

DAFTAR PUSTAKA

- Agbaje, R., Hassan, C.Z., Norlelawati, A., Abdul Rahman, A. and Huda-Faujan, N., 2016. Development And Physico-Chemical Analysis Of Granola Formulated With Puffed Glutinous Rice And Selected Dried Sunnah Foods. *International Food Research Journal*, 23(2).
- Ahza, A. B. 1988. *Teknologi Ekstruksi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amerine, M, Pangborn, R, and Roessler, E. 1965. Principles of Sensory Evaluation of Food. *Academic Press*, New York.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., and Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta
- Arab F., Alemzadehb I., and Maghsoudi V. 2011. *Deermination of Antioxidant Component and Activiy of Rice Bran Extract*. *Scientia Iranica, Transaction. Chemistry and Chemical Engineering*, 18(6):1402-1406.
- Astawan, M. Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat Dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai, Surakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2007. *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Jagung*. *Badan Litbang Pertanian*. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- BNPB. 2013. *Indeks Risiko Bencana Indonesia*. Direktorat Pengurangan Risiko Bencana Deputi Bidang Pencegahan dan Kesiapsiagaan, Sentul. ISBN: 978-602-70256-0-8.
- Chandra, Feriana. 2010. Formulasi *Snack Bar* Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum, Tepung Maizena dan Tepung Ampas Tahu. *Skripsi*. Intsitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Chen, J., and Stokes, J. 2012. Rheology And Tribology: Two Distinctive Regines Of Food Texture Sensation. *Journal Food Science and Technology*, 25(1) : 4-12.
- Dahir M, Zhu K, Guo X, Aboshora W, Peng W. 2015. Possibility To Utilize Sorghum Flour In A Modern Bread Making Industry. *JAIR* 4(4).
- Darmadjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, and S. Purba. 2000. Potensi dan

Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pangan. 24 hlm.

Damayanthi E, Sofia IR, Madanijah S. 2001. Sifat Fisikokomia dan Daya Terima Tepung Bekatul Padi Awet Sebagai Sumber Serat Makanan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Damayanthi, E and D. I. Listyorini. 2006. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Keripik Simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Insitituti Pertanian Bogor, Bogor.

Ekafitri, R., dan Isworo, R. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Pangan*, 23(2), 134–145.

Fauzan, F. 2005. Formulasi Flakes Komposit dari Tepung Talas, Tepung Tempe dan Tapioka. *Skripsi*. Fateta, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Ferawati. 2009. Formulasi dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong dan Pisang sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Fridawati, A.P. 2016. Hubungan antara Asupan Energi, Karbohidrat, Protein, dan Lemak terhadap Obesitas Sentral pada Orang Dewasa di Desa Kepuharjo, Kecamatan Cangkringan, Yogyakarta. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.

Ginayanti, L., Faisal, M., and Suhendrayatna. 2015. Pemanfaatan Asap Cair dari Pirolisis Cangkang Kelapa Sawit sebagai Pengawet Alami Tahu. *Jurnal Teknik Kimia*, 4 (3) : 7-12

Goufo P. and Trindade H. 2014. Rice Antioxidants, Phenolic Acids, Flavonoids, Anthocyanins, Proanthocyanidins, Tocopherols, Tocotrienol, γ -Oryzanol and Phytic Acid. *Journal Food Science and Nutrition*. 2(20):75-104.

Helal, A.M. 2005. Rice Bran in Egypt. Kaha for Environmental and Agricultural Projects, Chairo.

Henderson, A.J., Kumar, A., Barnett, B., Dow, S.W., Ryan, E.P. 2012. Consumption of rice bran increases mucosal immunoglobulin a concentrations and numbers of intestinal *Lactobacillus spp.* *J. Med. Food*, 15, 469–475.

Huang S.C, Shiau C.Y, Liu T.E, Chu C.L, Hwang D.F. 2005. Effects of Rice Bran on Sensory and Physico-Chemical Properties of Emulsified Pork Meatballs. *Meat Science*, Vol. 70(4) : 613-619.

Imaningsih, Nelis, dkk. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi

TepungTepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile Of Several Flour Formulations For Estimating Cooking Behaviour). *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*.

IOM Institute of Medicine. 2002. Dietary Reference Intake for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids. A Report of the Panel on Macronutrients, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. *National Academies Press*. Washington, DC.

Irawan, M.A., 2007. Glukosa dan Metabolisme Energi. *Sport Science Brief*, 1(6):12-5.

Isdamayani, L., dan Panunggal, B. 2015. Kandungan Flavonoid, Total Fenol, Dan Antioksidan Snack Bar Sorgum Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Doctoral dissertation*. Diponegoro University, Semarang.

Janathan. 2007. Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul serta Optimasi Formulasi dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Susu Skim dan Tepung Bekatul. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Karim, M. 2013. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Otak-otak Dengan Bahan Baku Ikan Berbeda. *Jurnal Balik Dewa*, 4 (1) : 25-31.

Katri Anandito, Raden Baskara, Siswanti Siswanti, Edhi Nurhartadi, and Rini Hapsari. 2016. Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum Milliaceum L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Agritech*, 36(01):23.

Kurniawan, F., Hartini, S., Hastuti, D. 2015. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Pati dan Gula Reduksipada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*). *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains X*. BI/KI/MA. 1-10.

Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2) : 45 –54.

Kusumastuty, I., Fandianty, L., dan Julia, A. R. 2015. Formulasi food bar tepung bekatul dan tepung jagung sebagai Pangan darurat. *Indonesian journal of human nutrition*, 2(2), 68-75.

Luthfiyanti R, Ekafitri E, Desnilasari D. 2011. Pengaruh Perbandingan Tepung dan Pure Pisang Nangka pada Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang Sebagai Pangan Darurat. *Prosiding SNaPP: Sains dan Teknologi*, ISSN:

2089-3582. Vol.2, No.1; 239-246.

- Léder, I. 2004. *Sorghum and Millet in Cultivated Plants, Primarily as Food Sources*, (Ed. György Füleky), in Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS), Developed under the Auspices of the UNESCO, Eolss Publishers, Oxford, UK.
- Mahmudah, Nur Aini. S.A. Bambang, and Esti, W. 2017. Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris flakes pisang kepok samarinda (*Musa Paradisiaca balbisiana*) dengan substitusi pati garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1): 32-36.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., and Putri, W. I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian Penambahan Telur Dan Cmc) Organoleptic Characteristics Of Dry Noodle Products From Yellow Sweet Potato (*Ipomoea Batatas*) (Study On Adding Eggs And Cmc). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25-36.
- Natalia, Daisy. 2010. Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Berbagai Produk SnackBar. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nursalim, Y. dan Razali, Z.Y. 2007. *Bekatul Makanan Yang Menyehatkan*. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Pratama TA, Rahman T, Rahman N. 2011. Analisis Kepuasan Konsumen Food Bar Kabupaten Subang. *Prosiding SNaPP: Sains dan Teknologi*, ISSN: 2089-3582. Vol. 2, No. 1311-318.
- Rahman, T., Luthfiyani, R., dan Ekafitri, R. 2011. Optimasi Proses Pembuatan Food bar Berbasis Pisang. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi, dan Kesehatan* pp 2089-3582.
- Rao B.S.N. 2000. Nutritive Value of Rice Bran. *Nutrition Foundation of India*. 5–8.
- Rhodes, D. H., Hoffmann Jr, L., Rooney, W. L., Ramu, P., Morris, G. P., dan Kresovich, S. 2014. Genome-wide association study of grain polyphenol concentrations in global sorghum (*Sorghum bicolor (L.) Moench*) germplasm. *Journal of agricultural and food chemistry*, 62(45), 10916-10927.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M., P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sharma R, Srivastava T, Saxena DC. 2015. Studies on rice bran and its benefits-a review. *International journal of engineering research and applications*. 5(5): 107–12.
- Soyjoy. 2014. Soyjoy Fact – About Soyjoy. <http://www.soyjoy.co.id/soyjoy->

[fact/about-soyjoy](#) diakses tanggal 2 Februari 2019.

- 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.
- Suarni. 2009. Pemanfaatan bumbu spekek untuk menekan rasa sepat olahan kue kering berbasis tepung sorgum. *Prosiding Simposium Teknologi Inovatif Pascapanen II. BB Pascapanen*, Bogor.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2012. Potensi Sorgum sebagai bahan substitusi beras dan terigu dalam diversifikasi pangan. *Prosiding Seminar Nasional Serealia. Inovasi Teknologi Mendukung Swasembada Pangan dan Diversifikasi Pangan*, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Suarni dan H. Subagio. 2013. Prospek pengembangan jagung dan sorgum sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(3): 47–55.
- Suhardjo, L. J. Harper, B. J. Deaton dan J. A. Driskel. 2006. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Susanto, D., 2011, Potensi Bekatul sebagai Sumber Antioksidan dalam Produk Selai Kacang. *Skripsi. Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.*
- Susilowati, E. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa Pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) sebagai Bahan Makanan Pokok.
- Syamsir, E. Hariyadi, P., Fardiaz, D. Andarwulan, N., Kusnandar, F. 2012. Pengaruh proses heat moisture treatment (hmt) terhadap karakteristik fisikokimia pati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tragistina, V. N. 2011. Produksi Sorgum Nasional: Pasar Belum Berkembang, Produksi Sorgum Masih Kecil. <http://industri.kontan.co.id/news/pasar-belum-berkembang-produksi-sorgum-masih-kecil> diakses tanggal 9 Februari 2020.
- Usmiati, S. dan A. Sudono. 2004. Pengaruh starter kombinasi bakteri dan khamir terhadap sifat fisikokimia dan sensori kefir. *Jurnal Pasca panen*, 1(1):12-21.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Wiranata, I. Gusti Agung Gede, Dylla Hanggaeni Dyah Puspaningrum, and I. Gusti Ayu Wita Kusumawati. 2017. Formulasi Dan Karakteristik Nutrimat Bar Berbasis Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max. L*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris. L*) Sebagai Makanan Pasien Kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(2):133.
- Wulandari, M. dan Erma, H. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(2): 55-62.
- Yulia, Dwi, Estika Sari, Dudung Angkasa, and Prita Dhyani Swamilaksita. 2009. Daya Terima Dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur Dan Buah Untuk Remaja Putri. 1–11.
- Zoumas. 2002. *High-Energy, Nutrien-Dense Emergency Relief Food Product*. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine.

