

DAFTAR PUSTAKA

- Ahza, A.B. 1998. Aspek pengetahuan material dan diversifikasi produk sorgum sebagai substitutor terigu/pangan alternatif. *Laporan Lokakarya Sehari Prospek Sorgum sebagai Substitusi Terigu*. PT. ISM Bogasari Flour Mills, Jakarta.
- Anonim, 2012. Kelayakan dan Teknologi Budidaya Koro Pedang (*Canavalia Sp.*). *Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*, Bogor.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, Y., dan S. Budiyanto. 1998. *Analisa Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2004. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia untuk breakfast cereal. (SNI 01-0222-1996)*. BSN, Jakarta.
- Budiyanto, A. K. 2001. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Universitas Muhammadiyah Malang., Malang.
- Bouvier, J.M., and C. Firminy. 2001. *Extrusion Cooking: Breakfast Cereal*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, Cambridge England. 235 pp.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Dicko, M.H., Gruppen, H., Traore, A.S., Voragen, A.G.J., and W.J.H. Van Berkel. 2006. Sorghum grain as human food in Africa, relevance of content of starch and amylase activities. *African Journal of Biotechnology* 5(5):384-395.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi kedua. Diterjemahkan oleh: Kokasih Padmawanita. ITB, Bandung.
- Departemen Kesehatan. 2002. *Daftar Kandungan Gizi Makanan*. Bharata, Jakarta.
- Elefatio, T., Matuschek, E., and J. Svanberg. 2005. Fermentation and enzim treatment of tannin sorghum gruels: effect on phenolic compopunds, phitate and in vitroaccessible iron. *Jurnal Stigma* 12 (1):88-91.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2002. Sweet Sorghum in China. (online). <http://www.fao.org/ag> diakses 13 November 2015.

- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik sensori dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea Mays L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1):49-57.
- Feryanto. 2007. *Membuat Tepung Secara Sederhana*. Saka Mitra Kompetisi, Klaten.
- [FSD] Food Security Department. 2003. Sorghum Post-harvest Operations. (online). <http://www.fao.org/inpho/compend/test/ch07> diakses 10 Oktober 2015.
- Gustiningsih D., dan D. Andrayani. 2011. Potensi Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Saga Pohon (*Adhenanthera povonina*) sebagai Alternatif Substitusi Bahan Baku. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Herlina, S. 2006. Pengaruh Jumlah Air dan Lama Pengukusan Terhadap Beberapa Karakteristik Flakes Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Sumedang.
- Imeson. 1999. *Thickening and Gelling Agent for Food*. Glasgow: An Aspen Publisher, inc.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kent, N. L. dan A.D., Evers. 2004. *Technology of Cereals an Introduction for Students of Food Science and Agriculture*. 4th ed, Pergamon Publisher, United Kingdom.
- Ketaren S. 2008. *Minyak dan Lemak*. UI-Press. Jakarta.
- Key, D. 2003. *Root Croops*. The Tropical Products Institute. Foreign and Common Wealth Office, London.
- Kosasih, H.A. dan H. Harsono. 2002. *Meningkatkan Pemasaran Minyak Sawit Indonesia di Forum Internasional*. Tabloid Senior. Sasaran V.26, Jakarta.
- Leder, I. 2004. *Sorghum and millets*. Cultivated Plants, Primarily as Food Sources, Encyclopedia of Life Support System. Developed under Auspices of the UNESCO, Eolss Publisher, Oxford, United State of America.
- Mudjisihono, R., dan Suprpto. 1987. *Budidaya dan Pengolahan Sorgum*. Penebar Swadaya. Jakarta. 91 hal.
- Murdiati, A. Sutardi, dan R.A. Tasya. 2011. Produk Panggang Egg Roll dan Muffin Sebagai Hasil Olah Pati Garut (*Maranta arundinacea*) Berdasarkan Kesesuaian Karakteristiknya. *Prosiding Seminar Nasional: Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Olahan* 2(2):978-989.

- Parakkasi, A. 2006. *Ilmu Nutrisi dan Makanan Monogastrik*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Parker, R.S. 1996. Absorption, metabolism and transport of carotenoids. *Federation of American Societies for Experimental Biology Journal*. 10(1):542-555.
- Purba, E. 2009. Hidrolisis Pati Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dan Pati Ubi Jalar (*Impomenea batatas*) Menjadi Glukosa Secara Cold Process dengan Acid Fungal Amilase dan Glukoamilase. *Skripsi*. Universitas Lampung, Lampung.
- Pratiwi, R. 2008. Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan (*Autoclaving-Cooling Cycling*) untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Ruchjaningsih. 2009. Prospek Pengembangan Sorgum. *Prosiding Seminar Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan* 22(4):130-140.
- Rusnak, B. A., Chao-Lin, C., and L.W. Rooney. 2000. Effect of micronizing on kernel characteristics of sorghum varieties with different endosperm type. *Journal Food Science*. 45(3):1529-1532.
- Sadler, G.D., dan P. A. Murphy. 1998. pH and titrable acidity. Di dalam: Nielsen SS, editor. *Food Analysis 2nd edition*. Kluwer Academic. Plenum Publishers, United State of America.
- Sawega, A.M. 2007. Keanekaragaman Pangan: Kembali ke Kassaava. (On-line). <http://kulinerkita.multiply.com> diakses 1 Oktober 2015.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N.S., and B.S. Gill. 2007. Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical sources. *Review Food Chemistry* 81(2):219-231.
- Sirappa, M. P,. 2003. Prospek pengembangan sorgum di Indonesia sebagai komoditas alternatif untuk pangan, pakan, dan industri. *Jurnal Litbang Pertanian* 22(4):133-140.
- Suarni. 2004. Evaluasi sifat fisik dan kandungan kimia biji sorgum setelah penyosohan. *Jurnal Stigma* 12(1):88-91.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na_2HCO_3 untuk mengurangi kandungan asam sianida (HCN) koro pedang pada pembuatan koro benguk goreng. *Jurnal Agricra* 4(1):48-53.

- Surakhman, E., Sriwidodo, Khaerunisa dan Y. Anis. 2007. Isolasi dan karakterisasi minyak biji kedelai sebagai bahan baku sediaan farmasetika. *Jurnal Penelitian*. Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran, Sumedang. 6(1):78-106.
- Soekarto, T. S. 1985. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PT Penerbit IPB, Bogor.
- Soetanto, E. 2008. *Tepung Ubi Kayu dan Olahannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Syamsir, E. 2006. *Penuntun Praktikum Sereal Sarapan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Syamsir, E., Purwiyatno, H., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan F. Kusnandar. 2011. Karakteristik tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima* Crantz) asal Lampung. *Jurnal Agrotek* 5(1):93-105.
- Widianta, A. 2008. Ubi Kayu (*Mannihot esculenta*) Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Bensin (bioetanol) yang Ramah Lingkungan. (on-line). <http://wordpress.com> diakses 1 Oktober 2015.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Widowati, S., Santosa, B.S., Hartoto, L., dan E. Yustiareni. 1999. Kajian penggunaan tepung garut untuk substitusi tepung terigu yang difortifikasi dengan tepung kedelai dalam pembuatan mie kering. *Makalah disampaikan pada Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 12-13 Oktober 1999 Jakarta.
- Wolf, W. J., dan J. C. Cowan. 2005. *Soybean A Food Source*. CRC. Press Inc. Cleveland, Ohio. 365 pp.
- Whistler, R. L., James, N. B., and F. P. Eugene. 2004. *Starch*. Academic Press INC, New York.