

## DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Akbar, G., Ansharullah, & Rejeki, S. (2024). UJI FISIK DAN ANTIOKSIDAN BERBAGAI JENIS BERAS MERAH (*Oryza nivara*) ASAL EREKE BUTON UTARA. *Jurnal Riset Pangan*, 2(1), 1–9.
- Amanda, E. N., Anggraini, D., Hasni, D., & Jelmila, S. N. (2022). Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian /Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), 219–226. <https://doi.org/10.32539/jkk.v9i2.17010>
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2022). Pengaruh Penggunaan Gula Yang Berbeda Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Selai Pisang Ambon. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 22–33.
- Anjani Tirta Giri, Widyasaputra Reza, & Hastuti Sri. (2023). Snack Bar Berbasis Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*). *Agrofortech*, 1(1), 612–628.
- Antioksidan, A. (2024). *Biskuit Buckwheat-Sorgum : Kajian Proporsi terhadap*. 1, 1–17.
- Aulia, I., Pangesthi, L. T., Astuti, N., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza glaberrima*) Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest Kering. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 44–55.
- Avif, A. N., & Dewi, A. O. T. (2022). Analisis Kandungan Zat Gizi, Fenol, Flavonoid, Fitat, dan Tanin pada Sorgum (*Sorgum bicolor* (L.) Moench). *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 6(2), 65–74.

<https://doi.org/10.21580/ns.2022.6.2.7083>

- Avif, A. N., & Td, A. O. (2020). Analysis of the chemical properties of bioguma and local varieties of sorghum flour and starch in East Nusa Tenggara Province, Indonesia. *Lantanida Journal*, 8(2), 96–188.
- Avif, A. N., & TD, A. O. (2021). Analisis Sifat Kimia Tepung Dan Pati Sorgum Dari Varietas Bioguma Dan Lokal Di Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. *Lantanida Journal*, 8(2), 178. <https://doi.org/10.22373/lj.v8i2.8120>
- Danastry, E. N., Arviani, Kurniantoro, F. E., & Larasati, D. (2021). Aktivitas antioksidan ekstrak etanol beras merah (*oryza rufipogon*) dengan metode dpph. *Jurnal Kesehatan Medika*, 12(02), 173–178.
- Danawati, I. G. A. A., Jambe, A. A. G. N. A., & Ekawati, I. G. A. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah Pregelatinisasi Dengan Terigu Terhadap Karakteristik Crackers. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(1), 56. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i01.p07>
- Deta, A. R. B., Bela, Y. R., Anggraini, S. P. A., & Widyastuti, F. K. (2022). Pengaruh Perlakuan Proses Delignifikasi Klobot Jagung Terhadap Analisa Kadar Gula Reduksi Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri, Lingkungan Dan Infrastruktur*, 5, A4.1-A4.9. <https://pro.unitri.ac.id/index.php/sentikuin>
- Dewi, A. C., Hadyanawati, A. A., Arum, J., Nur, A., & Putra, H. (2025). *Pemanfaatan Tanaman Stevia Sebagai Pemanis Alami Pengganti Gula*. 9, 25–32.
- Dewi, S. S., Fadhila, R., Kuswari, M., Palupi, K. C., & Utami, D. A. (2021). Pembuatan SnackBar sebagai Makanan Tambahan Olahraga sebagai Sumber Tinggi Kalori. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(2), 100–110.
- Diana, A. F., & Anggreini, R. A. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack bar Tepung Beras Merah dengan Penambahan Pangan Lokal sebagai Makanan Fungsional Kaya Serat Organoleptic and Chemical Characteristics of Red Rice Flour Snack bar with the Addition of Local Food as Fiber-rich Func. *Prosiding*

*Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 13–23.

- E. Apriyati, TF, Djaafar, ID, Wismono., AP, R. (2024). Sifat Kimia dan Sensori Mentik Nasi Goreng Grompol dan Sembada Merah: Pengaruh Metode Penyimpanan Sifat Kimia dan Sensori Mentik Grompol dan Nasi Sembada Merah : Efek Penyimpanan Metode. *Ilmu Bumi Dan Lingkungan*.
- Falah, M. S., Priyono, S., & Fadly, D. (2022). Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Edamame (*Glycine max* (L)merrill): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25. <https://doi.org/10.26418/jft.v5i1.57341>
- Farrah, S. D., Emilia, E., Mutiara, E., Purba, R., Ingtyas, F. T., & Marhamah, M. (2022). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 20–28. <https://doi.org/10.15294/spnj.v4i1.55195>
- Fitriyah, D., Ayu, D. P., Puspita, S. D., Kartika, R. C., & Ubaidillah, M. (2022). Kandungan Nutrisi dan Aktivitas Antimikroba Ekstrak Beras Merah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 30–36.
- Fotina & Tokan. (2023). *1344-Article Text-9322-1-10-20230812*. 4(3), 2095–2104.
- Hasnelly, H., Fitriani, E., Ayu, S. P., & Hervelly, H. (2020). Pengaruh Drajat Penyosohan terhadap Mutu Fisik dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Beras. *AgriTECH*, 40(3), 182. <https://doi.org/10.22146/agritech.47487>
- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. (2018). Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*)-Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Bubuk Kayu manis (*Cinnamomun Burmanni*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 0(1), 33–40.
- Hermeni, H., Jumiyati, J., & Yulianti, R. (2023). Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*). *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 7(2), 234–244. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v7i2.1036>
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). ANALISIS KARAKTERISTIK

- FISIKOKIMIA BERAS PUTIH, BERAS MERAH, DAN BERAS HITAM (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 79. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v15i1.154>
- Hidayati, N. F., & Swasono, M. A. H. (2021). Pengaruh penambahan tepung sortgum dan bit root terhadap karakteristik flake. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 287–295. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2682>
- Indira Prameswari, P. A., & Zuraida, R. (2023). Hubungan Antara Asupan Makanan Terhadap Diabetes Mellitus Tipe 2: Sebuah Studi Pustaka. *Medical Profession Journal of Lampung*, 13(1), 35–41. <https://doi.org/10.53089/medula.v13i1.595>
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti, S. (2020). TINGKAT PENERIMAAN PANELIS SERTA KARAKTERISASI SIFAT FISIK DAN KIMIA SNACK BAR TEPUNG EDAMAME (*Glycine max* (L.) Merrill) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) DENGAN PENAMBAHAN FLAKES TALAS (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 20. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.36096>
- Mardiah, Z. (2018). Mutu Beras dan Kandungan Nutrisi Varietas Beras Merah Inpari 24 yang Ditanam dengan Budidaya Organik dan Non-Organik. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2018*, 1(1), 184–192.
- Maulidah, R., Istyadi, M., & Sauqina, S. (2022). Pengaruh Lama Pemasakan Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein Dan Lemak Tepung Ikan Papuyu (*Anabas testudineus*). *JUSTER : Jurnal Sains Dan Terapan*, 1(3), 171–179. <https://doi.org/10.57218/juster.v1i3.370>
- Meilinda, A., & Batubara, S. C. (2021). Formulasi Tepung Terigu, Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Muffin. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(1), 26–40. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v3i1.532>
- Nathasya YP, N., Hermanto, R. A., & Ulfah, A. (2020). ANALISIS KANDUNGAN

SERAT DAN UJI HEDONIK PADA PRODUK SNACK BAR TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza Nivara L*) DAN KACANG HIJAU (*Phaseolus Radiatus L*). *Journal of Holistic and Health Sciences*, 3(2), 95–102. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v3i2.61>

Ndumuye, E., Langi, T. M., & Taroreh, M. I. R. (2022). Chemical Characteristics Of Muate Flour (*Pteridophyta filicinae*) As Traditional Food For The Community Of Kimaam Island. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 261–268. <https://doi.org/10.35791/jat.v3i2.44440>

Ninu, G., Malelak, G. E. M., & Armadianto, H. (2022). KUALITAS BAKSO SAPI YANG DIOLAH DENGAN TEPUNG SORGUM MERAH (*Sorghum bicolor L. Moench*) SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TAPIOKA SELAMA MASA SIMPAN (Quality of beef meatballs which were proceded with red sorgum flour (*Sorghum bicolor L. Moench*) as a tapioca..... *Jurnal Nukleus Peternakan*, 9(1), 33–41. <https://doi.org/10.35508/nukleus.v9i1.5229>

Nurali, E. J. N., Ruindungan, E. T. P., Taroreh, M. I. R., Rawung, D., & Ossoe, J. J. E. (2023). Development Snack Bar Composite Flour of Goroho Banana (*Musa Acuminata*), Purple Yams (*Ipomoea Batatas L.*) And Green Bean (*Vigna Radiata*). *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(1), 54–66. <https://doi.org/10.35791/jat.v4i1.46478>

Nursaumi, I. (2024). *Analisis Proksimat, Kandungan Gula Total dan Uji Organoleptik Beras Analog Gaogu Sebagai Alternatif Pangan Ramah Diabetes*. 9(1), 6963–6975. [http://repository.metrouniv.ac.id/id/eprint/9599/%0Ahttp://repository.metrouniv.ac.id/id/eprint/9599/1/PUBLIKASI\\_ARTIKEL\\_PENYETARAAN\\_SKRIPSI-INDAH\\_NURSAUMI.pdf](http://repository.metrouniv.ac.id/id/eprint/9599/%0Ahttp://repository.metrouniv.ac.id/id/eprint/9599/1/PUBLIKASI_ARTIKEL_PENYETARAAN_SKRIPSI-INDAH_NURSAUMI.pdf)

Pangerang, F. (2022). Kandungan gizi dan aktivitas antioksidan beras merah dan beras hitam padi ladang lokal dari Kabupaten Bulungan, Provinsi Kalimantan Utara. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 93. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.2.2021.8475.93-100>

- Prasetio, P. O. (2021). Kadar Serat Pangan Dan Organoleptik Crackers Bekatul Jagung Dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 130–138. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i2.3191>
- Pratama, H. S., & Kesya Garside, A. (2021). Peningkatan Mutu Gula Dengan Metode Drk (Defekasi-Remelt-Karbonatasi) Pada Proyek Revitalisasi Pabrik Gula Asembagus Di Situbondo. *Seminar Keinsinyuran Program Studi Program Profesi Insinyur*, 1(1), 33–39. <https://doi.org/10.22219/skpsppi.v1i0.4179>
- Purnomo, D. M., & Kurnia, P. (2024). Kadar Gula Reduksi dan Serat Kasar pada Pembuatan Cookies Cokelat Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Mocaf dengan Substitusi Tepung Ganyong dan Tepung Sorgum. 6(6), 2720–2726.
- Rahmawati, Y. D., & Wahyani, A. D. (2021). Sifat Kimia Cookies dengan Substitusi Tepung Sorgum. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 8(1), 42–54. <https://doi.org/10.34128/jtai.v8i1.135>
- Sari, P. (2025). Karakteristik Angka Kecukupan Gizi Snack Bar Berbahan Dasar Sorgum dengan. 8(1), 31–45.
- Sari, Y., Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Defira, C. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah terhadap Karakteristik Kue Telur Gabus. 3(1), 6–11.
- Seal, T., Chaudhuri, K., Pillai, B., Chakrabarti, S., Mondal, T., & Auddy, B. (2020). Evaluation of antioxidant activities, toxicity studies and the DNA damage protective effect of various solvent extracts of Litsea cubeba fruits. *Heliyon*, 6(3). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e03637>
- Simanjuntak, R. R., Sulaeman, A., Moviana, Y., & Judiono, J. (2022). Snack Bar Sorgum Dan Kacang Merah Rendah Indeks Glikemik Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 1(2), 78–86. <https://doi.org/10.34011/jgd.v1i2.1246>
- Subekti, A., & Umar, A. (2023). Keragaan Enam Varietas Unggul Baru Padi Khusus Pada Lahan Sub Optimal Di Kalimantan Barat Performances of Six High-Yielding and Functional Rice Varieties on Sub Optimal Land of West

- Kalimantan. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 514–520.
- Surianti, S. (2023). Potensi Pengembangan Beras Merah sebagai Bahan Makanan Pokok. *JASATHP: Jurnal Sains Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 12–17. <https://doi.org/10.55678/jasathp.v3i1.912>
- Syifahaque, A.-N., Siswanti, S., & Atmaka, W. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, Dan Organoleptik Cookies Dengan Alpukat Sebagai Substitusi Lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 119. <https://doi.org/10.20961/jthp.v15i2.57912>
- Taula'bi', M. S. D., Oessoe, Y. Y. E., & Sumual, M. F. (2021). Kajian Komposisi Kimia Snack Bars Dari Berbagai Bahan Baku Lokal : Systematic Review Study of the Chemical Composition of Snack Bars From Various Local Raw Materials : Systematic Review. *Agri-Sosioekonomi*, 17(1), 15. <https://doi.org/10.35791/agrsosek.17.1.2021.32236>
- Tria Agustin, A., Abbas Zaini, M., Dody Handito Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, dan, & Teknologi Pangan dan Agroindustri, F. (2020). PENGARUH METODE DAN SUHU BLANCHING TERHADAP PERSENYAWAN SERAT BATANG PISANG SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN ARES [The Effect of Methods and Temperature of Blanching Treatment on Fiber Compounds of Banana Stem as Raw Material of Ares]. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 6(1), 609–622. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- USDA. (2022). *Snack Bar, Oatmeal*. 2(2). <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2343583/nutrients>.
- Yusra, S., & Putri, E. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), 163. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i02.35046>
- Zaddana, C., Amalia, D., Rusli, Z., & Wahyuningrum, C. (2022). Kandungan Serat Dan Zat Besi Biskuit Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Amerta Nutrition*, 6(1SP), 71–78.

<https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.2022.71-78>

Zaddana, C., Nurmala, S., & Oktavianti, T. (2021). Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus Snack Bar Based on Purple Sweet Potato and Red Bean as an Alternative Snack for Diabetes Mellitus. *Amerta Nutr*, *1*, 260–275. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021>.