

DAFTAR PUSTAKA

- Apriadi., Hanim Z. Amanah dan Nursigit Bintoro. 2011. *Analisis Perpindahan Panas dan Massa Proses Pengeringan Jagung Tongkol Pada Beberapa Metode Pengeringan Sederhana*. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Asoegwu, S. N., S. O. Ohanyere., O. P. Kanu dan C. N. Iwueke. 2006. Physical properties of African oil bean seed (*Pentaclethra macrophylla*) *Agricultural Engineering International: the CIGR Ejournal* Manuscript FP 05 006 Vol VIII, August 2006.
- Brooker, D. B., Bakker-Arkema, F. W dan Hall, C. W. 1974. *Drying Cereal Grains*. Westport: AVI.
- Brooker, D. B., F. W. Baker-Arkema dan C.W. Hall. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. 4th edition. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Catrien., Yusi Stephanie Surya dan Tomi Ertanto. 2008. *Reaksi Mailard pada Produk Pangan*. PKM. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chakraverty, Amalendu., Arun S. Mujumdar., G. S. Vijaya Raghavan dan Hosahalli S. Ramaswamy. 2003. *Handbook of Postharvest Technology Cereals, Fruits, Vegetables, Tea and Spices*. Marcel Dekker. New York.
- Dessyana. 2010. *Kajian Pengolahan Mi Substitusi Sorgum Instan Berantioksidan Tinggi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dewi, Shofia Kusuma. 2008. *Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Berbasis Fermented Cassava Flour Sebagai Bahan Pangan Pokok Alternatif*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Diza, Yulia Helmi., Tri Wahyuningsih dan Silfia. 2014. *Penentuan Waktu dan Suhu Pengeringan Optimal Terhadap Sifat Fisik Bahan Pengisi Bubur Kampion Instan Menggunakan Pengering Vakum*. Balai Riset dan Standardisasi Industri Padang. Padang.
- Doggett, H. 1970. *Sorghum*. Longmans Green & Co. Ltd. Cambridge. USA.
- Erikson, C. 1981. *Maillard Reaction in Food: Chemical, Physiological and Technological Aspects*. Pergamon Press. Oxford.
- Hadiwiyoto. 1980. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

- Holman, J.P. 1984. *Perpindahan Kalor*. Erlangga. Jakarta.
- Hubeis, M. 1984. *Pengembangan Metode Uji Kepulenan Nasi*. Tesis. Program Ilmu Pangan. Fakultas Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hulse J. H., Laing E. M dan Pearson O. E. 1980. *Sorghum and The Millets: Their Composition and Nutritive Value*. Academic Press. New York. p. 997.
- Husain, Hernawaty., Tien, R., Muchtadi., Sugiyono dan Haryanto, B. 2006. Pengaruh Metode Pembekuan dan Pengeringan Terhadap Karakteristik Grits Jagung Instan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XVII No. 3 189-196.
- Hutchings, 1994. *Food Colour and Appearance*. Blakie Academic & Professional. London.
- Incropera, Frank P., David P. Dewitt., Theodore L. Bergman dan Adrienne S. Lavine. 2007. *Fundamentals of Heat and Mass Transfer*. 6th Edition. John Wiley & Sons. United States Of America.
- Irene, Kristina. 2014. *Pengaruh Suhu Pengovenan Terhadap Perubahan Kadar Air dan Sifat Fisik Mi Jagung Kering*. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Karel, M dan Lund, D.B. 2003. *Dehydration, in Physical Principles of Food Preservation*. 2nd Ed. Marcel Dekker. New York, pp. 378-460.
- Luh, B. S., Roberts, R. L. dan Li, C. F. 1980. *Quick Cooking Rice*. Di dalam Luh, B. S. (ed). *Rice Production and Utilization*. AVI Publ. Comp. Inc. Westport. Connecticut.
- Lutfiria, Priskila Yesi. 2012. *Kadar Protein, Zat Besi dan Mutu Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench)*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mahadi, 2007. *Model Sistem dan Analitis Pendinger Produk Makanan*. USU Repository. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Mahatmha, Hendsy. 2012. *Pengujian Pendinger Semprot Sari Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*) dengan Pengondisian Titik Embun*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Depok.
- Mariyam, Siti. 2015. *Analisis Proses Pengeringan Kerupuk Sorgum dengan Menggunakan Pendinger Tipe Hibrid Bersumber Energi Sinar Matahari*

dan Biomassa. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Matz, S. A. (Ed.). 1991. *The Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed*. The AVI Publishing Company, Westport, Connecticut.

McGlinchey, Don. 2015. *Characterisation of Bulk Solids*. Blackwell Publishing Ltd. USA.

Merdiyanti, A. 2008. *Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering dengan Pemanfaatan Bahan Baku Tepung Jagung*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU. Bogor.

Mudjisihono, R. 1990. *Struktur dan Karakter Biji Sorgum Serta Pemanfaatannya untuk Bahan Makanan*. Reflektor. Vol. 3 No. 1-2.

Mudjisihono, R. dan D.S. Damardjati. 1985. *Masalah dan Hasil Penelitian Pascapanen Soegum*. Risalah Rapat Teknis Puslitbangtan. Bogor.

Muhandri, T dan Subarna. 2009. *Pengaruh Kadar Air, NaCl dan Jumlah Passing Terhadap Karakteristik Reologi Mi Jagung*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XX(1):71-77.

Narsih, Yuninta dan Harijono. 2008. *Studi Lama Perendaman dan Lama Perkecambahan Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Untuk Menghasilkan Tepung Rendah Tanin dan Fitat*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 9. No. 3. hal 173-180

Napitupulu, Farel H. dan Putra Mora Tua. 2012. "Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe *Cabinet Dryer* untuk kapasitas 7,5 kg Per-Siklus". *Jurnal Dinamis*, Vol. 2, No. 10, Januari 2012, ISSN 0216-7492. Fakultas Teknik Mesin, Universitas Sumatra Utara.

Nisa, Fithri Choirun, Joni Kusnadi dan Ruth Chrisnasari. 2008. "Viabilitas dan Deteksi Subletal Bakteri Probiotik pada Susu Kedelai Fermentasi Instan Metode Pengeringan Beku (Kajian Jenis Isolat dan Konsentrasi Sukrosa Sebagai Krioprotektan)". *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 9 No. 1. pp 40-51

Oktavia, Rama Yunalis. 2002. *Pengaruh Larutan Na_2HPO_4 dan Na Sitrat Serta Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Nasi Instan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Ponidi, S., S. Sugiyatni., A.B. Yayuk dan M. Dahlan. 1985. *Adaptasi Varietas Sorgum di Jawa Timur*. Balai Penelitian Tanaman Pangan, Malang. Bogor. Hal 161-164.
- Prihandana, Rama dan Roy Hendroko. 2008. *Energi Hijau: Pilihan Bijak Menuju Negeri Mandiri*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahman, M. Shafiur. 2008. *Food Properties Handbook*. Second Edition. Taylor & Francis Group. New York.
- Rajkumar, P dan Kulanthaisami, S. 2006. *Vacuum Assisted Solar Drying Of Tomatoes Slices*. ASABE Annual Internasional Meeting. Portland, Oregon.
- Sahin, Serpil dan Servet Gülüm Sumnu. 2006. *Physical Properties of Foods*. Middle East Technical University. Ankara, Turkey.
- Setiyo, Y. 2003. Aplikasi Sistem Kontrol Suhu dan Pola Aliran Udara Pada Alat Pengeringan Buah Salak. Pengantar Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Sharma D.K. dan Thompson T.L. 1973. *Specific Heat and Thermal Conductivity Of Sorghum*. Trans ASAE 16:114-117.
- Simonyan, K. J., A. M. El-Okene dan Y. D. Yiljep. 2007. Some Physical Properties of Samaru Sorghum 17 Grains. *Agricultural Engineering International: the CIGR Ejournal Manuscript*. FP 07 008. Vol. IX.
- Singh, Paul R dan Heldman, Dennis R. 2001. *Introduction of Food Engineering*. Academic Press. London, UK.
- Suarni dan R. Patong., 2004. "Tepung Sorgum Sebagai Bahan Substitusi Terigu". *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 21(1):43-47.
- Subagio, Herman dan Muh. Aqil. 2013. *Pengembangan Produksi Sorgum di Indonesia*. Seminar Nasional Teknologi Pertanian. Balai Pertanian Tanaman Sereal.
- Suprpto dan R. Mudjisihono. 1987. *Budidaya dan Pengolahan Sorgum*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarif, R dan Anies I. 1998. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Taylor, S.J dan Bogdan, R. C. 2006. *Introduction to Qualitative Research Methods*. John Willey and Sons. New York.

The United States Pharmacopeia Convention. 2007. *United States Pharmacopeia 30th and National Formulary 25th* (CD-ROM) dalam Melisa. 2012. *Preparasi dan Karakterisasi Eksipien Koproses Karangenan dan Prigelatinisasi Pati Singkong Menggunakan Asam Propionat Anhidrida*. Skripsi. Universitas Indonesia. Depok.

Thomas, J. C., K. W. Brown dan W. R. Jordan. 1976. *Stomata Response To Leaf Water Potential As Affected By Preconditioning Water Stree In The Field*. *Agron. J.* 68: 706-708.

Voss, D. H. 1992. *Relating Colorimeter Measurement Of Plant Color To The Royal Horticultural Society Colour Chart*. *HortScience*, v. 27, n. 12, p. 1256-1260

Widowati, Sri., Rahmawati Nurjanah dan Wiwit Amrinola. 2010. *Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan*. Prosiding Pekan Serealia Nasional. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

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