

## DAFTAR PUSTAKA

- Adistya, R. 2006. *Kajian Nasi Sorgum Sebagai Pangan Fungsional*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Afini, A. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Pahat Pada Pembuatan Pasta Fettuccini Terhadap Daya Terima Konsumen*. [Skripsi] Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Amrinola, Dkk. 2015. *Metode Pembuatan Sorgum Sosoh Rendah Tanin Pada Pembuatan Nasi Sorgum (Sorghum bicolor L) Instan*. Jurnal ComTech Vol 6 No.1.
- Andarwulan, N. Dkk. 2014. *Analisis Pangan*. Jakarta : Universitas Terbuka
- Andriani & Isnaini. 2013. *Morfologi dan Fase Pertumbuhan Sorgum*. Jurnal Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan. IAARD Press, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Atkinson, Catherine. 2006. *The Cookie and Biscuit Bible*. London : Hermes House.
- Awika, J. M. dan L. W. Rooney. 2004. *Sorghum Phytochemicals and Their Potential Impact on Human Health*. Phytochemistry Journal Vol 65 No.9.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia : Biskuit SNI 01-2973-1992*. Indonesia : Pusat Standardisasi Industri, Departemen Perindustrian.
- Bagget, Nanvy. 2001. *The All American Cookie Book*. New York : Time-Life Books.
- Balai Informasi Pertanian. 2000. *Pembuatan Gula Semut*. Padang : Liptan.
- Bastin, Sandra. 2010. *Super Star Baking Chef : Kneads a Little Dough*. Kentucky : University of Kentucky.
- Bellis, Maria. 2019. *Fig Newton : History and Invention of The Cookies*. [Online] Available at : [www.thoughtco.com/fig-newton-history-1991793](http://www.thoughtco.com/fig-newton-history-1991793) . Diakses pada tanggal 20 Oktober 2019.
- Brannan GL, Setser CS, Kemp KE, Seib PA, and Roozeboom K. 2001. *Sensory Characteristics of Grain Sorghum Hybrids with Potential For Use in Human Food*. Journal of American Association of Cereal Chemists, Inc; Cereal Chem. Vol.78. No.6.

- Codex Alimentarius Commission. 1995. *Codex Standart for Sorghum Flour*. Codex Stan 173-1989 (Rev. 1 1995). [Online] Available at : [www.codexalimentarius.net/download/standards/58/CXS\\_173e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/58/CXS_173e.pdf)
- Coleman, Claire. 1985. *Cookies Step by Step Techniques*. California : Sunset Books and Magazine.
- Damanik, P.O. 2014. *Kandungan Gizi Buah Tin (Ficus carica L.) Produksi Indonesia*. [Skripsi] Program Studi Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. IPB.
- Dauthy, Mircea. E. 1995. *Fruit and Vegetable Processing*. Roma : Food and Agriculture Organization : Agriculutre Service Bulletin No.119. [ONLINE] Available at : <http://www.fao.org/3/V5030E/V5030E0m.htm>
- DEPKES RI (Departemen Kesehatan Republik Indonesia). 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhratara.
- Fardiaz, D. Dkk. 2011. *Kimia Pangan*. Jakarta : Universitas Terbuka
- Foster-Powell, K., S. H. A. Holt dan J. C. Brand-Miller. 2002. *International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values*. Am. J. Clin. Nutr. Vol 75 No. 5.
- Hariyadi, P., DKK, 2014. *Satuan Operasi Industri Pangan*. Jakarta : Universitas Terbuka.
- Human, S. 2011. *Riset dan Pengembangan Sorgum dan Gandum Untuk Ketahanan Pangan*. Jurnal Pusat Aplikasi Teknologi Isotop dan Radiasi, Badan Tenaga Nuklir Nasional.
- KBBI. 2019. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Online] Available at : <https://kbbi.kemdikbud.go.id/> Diakses pada tanggal 19 Juli 2019.
- Khasanah, N. 2011. *Kandungan Buah-Buahan Dalam AlQur'an : Buah Tin (Ficus carica L), Zaitun (Olea europea L), Delima (Punica granatum L), Anggur (Vitis vinivera L), dan Kurma (Phoenix dactylifera L) Untuk Kesehatan*. Jurnal Phenomenon Vol 1 No.1.
- Katresna , Nadia, P. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Modifikasi Sorgum (Sorghum bicolor L.) Dan Terigu Dengan Penambahan Bekatul Beras (Oryzae sativa L.) Terhadap Karakteristik Cookies*. [Skripsi] Fakultas Teknik. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Lane, Christina. 2017. *Homemade Fig Newtons Recipe*. [Online] Available at : <http://www.dessertfortwo.com/homemade-fig-newtons-recipe/> Diakses pada tanggal : 15 Oktober 2019.

- Lufiria, Priskila, Y. 2012. *Kadar Protein, Zat Besi, dan Mutu Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench)*. Artikel Fakultas Kedokteran, Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Diponegoro.
- Mahdiyah. 2014. *Statistik Pendidikan*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Merriam-Webster Dictionary. 2019. [Online] Available at : <http://www.merriam-webster.com/dictionary/fig%20bar> Diakses pada tanggal 17 Desember 2019.
- Nurmala, T. S. W. 2003. *Serealia Sumber Karbohidrat Utama*. Jakarta : Rineka Cipta
- Price, Jane. Dkk. 1999. *Biscuits and Slices*. Singapura : Periplus
- Rahayu, P. W. dan Nurosiyah, S. 2016. *Evaluasi Sensori*. Jakarta : Universitas Terbuka.
- Rufaizah, U. 2011. *Pemanfaatan Tepung Sorghum (Sorghum bicolor L. Moench) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan Dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Putri*. [Skripsi] Program Studi Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. IPB.
- Rosida, T. S. dan A. D. Manggarani. 2014. *Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa*. *Jurnal Rekapangan* Vol 8 No. 1.
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan*. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 23, No.4.
- Suarni dan Firmansyah, I. U. 2013. *Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum*. *Jurnal Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. IAARD Press, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Suarni dan Rauf Patong. 2002. *Komposisi Kimia Tepung Sorgum Sebagai Bahan Substitusi Terigu*. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol.21 No.1.
- Subagio, H., Suryawati. 2013. *Wilayah Penghasil dan Ragam Penggunaan Sorgum di Indonesia*. *Jurnal Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. IAARD Press, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Suprijadi. 2011. *Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L) Rendah Tanin*. [Tesis] Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.

- Soni, N., Mehta, S., Satphaty, G., dan Gupta, R. K. 2014. *Estimation of Nutritional, Phytochemical, Antioxidant and Antibacterial Activity of Dried Fig (Ficus carica)*. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry. Vol 3 No. 2.
- Syuryawati, Lalu, MS., Pabendon, MB. 2017 *Peningkatan Produksi Brangkasan Sorgum Mendukung Ketersediaan Pakan dan Peningkatan Pendapatan Petani*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Tarwiyah, H. 2017. *Hubungan Frekuensi Konsumsi Bahan Makanan Sumber Gluten dan Kasein Dengan Perilaku Autistik Anak Autis Usia 5-12 Tahun*. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Time-Life Books. 1982. *The Good Cook : Cookies & Crackers*. Virginia : Time Incorporated.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2019. *Food Data Central*. [Online] Available at <http://www.fdc.nal.usda.gov/index.html> Diakses pada tanggal 27 Desember 2019.
- US Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta : Djambatan.
- Vinson, J.A, Zubik, L., Bose, P., Samman, N., dan Proch, J. 2005. *Dried Fruits : Excellent in Vitro and in Vivo Antioxidants*. Journal of The American College of Nutrition Vol 24 No. 1.
- Wyatt, S. L. 2011. *State of the Snack Industry 2010*. [Online] Available at : <http://www.healthycornerstores.org/wpcontent/uploads/2011/11/SNAXPO-2011.pdf>
- Yanuarti, A.R, dan Afsari, M.D. 2016. *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting : Komoditas Tepung Terigu*. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.
- Zubair, A. 2016. *Sorgum Tanaman Multi Manfaat*. Bandung : Unpad Press.