

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, S. N. 2004. Pembuatan *Breakfast Legume* Berbahan Dasar Tepung Gude Dengan Substitusi Beberapa Jenis Pati Dan Penambahan Margarin. Skripsi. Fakultas Pertanian UNSOED, Purwokerto (Tidak dipublikasikan).
- Afriyanti. L. H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Anonim, 2012. Kelayakan dan Teknologi Budidaya Koro Pedang (*Canavalia Sp.*). Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Bogor.
- Astawan, M. 2004. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar National Indonesia untuk breakfast cereal. (SNI 01-0222-1996)*. BSN, Jakarta.
- Budiyanto, A. K. 2001. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Universitas Muhammadiyah 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.
- Damardjati, D.S., Widowati, S., Wargiono, dan S. Purba. 2000. Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan. *Makalah Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif*. Jakarta, 24 Oktober 2000. 24 hal.
- Deptan. 2008. Budidaya Tanaman Sorgum. (online). <http://www.deptan.go.id> diakses 03 Januari 2016.
- 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.
- Ensmenger and Robson. 2004. *Food and Nutritions Encyclopedia*. Second Edition. CRC Press Boca Raton AnnArbon, London. 4523 pp.
- [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.
- Fellow P.J. and Ellis. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood, England.
- 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.
- Hee-young, A. 2005. Effects Ozonation and Addition of Amino Acids on Properties of Rice Starches. *Dissertation*. The Faculty of The Lousiana State University and Agricultural and Mechanical College, The Department of Food Science.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ketaren S. 2008. *Minyak dan Lemak*. UI-Press. 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.
- 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.
- 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.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak. *Skripsi*. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan

- Sawega, A.M. 2007. Keanekaragaman Pangan: Kembali ke Kassava. (On-line). <http://kulinerkita.multiply.com> diakses 28 Desember 2015.
- Septiani, A.H., Kusrahayu, dan A.M. Legowo. 2013. Pengaruh penambahan susu skim padat proses pembuatan frozen yogurt yang berbahan dasar whey terhadap total asam, Ph dan jumlah bakteri asam laktat. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 225 – 231.
- 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.
- 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
- 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 Agrica* 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.
- 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.
- USDA. 2008. Classification for Kingdom Plantae Down to Species Sorghum bicolor (online). <http://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source>. Diakses tanggal 6 Januari 2016.
- Widianta, A. 2008. Ubi Kayu (*Mannihot esculenta*) Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Bensin (bioetanol) yang Ramah Lingkungan. (on-line). <http://wordpress.com> diakses 19 Desember 2015.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Yohana, 2008. Karakteristik Fisiko-Kimia Produk Makanan Sarapan Talas. *Skipsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor 67 hal.

