



## DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 1976. *Approved Methode of the American Association of Cereal Chemist*, St. Paul. Minnesota.
- Anonim. 1979. *Diatary Fiber*. Food Technology. 29(1). p.35-39.
- AOAC. 1984. *Offisial Methode of Analysis of the Association of Offisial of Analytical Chemist*, Virginia, USA.
- Arifin, B. 1981. *Kebijaksanaan Penyediaan Pangan dan Perkiraan Situasi Pangan Menjelang Tahun 200*. Pengarahan Menteri Muda Koperasi dan Kepala Bulog Pada Simposium Nasional Pangan dan Gizi di Yogyakarta, 26 -28 November 1981. p. 203 - 230.
- Buckle, K.A. 1978. *Food Science*. Australian Vice Chancellors. Commitee. 22p.
- Budi Ekana Prasetya, 1988. *Studi Suplementasi Tepung Beras Dengan Tepung Kacang Gude (Cajanus cajan.L) untuk pembuatan Cookies Manis*. Tesis S1. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 77p.
- Bulog., 1984. *Gizi Dimana-mana Bagaimana Menikmatinya*. Puslitbansislog. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Sistim Logistik Jakarta. p.340.
- Casier et al., 1973. *Bread Production From Pure Flours of Tropical Starch Crops*. Dalam Inglet, G.E. dan G. Gharatamborg, 1979. *Tropical Food Chemistry and Nutrition*. Academic Press New York. San Francisco. London. p320-324.
- Deddy Muhtadi, 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. p.48-49, 141-145.
- Eskin, et al., 1971. *Plant Pigments, Flour and Tecture*. Academic Press, New York. San Francisco. London. p.30-40.
- Furia, E.T. 1968. *Handbook of Food Additive*. The Chemical Rubber Co. Cronword. p.413-442.
- Guntarti, T.M. 1990. *Pengaruh Perlakuan Penyosohan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Daya Cerna Protein Tepung Sorgum*. Tesis S1. FTP. UGM Yogyakarta. p.48-143.





- Hahn, R.R. 1969. *Dry Milling of Grain Sorghum*. Cereal Science Today. 14(7). p.234-237.
- Hart, M.R., R.P.Graham, dan A.I.Morgan, 1970. *Bread Sorghum and Barley Flours*. JFS.Vol. 35: 661-665.
- Hasyim, S. 1988. *Tepung Beras dan Tepung Beras Ktan Sebagai Bahan Roti Tawar*. Tesis S1. FTP-UGM Yogyakarta. p.40-48.
- Hubbard, J.E et al., 1950. *Composition of The Component Part of The Sorghum Kernel*. Cereal Chemistry. 27(5):415-420.
- Hulse, J.H, E.M.Laing dan O.E. Prason .1980. *Sorghum and The Millets. Their Composition and Nutritive Value*. Academic Press New York. London, Toronto, Sidney, San Francisco.
- Ihnat, M. 1982. *Application of Atomic Absorbtion Spectrometry to The Analysis of Foodstuff*, dalam Cantle, C.E.(ed), *Atomic Absorbtion Spectrometry*, Vol 5. Elsevier. Scientific Publishing Company New York.
- Kent-Jons, D.W. dan A.I. Amos . 1967. *Modern Cereal Chemistry*, Sixt edition. Food Trade Press. London. p.248-260.
- Kim, J.C. dan D.DE. Reuter . 1968. *Bread From Non-Wheat Flours*. Food Technology. Vol 22: 55-56.
- Larmond, E,. 1982. *Laboratory Methode of Sensory Evaluation of Food Research Branch*, Canada Dept. of Agriculture Publication.p.20-30.
- Larson, R.A., 1970. *Milling*. dalam Matz, S.A.,(ed). Cereal Technology. The Avi Publshing Co. Inc. Wstport, Connecticut. p.1-42.
- Lineback, D.R., Inglet, G.E. *Food Carbohydrates*. The Avi Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut. p.270-272.
- Makfoeld, D. 1977. *Diskripsi Pengolahan Hasil pertanian. Jilid I. PHP. Departemen Ilmu dan Teknologi Makanan*. FTP-UGM Yogyakarta. p.38-44.
- Matz, S.A. 1962. *Food Texture*. The Avi Publishing Co. Inc Westport.Connecticut. p.263-264.
- Matz, S.A., 1972. *Bakery Technology and Enginiering*. The Avi Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.





- Morad, M.M, C.A. Doherty dan L.W. Rooney . 1984. *Effect of Sorghum Variety on Baking Properties of US Conventional Bread, Egyptian Pita Balady Bread and Cookies*. JFS. Vol.49:1070-1074.
- Mudjisiyono, Rob. 1983. *Penggunaan larutan Alkali Untuk Pengulitan Biji Sorgum*. Tesis Pasca Sarjana. Ilmu Pangan. UGM Yogyakarta. 157p.
- \_\_\_\_\_. 1988. *Usaha Meningkatkan Mutu dan Daya Guna Biji Sorgum di Indonesia*. Majalah Reflektor .2(1):8-13.
- \_\_\_\_\_. , dan D.S Damardjati. 1987. *Prospek Kegunaan Sorghum Sebagai Sumber Pangan dan Pakan*. Jurnal Penelitian Pertanian, Litbang Pertanian Vol. VI(1): 1-5
- Mudjisiyono, Rob dan Suprpto, 1987. *Budidaya dan Pengolahan Sorgum*. PT. Panebar Swadaya, Jakarta. 91p.
- Munarso, S.J. 1989. *Teknologi Pembuatan Roti Berprotein Tinggi dengan Kedelai Sebagai Sumber Protein Tambahan*. Majalah Reflektor. 2(2): 17-22.
- Natalia, 1990. *Studi Awal Substitusi Susu Bubuk Skim Dengan Tepung Ampas Tahu Pada Roti Tawar*. Tesis S1. FTP-UGM Yogyakarta. 67p.
- Pomeranz, Y., dan Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. The Avi Publishing Company Inc. Westport Connecticut. p.285-286.
- PT. Bogasari Flour Mills.,- *Rahasia Dalam Pembuatan Roti Tawar*. Buku Yang Tidak Dipublikasikan. 46p.
- Radley, J.A. 1954. *Starch and Its Derivatives*. John Willey and Sons Inc, New York. p.402-434.
- Rismunandar dan Fraeyhoven, 1974. *Sorghum Tanaman Serba Guna* Penerbit N.V. Masa Baru. Jakarta-Bandung. 40p.
- Rooney, L.W., B. Fryar dan C.M. Cater. 1972. *Protein and Amino Acid Content of Successive Layers Removed by Abrasive Milling of Sorghum Grain*, Cereal Chemistry. Vol. 49: 399-406.
- \_\_\_\_\_. , 1978. *Sorghum and Pearl Millet Lipids*. Cereal Chemistry. Vol.55(2): 584-590.
- \_\_\_\_\_. , J.W. Johnson dan D.T. Rosenow. 1970. *Sorghum Quality Improvement; Types for Food*. Cereal Science Today 15(8): 240.





- \_\_\_\_\_, M.E. Blakely dan D.T. Rosenow .1980. *Factor Effecting The Polyphenols of Sorghum and Their Development and Location in The Sorghum for Human Food*, Vienna 11-12 May: 25-35.
- Saripah Hudaya dan Imas Sitisitiasih. 1987/88. *Mikro Nutrien*. PAU Pangan dan Gizi. UGM Yogyakarta. p.10-60.
- Scade, J. 1973. *Cereals. The Value* Oxford University Press. p.14-15.
- Schneeman, B.O., 1986. *Dietary Fiber, Phisical and Chemical Properties, Methode of Analysis and Phisiologycal Effect*. Food Technology. February, 1988. p.104-110.
- SII (1980) dalam Slamet S, B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta.
- Sudarmo, P., dan A.D. Sediaoetama. 1977. *Ilmu Gizi. (Masa lah Gizi Indonesia dan Perbaikannya)*. Dian Rakyat Jakarta.
- Sultan, W.J. 1981. *Practical Baking*. The Avi Publishing Co. Inc. Connecticut. p.1-49.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1988. *Petunjuk Praktikum Analisa Hasil Pertanian*. Jurusan PHP.FTP.UGM Yogyakarta. p.9-10.
- Tanaka, 1978 dalam Budi Ekana , 1988. *Studi Suplementasi Beras Dengan Tepung Kacang Gude Pada Pembuatan Cookies Manis*. 77p.
- Vetter, J.L. 1984. *Fiber as Food Ingredient*. Food Technology. 64-69.
- Wall, J.S., dan W.M. Ross. 1970. *Sorghum Production and Utilization*. The Avi Publishing Co. Inc Westport. Connecticut. p.9-10.
- Watson, S.A. 1967. *Manufacture of Corn and Milo Starch*. Dalam. Whisteler, R.L., dan Paschall , E.F. 1967. *Starch Chemistry and Technology*. Academic Press New York. London. p.1-22.
- White, J. 1954. *Yeast Technology*. Charman and Hall, Ltd. London. John Willey and Sons. New York. p.327-328.
- Whitaker, J.R. 1972. *Principle of Enzymology for The Food Science*. Marcel Dekker Inc, New York. p.12-14.





- WHO, 1973 dalam Sudihardjo, 1983. *Pencampuran Tepung Biji Kecipir Dengan Tepung Jagung Sebagai Salah Satu Usaha Meningkatkan Mutu Protein Dan Penganekaragaman Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.— 61p.
- Widjajasaputra., Ana Ingani. 1978. *Penambahan Tepung Mizena Pada Pembuatan Roti Tawar*. Tesis S1. FTP.UGM Yogyakarta.67p.
- Winarno, F.G., dan D. Fardiaz. 1981. *Peranan Teknologi Dalam Penganekaragaman Pangan*. Dalam Simposium Nasional Pangan dan Gizi.
- \_\_\_\_\_., 1974. *Protein Sumber dan Peranannya*. Dept. Teknologi Hasil Pertanian. Fatameta IPB. Bogor.
- \_\_\_\_\_., 1980. *Kimia Pangan Dan Gizi* . PT. Gramedia Jakarta. p.220-221.
- Yoslyn, M. 1970. *Methode in Food Analysis*. Academic Press. London. p.541-548.