto, N. 2004. Budidaya dan Analisis Usaha Tani Buncis, Kacang Tanah, Kacang Tunggak. Yogyakarta.
- Andriani, W. O. R. A., Ansharullah dan N. Asyik. 2018. Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi *Snack bar* Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Jagung (*Zea mays. L*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-1992)*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Kacang Tanah (SNI 01-3921-1995)*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Margarin (SNI 01-3541-2002)*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-2011)*. BSN, Jakarta.
- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. 2012. Hypoma 1 dan Hypoma 2, Varietas Unggul Baru Kacang Tanah, Malang.  
<http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/berita/hypoma1-dan-hypoma2-varietas-unggul-baru-kacang-tanah/> (Diakses 28 Juli 2020)
- Balai Penelitian Tanaman Serealia. 2019. Analisis Usaha tani Sorgum di Likotuden Flores, Maros.  
<http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/analisis-usahatani-sorgum-di-likotuden-flores/> (Diakses 28 Juli 2020)
- Beckett, T. S. 2008. *The Science of Chocolate*. Second Edition. Formerly Nestle Product Technology Center, New York.

- Chandra, F. 2010. Formulasi snack bar tinggi serat berbasis tepung sorghum, tepung maizena dan tepung ampas tahu. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- De Wet, J. M. J., J. R. Harlan dan E. G. Price. 1970. Origin of variability in the Spontanea complex of Sorghum bicolor. *American Journal of Botany* 57(6): 704-707.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1992. Daftar komposisi bahan makanan. Bhratara, Jakarta.
- Dwijatmiko, M. I., Praseptiaga, D. dan Muhammad D. R. A. 2016. Effect of Cinnamon Essential Oils Addition in The Sensory Attributes of Dark Chocolate. *Nusantara Bioscience*. 8(2): 301-305.
- Faidaturroyida, A. 2017. *Modified* Makanan Cair Instan Tinggi Protein dan Kalsium dengan Penambahan Tepung Ikan Lele dan Minyak Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ginting, W.L, Harahap, L. A dan Rohanah, A. 2015. Uji variasi suhu terhadap mutu kelapa parut kering pada alat pengering kelapa parut (*Dessicated coconut*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* (3) 3: 407-410.
- Juita, Della. V. Melani., E. Poerwoto Boedjono., P. Ronitawati dan M. Sa'pang. 2018. Analisis daya terima dan nilai gizi *food bar* dengan campuran tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* (L). Schott), kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan labu kuning (*Cucurita moschata*) untuk pangan darurat bencana (*Emergency Food*). [Skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Ketaren, S dan B. Djatmiko. 1985. Daya Guna Hasil Kelapa Agroindustri, Bogor.
- Marta, E. O. 2017. Modifikasi Makanan Cair Instan Tinggi Protein dan Kalsium dengan Penambahan Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, Deddy. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XII* (1): 61-70.
- Murtini, E. S., A. G. Radite dan A. Sutrisno. 2011. Karakteristik Kandungan Kimia dan Daya Cerna Tempe Sorgum Coklat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 22(2): 150-154.

- Nurhayati. 1996. Mempelajari kontribusi flavor gula aren pada pembentukan flavor kecap manis [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nuroso, A, dan Y. Syafarina. 2013. Pengolahan Kelapa Parut Kering (*Dessicated Coconut*) di PT. Kokonako Indonesia Pulau Palas Indragiri Hilir Riau. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2 (2): 50-56.
- Nutraceuticals World. 2018. Refreshing Ideas for Healthy Snacks & Nutrition Bars. Rodman Media Corporation. Vancouver, Canada.
- Pemula, M. C. 2016. Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor L. Moench*) dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.
- Ramlah, Siti. 2016. Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 11(1): 23-31.
- Reski, T dan N. Asyik. 2018. Pengaruh substitusi gula aren (*Arenga pinnata Merr.*) dan penambahan nib kakao (*Theobroma cocoa L.*) terhadap karakteristik organoleptik *dark chocolate*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3(1): 1052-1062.
- Rohmawati, M. A., Y. A. Widanti dan A. Mustofa. 2018. Pemanfaatan Ampas Tahu Pada Pembuatan *Snak Bar* Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata Durch*) dan Variasi Jenis Gula. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3 (1): 1-9.
- Rufaizah, U. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorgum bicolor .L. Moench*) Pada Pembuatan *Snack bar* Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Putri. [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saputra, K. A. Pontoh, J.S dan Momuat L.I. 2015. Analisis kandungan asam organik pada beberapa sampel gula aren. *e- Jurnal MIPA UNSRAT* 4 (1): 69-74.
- Sari, S. M. Sumartini, DS dan Wisnu Cahyadi, DS. 2016. Tugas Akhir Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik *Snack bar*. [Skripsi]. Fakultas Teknik Pangan. Universitas Pasundan, Bandung.
- Sari, D. Y. E., D. Angkasa dan P. D. Swamilaksita. 2018. Daya Terima dan Nilai Gizi *Snack bar* Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri. [Skripsi].

Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah, Semarang.

- Sarofa, U., R. A. Anggreini dan L. Arditagarini. 2019. Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Sorgum Termodifikasi Pada Tepung Terigu dan Penambahan Glisiorol Monostearat Terhadap Kualitas Roti Tawar. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Surabaya.
- Sirappa, M. P. 2003. Prospek Pengembangan Sorgum di Indonesia sebagai Komoditas Alternatif untuk Pangan Pakan dan Industri. *Jurnal Litbang Pertanian* 22(4): 133-140.
- Suarni, 2004. Pemanfaatan tepung sorghum untuk produk olahan. *Jurnal Litbang Pertanian* 23 (4): 145-150.
- Suarni, 2004. Evaluasi Sifat Fisik dan Kandungan Kimia Biji Sorgum setelah Penyosohan. *Jurnal Stigma* XII (1): 88-91.
- Suprpto, Mudjisihono R. 1987. Budidaya dan pengolahan sorghum. Penebar Swadaya, Surabaya.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Potensi sorgum varietas unggul sebagai bahan pangan untuk menunjang agroindustry. Prosiding Lokakarya Nasional BPTP Lampung. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Suarni, 2012. Potensi Sorgum Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal IPTEK Tanaman Pangan* 7 (1): 58- 66.
- Sriagtula, R dan S. Sowmen. 2018. Evaluasi pertumbuhan dan produktivitas sorgum mutan *brown midrib* (*Sorghum bicolor L, moench*) fase pertumbuhan berbeda sebagai pakan hijauan pada musim kemarau di tanah utisol. *Jurnal. Peternakan Indonesia* 20 (2): 130-144.
- Ulaan, L.E. Ludong, MM., Rawung, D dan Langi, TM. 2018. Pengaruh Perbandingan Jenis Gula Aren (*Arenga pinnata Merr*) terhadap mutu sensoris halua kacang Tanah (*Arachis hypogea L.*). [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Widowati, S. 2010. Karakteristik Mutu Gizi Dan Diversifikasi Pangan Berbasis Sorgum (*Sorghum vulgare*). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.

- Widowati, S., R. Nurjanah dan W. Amrinola. 2010. Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor, Bogor.
- Wiguna, P.A., M. P. Aji, dan A. Yulianto. Sifat komposit mekanik *dark chocolate* batang dengan *filler* biji mete. *Jurnal MIPA* 37(2): 141-145.
- Zoumas, B. L., L. E. Armstrong, J. R. Backstrand, W. L. Chenoweth., P. Chinachoti, B. P. Klein, H. W. Lane, K. S. Marsh., M. Tolvanen. 2002.. *High-Energy, Nutrien-Dense Emergency Relief Food Product. Food and Nutrition Board : Intitute of Medicine*. National Academy Press, Washington DC.