

DAFTAR PUSTAKA

- Alawiyah, F. (2018). *Perbandingan Tepung Sorgum dengan Pati Ganyong dan Konsentrasi GMS (Glycerol monostearate) Terhadap Karakteristik Mi Kering Terfortifikasi [Undergraduate Thesis]*. Universitas Pasundan.
- Anggreini, G., Nissa, C., Candra, A., & Kurniawati, D. (2023). Analisis Kandungan Gizi dan Viskositas Formula Enteral Berbasis Tepung Sorgum dan Tepung Kedelai Untuk Diabetes Mellitus. *Journal of Nutrition College*, 12(4), 287–295.
- Arif, A., Budiyanto, A., & Hoerudin. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 91–99.
- Aryani, N. F., Khatimah, K., Tajuddin, F. N., Khairunnisa, A. I., Magfira, N., & Aminuddin, N. W. (2022). *Budidaya Tanaman Sorgum (Sorghum bicolor (L.) Moench)* (O. Jumadi, M. Junda, M. Caronge, A. Mu'nisa, F. Koes, & M. Nasir, Ed.). Jurusan Biologi FMIPA UNM & Balai Penelitian Tanaman Sereal.
- Atma, Y. (2018). *Dasar Pengetahuan Bahan Pangan*. Trilogi University Press.
- Bakti, A., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2017). Pengaruh Perbedaan Persentase Penambahan Susu Full Cream terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*.
- Brilliant, J. (2021). *Pengaruh Substitusi Santan Dengan Krim Komersial Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Zat Gizi, Dan Food Cost Gulai Ayam Sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Damayanti, S. S., & Murtini, E. S. (2018). Inovasi Susu Almond dengan Substitusi Sari Kecambah Kedelai Sebagai Sumber Protein Nabati. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), 70–77. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.03.8>
- Dewi, A. N. (2021). *Variasi Pencampuran Tepung Gayam Dalam Pembuatan Cookies Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan [Undergraduate Thesis]*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- DSN. (1995). *Standar Nasional Indonesia.01-3830-1995 tentang Susu Kedelai*. .
- Fadly, D., Tulaseket, F., Rahmawati, R., Sakriawati, M., Putriana, A. E., Septiyanti, S., Mujahidah, F. F., Wirawanti, I. W., Suherlin, N., Febristi, A., & Muttalib, Y. S. (2021). Soy–Sorghum Milk as a Functional Drink Source of Antioxidants. *International Journal of Nutrition, Pharmacology, Neurological Diseases*, 11(3), 194–198.

- Fuka, A. (2021). *Pengaruh Konsentrasi dan Frekuensi Plant Growth Promoting Rhizobacteria (PGPR) Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kedelai Varietas Lokal (Glycine max, (L.)Merr.) Dimusim Hujan*. Universitas Timor.
- Hanifah, R. (2022). *Analisis Kadar Protein, Serat, dan Daya Terima Es Krim Dengan Penambahan Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench). [Undergraduate Thesis]*. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
- Hargyandani, B. (2014). *Uji Komposisi dan Konsentrasi Starter Bakteri Lactobacillus acidophilus – Bifidobacterium bifidum Terhadap Kualitas Susu Kedelai Fermentasi (Soyghurt) [Undergraduate thesis]*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Hariadi, H. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Pada Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Sebagai Minuman Fungsional Antihipertensi. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(1), 1–6.
- Hariono, B., Kautsar, S., Brilliantina, A., Muhammad Fatoni, & Rizza Wijaya. (2023). Kajian Umur Simpan Susu Kedelai Yang Diberi Perlakuan Variasi Metode *Pasteurisasi* Dengan Uji Organoleptik. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 16(1), 27–34.
- Indratiningsih, Nurliyan, Rihastuti, Wahyuni, E., & Widodo. (2011). Kualitas Eggurt Kering dengan Bahan Dasar Susu dan Berbagai Macam Biji-Bijian. *Buletin Peternakan*, 35(2), 107–112.
- Kemenkes RI. (2018). *Hasil Utama Riskesdas 2018*.
- Kemenkes RI. (2019). *Pedoman Manajemen Penyakit Tidak Menular*.
- Kurniadi, M., Andriani, M., Fatur Rahman, F., & Damayanti, E. (2013). Karakteristik Fisikokimia Tepung Biji Sorghum (*Sorghum bicolor* L.) Terfermentasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus acidophilus*. *AgriTech*, 288–295.
- Lagiman, Suryawati, A., & Widayanto, B. (2022). *Budidaya Tanaman Kedelai di Lahan Pasir Pantai*. LPPM UPN Veteran Yogyakarta.
- Latifah, R. N. (2021). Analisis Pembuatan Susu Kedelai dengan Pemanis Gula Kulit Singkong Terhadap Kadar Nutrisi dan Uji Aktivitas Anti Bakteri Coliform. *Chempublish Journal*, 6(2), 90–102.
- Latifah, R. N. (2023). Analisis Pembuatan Susu Kedelai dengan Pemanis Gula Kulit Singkong Terhadap Kadar Nutrisi dan Uji Aktivitas Anti Bakteri Coliform. *Chempublish Journal*, 6(2), 90–102.
- Leboe, D., Dhuha, N., Wahyuddin, M., & A, N. (2020). The Potential of *Sorghum Bicolor* L. as A Blood Glucose Lowering Agent: A Review. *Jurusan Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar*, 1–10.

- Lobstein, T., Jackson-Leach, R., Powis, J., Brinsden, H., & Gray, M. (2023). World Obesity Atlas. *World Obesity*.
- Lubis, Dr. Ir. Z. (2008). *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. IPB Press.
- Maryusman, T. , Imtihanah, S. , & Firdausa, N. I. (2020). Kombinasi Diet Tinggi Serat Dan Senam Aerobik Terhadap Profil Lipid Darah Pada Pasien Dislipidemia. *Gizi Indonesia*, 43(2), 67–76.
- Mukmina, T. D. A., Prameswari, R. L., Hapsari, R. I., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2019). Karakteristik Minuman Ready to Drink dengan Variasi Konsentrasi CMC dan Rasio Kacang Tunggak dan Kacang Hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1), 53. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.1.2019.53-64>
- Nabila, M. T., Tsani, A. F. A., Rahadiyanti, A., & Dieny, F. F. (2021). Pengaruh Pemberian Diet Isokalori Tinggi Serat terhadap Tingkat *Satiety* pada Kelompok Usia Dewasa Awal. *Amerta Nutrition*, 5(3), 237. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.237-244>
- Noviantika, B., Muliarta, I. M., & Adiatmika, P. G. (2020). Perbedaan Waktu Reaksi Pada Mahasiswa PSSKPD Yang Sarapan Pagi dan Tidak Sarapan Pagi di Fakultas Kedokteran Universitas Udayana. *Jurnal Medika Udayana*, 9(12), 30–35.
- Noviyanto, D. (2019). *Pembuatan Sirup Glukosa Dari Bahan Baku Buah Naga Merah (Hylocereus sp.) Menggunakan Metode Evaporasi*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Nurrohman, H. (2020). Berbagai Suhu Pemanasan Terhadap Sifat Mikrobiologi, Kimiawi, dan Sensori Lumpia Kemas Vakum Yang di Simpan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1), 1–4.
- Patmawati, E. (2017). *Hubungan Sarapan Pagi dan Aktivitas Belajar dengan Hasil Belajar Bahasa Jawa Siswa Kelas V SDN Gugus Diponegoro Kecamatan Ngaliyan Kota Semarang [Undergraduate thesis]*. Universitas Negeri Semarang.
- Permadi, K. (2014). Implementasi Pupuk N, P, dan K untuk Mendukung Swasembada Kedelai. *Agrotrop : Journal on Agriculture Science*, 4(1).
- Prabakaran, M., Lee, K.-J., An, Y., Kwon, C., Kim, S., Yang, Y., Ahmad, A., Kim, S.-H., & Chung, I.-M. (2018). Changes in Soybean (*Glycine max L.*) Flour Fatty-Acid Content Based on Storage Temperature and Duration. *Molecules*, 23(10), 2713. <https://doi.org/10.3390/molecules23102713>
- Putri, A. (2022). *Bertani Sorgum untuk Wilayah yang Kekeringan*. Elementa Agri Lestari.
- Ramadhani, Z. (2023). *Variasi Kondisi Pasteurisasi Pada Pembuatan Susu Kedelai Terhadap Mutu Susu Kedelai*. Universitas Islam Maulana Malik Ibrahim Malang.

- Rani, K. C., Jayani, N. I. E., Renata, M. C., Oetama, E. R., & Parfati, N. (2021). Pengaruh Konsentrasi *Xanthan Gum* (1,5% dan 2%) terhadap Karakteristik Fisika dan Kimia Sereal Daun Kelor dengan Pengisi Susu Soya dan Susu Skim. *MPI (Media Pharmaceutica Indonesiana)*, 3(3), 146–161. <https://doi.org/10.24123/mpi.v3i3.4396>
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Penggunaan dan Pengembangan *Dietary Fiber*. *Farmaka*, 16(2), 152–165.
- Rima, T. (2020). Pengaruh Sarapan Terhadap Konsentrasi Belajar Mahasiswa. *Pedagonal: Jurnal Ilmiah Pendidikan*, 4(1), 26–29. <https://doi.org/10.33751/pedagonal.v4i1.1990>
- Saktiono, S. S., Kusumaningrum, S. B. C., Susilaningrum, D. F., Widiyastuti, P. A., Lestari, W., Arifa, S. U., Oktaviani, D. A., & Oktaviani, R. P. I. R. (2023). Analisis Vitamin C, Sifat Fisik, dan Sifat Organoleptik Tempe Berbahan Dasar Kedelai Kuning (*Glycine max* L), Kedelai Hijau (*Glycin Max* (L) Merrill), Kedelai Hitam (*Glycine soja* (L) Merrill). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(2), 113–121. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v22i2.4753>
- Sarofa, U., Witjaksono, L., Salsabila, A., & Ishaqy, M. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum Termodifikasi dan Tapioka serta Lama Pengukusan terhadap Karakteristik *Flakes*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Universitas Sriwijaya*, 1(8), 56–64.
- Shofitrie, S. M. (2023). *Pengaruh Rasio Ekstrak Bawang Dayak dan Ekstrak Jahe Merah Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Ready To Drink [Undergraduate Thesis]*. Universitas Jambi.
- Sidiartha, I. G. A. D. N., & Pratiwi, I. G. A. P. E. (2020). Hubungan Antara Sarapan dengan Obesitas Pada Anak Usia 6 – 12 Tahun. *Jurnal Medika Udayana*, 9(5), 13–17.
- Suarni. (2017). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 99. <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p99-110>
- Suarni, & H. Subagio. (2013). Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(2).
- Sumarno, Damardjati, D., Syam, M., & Hermanto. (2013). *Sorgum: Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. IAARD Press.
- Suryono, C., Lestari Ningrum, & Triana Rosalina Dewi. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 1–12.

- Thariq, F. (2022). *Pengaruh Rasio Pati Biji Alpukat (Persea americana Mill.) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia Cookies [Undergraduate Thesis]*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- TKPI. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Kemenkes.
- Tuapattinaya, P. M. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus acoroides*), Serta Implikasinya bagi Pembelajaran Masyarakat di Pulau OSI Kabupaten Seram Bagian Barat. *Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 5(1), 46–55.
- USDA. (2016a). *Classification for Kingdom Plantae Down to Species Glycine max (L.) Merr.*
<https://plants.sc.egov.usda.gov/home/plantProfile?symbol=GLMA4>.
- USDA. (2016b). *Classification for Kingdom Plantae Down to Species Sorghum bicolor (L.) Moench.*
<https://plants.sc.egov.usda.gov/home/classification/25706>.
- USDA. (2016c). *Composition of Foods Raw, Processed, Prepared* (28). USDA National Nutrient Database for Standard Reference.
- Wei, P., Zhao, F., Wang, Z., Wang, Q., Chai, X., Hou, G., & Meng, Q. (2022). *Sesame (Sesamum indicum L.): A Comprehensive Review of Nutritional Value, Phytochemical Composition, Health Benefits, Development of Food, and Industrial Applications.* *Nutrients*, 14(19), 4079.
<https://doi.org/10.3390/nu14194079>
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu.
- Yastini, L. (2022). *Kontribusi Sari Kedelai Sebagai Sumber Protein Makanan Selingan Terhadap Lama Hari Rawat Pasien di RSUD Tangguwisia Kec. Seririt Kab. Buleleng*. Poltekkes Kemenkes Denpasar.