

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., & Dewi, F. (2020). Kandungan Bioaktif Tepung Millet Putih sebagai Bahan Pangan Sehat. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 15(3), 134–141.
- AOAC. (2012). Official Methods of Analysis of AOAC International (19th ed.). Washington, DC.
- Ashoka, P., Gangaiah, B., and Sunitha, N. (2020). Millets-foods of twenty first century. *Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci.* 9, 2404–2410. doi: 10.20546/ijcmas.2020.912.285.
- Gaspersz, V. (1991). Metode Perancangan Percobaan. Bandung: Armico. Harahap, M., et al. (2020). Karakteristik Kimia Telur Ayam Leghorn Non-Omega-3. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22(2), 101–108.
- Nabila, R. (2023). Substitusi Tepung Millet Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sugar Cookies (*Doctoral dissertation*, Poltekpar NHI Bandung).
- Nurfadilah, L., et al. (2020). Optimasi Proses Pembuatan Cookies terhadap Kualitas Sensoris. *Jurnal Pangan*, 29(3), 205–212.
- Rahmawati, S., et al. (2022). Pengaruh Konsentrasi Kuning Telur terhadap Mutu Sensoris Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(1), 55–62.
- Ramlah, R., Indrastuti, I., Karim, H. A., & Pabendon, M. B. (2023). Karakteristik Morfologi Jewawut (*Setaria Italica* L.) Indonesia. *Agrovital: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(2), 186–193.
- Rauf, R., et al. (2021). Komposisi Nutrisi dan Potensi Fungsional Tepung Millet. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 67–75.
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Suharti, E., & Dewi, L. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Lokal terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Agrotek*, 15(2), 98–106.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Suryani, N., et al. (2019). Peranan Kuning Telur sebagai Emulsifier dalam Produk Pangan Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(1), 23–30.
- Syukur, S. A. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Millet Putih (*Panicum Miliaceum*) Pada Pembuatan Brownies Cookies Terhadap Kualitas Fisik

Dan Daya Terima Konsumen (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).

- Tonapi, V A, and Bhat, B.V., and Kannababu, N . (2015). Millet seed technology.
- Utami, R., & Rukmi, N. (2021). Pengaruh Penambahan Kuning Telur terhadap Stabilitas Emulsi Adonan Cookies. *Jurnal Agroindustri*, 11(3), 177–185.
- Widyastuti, L., et al. (2022). Kajian Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Millet terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Agrotek*, 16(2), 220–228
- Aini, H., Salam, A., Syam, A., Amir, S., & Virani, D. (2022). Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Cookies Berbasis Tepung Jewawut (Foxtail Millet). *Jurnal MGMI Universitas Hasanuddin*.
- Anugriani, I., Salam, A., Amir, S., Jafar, N., & Nurzakiah. (2022). Acceptance of Cookies Substitute of Millet Flour and Bran Flour as Protein Energy Sources. *Jurnal MGMI Universitas*
- Hasanuddin.Ariani, W., & Afriani, M. (2024). Substitusi Tepung Ketan Hitam sebagai Pengganti Tepung Terigu pada Pembuatan Diet Cookies. *Manner-BTP Journal*, 3(1).
- Fazira, S. A., Rahmawati, Y., & Lestari, N. (2023). Pengembangan Jan Hagel Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Journal of Food and Culinary*, 2(4).
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2018). SNI 3751:2018 – Tepung terigu sebagai bahan makanan. Badan Standardisasi Nasional..KF Indonesia (2024). Kontribusi Zat Besi, Seng, dan Vitamin B9 dari Konsumsi Terigu Berdasarkan Data Survei Konsumsi Makanan Indonesia (SKMI) 2014. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*.
- KF IndonesiaKementerian Perdagangan / Pusdiklat. (2023). Fortifikasi Tepung Terigu untuk Mencegah Anemia. Pusdiklat Kementerian Perdagangan.
- Nutrition International. (2023). *Building a Stronger Nation Through Wheat Flour Fortification. Nutrition International*.Nutrition International
- UNICEF Indonesia. (2024). *Kajian Lanskap Fortifikasi Pangan Berskala Besar di Indonesia*.
- UNICEF Indonesia. (2024). *Briefing Notes: Fortification of Wheat Flour in Indonesia*. UNICEF
- Pangestu, M. W., Wulandari, Z., & Soenarno, M. S. (2025). Physicochemical, Microbiological, and Organoleptic Characteristics of Cookies During Storage with Egg Yolk Powder Formulation. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 13(1).

- Rianti, E. P., & Retnaningsih, N. (2020). Ice Box Cookies dengan Substitusi Tepung Millet Putih sebagai Cookies Rendah Gluten. Jurnal PTBB Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sharma, N., & Kapoor, S. (2016). Nutritional and therapeutic significance of millets: A review. Journal of Food Science and Technology.
- Singh, P., Singh, R., & Chauhan, A. (2018). Millets as functional foods: A review of nutritional and health benefits. International Journal of Food Science and Nutrition.
- Yuliani, P. A., & Sugiyono. (2020). Kastengel dengan Substitusi Tepung Millet sebagai Alternatif Cookies Kaya Serat. Jurnal PTBB Universitas Negeri Yogyakarta.
- Syukur, S. A. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Millet Putih (*Panicum miliaceum*) Pada Pembuatan Brownies Cookies Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta)
- Rianti, E. P., & Retnaningsih, N. (2019). Ice Box Cookies Dengan Substitusi Tepung Millet Sebagai Cookies Rendah Gluten. Pendidikan Teknik Boga Busana, 14(1).

