

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisty, R. 2006. Kajian Nasi Sorgum Sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Ass-Sayyid ABM. 2006. Pola Makan Rasulullah. Goffar MA, Haetami HMI, penerjemah. Jakarta: Almahira. Terjemahan dari: at-Taghdziyah an-Nabawiyah, al-Ghaza baina ad-Daa wa ad-Dawa.
- Brannan GL, Setser CS, Kemp KE, Seib PA, and Roozeboom K. Sensory characteristics of grain sorghum hybrids with potential for use in human food. American Association of Cereal Chemists, Inc; Cereal Chem. 2001, 78(6): 693-700.
- Brose, E., Gunter Becker & Wolfgang Bouchain. 1996. *Chemical Leavening Agents*. Universitatsdruckerei Und Verlag H. Schmidt Mainz.
- Budijanto, S., dan Yuliyanti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(3): 177-186
- DEPKES RI (Departemen Kesehatan Republik Indonesia). 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhratara.
- De Wet, J.M.J., J.R.Harlan, and E.G. Price.1970. Origin of variability in the Spontanea complex of *Sorghum bicolor*. *American Journal of Botany* 57(6):704-707.
- Diniyati, B. 2012. Kadar Betakaroten, Protein Tingkat Kekerasan dan Mutu Organoleptik Mie instan dengan Substitusi tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Artikel Penelitian*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Du Plessis, J. 2008. Sorghum production. *Republic of South Africa Department of Agriculture*.

- Evilianita, Agustina M. 2010. Pengaruh Penyosohan White Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench ssp. *bicolor*) Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Sorgum Serta Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Sorgum. *Skripsi*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Gaines. 1992. Instrumental Measurement of Cookie Hardness. *Cereal Chemistry* 69:155-119.
- Hadi, M. N. 2007. Kajian Formulasi Lighter Biscuit Dalam Rangka Pengembangan Produk Baru di PT. ARNOTT'S INDONESIA Bekasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Harbone, J.B. 1996. *Metode Fitokimia Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Diterjemahkan Kosasih Padmawinata dan Iwang Sudiro. Edisi kedua. ITB. Bandung. p. 102-108.
- Hediger M.L., L.J. England, C.A. Molloy, K.F.Yu, P. Manning-Courtney, and J.L. Mills. 2008. Reduced bone cortical thickness in boys with autism or autism spectrum disorder. *J. Autism Dev. Disord.* 38(5):848-856.
- Hoseney, R. C. 1998. Principles of Cereal Science and Technology, 2nd ed. *American Association of Cereal Chemists, Inc.* St. Paul: Minnesota.
- House, L.R. 1985. *Guide to sorghum Breeding, 2nd edn.* ICRISAT, India.
- Hulse, J. H., Lang, E. H. and Pearson, O. E. 1980. *Sorghum and the milles; their composition and nutritive value*. Academic Press. New York.
- Human, S. 2011. Riset & Pengembangan Sorgum dan Gandum Untuk Ketahanan Pangan. Pusat Aplikasi Teknologi Isotop dan Radiasi, BATAN.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan 2012*, 35(1): 13-22.
- Kartika, Bambang., Puji, H., dan Wahyu S. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn., USA.

- Manley, DE. J. R. 1983. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookie*. 2<sup>nd</sup> ed. Ellis Horwood Limited, London.
- Matz, S.A. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, D. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mudjisihono, R. dan D.S. Damardjati. 1987. Prospek Kegunaan Sorgum Sebagai Sumber Pangan dan Pakan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian VI(1):1-5*.
- Napitupulu, A. 2006. Kajian Pemanfaatan Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Biskuit Marie. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Powell K.F., Holt S.H. and Miller J.C.B., 2002. International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 76: 5-56.
- Rahayu dan Winarni, P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta: UI Press.
- Rohmani, AS. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Cookies Ubi Jalar Kuning. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, MP. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sirappa, MP. 2003. Prospek Pengembangan Sorgum di Indonesia Sebagai Komoditas Alternatif untuk Pangan, Pakan, dan Industri. *Jurnal Litbang Pertanian 22(4): 133-140*.
- Smith, W. H. 1972. *Biskuit, Crakers and Cookies*. Applied Science Publisher Ltd. London.

- Soekarto, S.T. 1985. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Standar Industri Indonesia (SII). 1990. *Standar Mutu dan Cara Uji Biskuit*. No. 0177-1990.
- Stephanie, Y. 2008. Reaksi Maillard Pada Produk Pangan. *Penulisan Ilmiah*. Institut Pertanian Bogor.
- Suarni. 2004. Evaluasi Sifat Fisik dan Kandungan Kimia Biji Sorgum Setelah Penyosohan. *Jurnal Stigma XII(1)*: 88-91.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Potensi Sorgum Varietas Unggul Sebagai Bahan Pangan untuk Menunjang Agroindustri. *Prosiding Lokakarya Nasional BPTP Lampung, Universitas Lampung*. Bandar Lampung. p. 541-546.
- Suarni dan Patong, R. 2002. Tepung Sorgum Sebagai Bahan Substitusi Terigu. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan 21 (1)*: 43-47.
- Suarni dan U. Ubbe. 2005. Perbaikan Kandungan Nutrisi dan Sifat Fisikokimia Tepung Sorgum dengan Enzimatis ( $\alpha$ -amilase). *Prosiding Seminar Nasional Kimia Universitas Tadulako dengan Forum Kerja Sama Kimia KTI*. p. 92-95.
- Suarni dan Firmansyah, I.U. 2007. Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*.
- Subagio, H. dan Aqil, M. 2013. Pengembangan Produksi Sorgum di Indonesia. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Subagio, H. dan Suarni. 2013. Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian 32(3)*:47-55.
- Susila, B. A. 2005. Keunggulan Mutu Gizi dan Sifat Fungsional Sorgum (*Sorghum vulgare*). Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Bogor. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri berbasis pertanian*.
- Wenzao, L., Guangpeng, L. Baoling, S. Xianglei T., Xu, S. 2013. Effect of Sodim Stearoyl Lactate on Refinement of Crisp Bread and the Microstructure

of Dought. *Advance Journal of Food Science and Technology* 5(6):682-687.

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno FG. 2007. *Teknologi Pangan*. Jakarta: Mbrio Press.

Yustina, I. Dan Abadi, F.R. 2012. Potensi Tepung dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan. *Teks Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi*. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo Madura.