



DAFTAR PUSTAKA

- Abdelrahim dan Mudawi, H.A. 2014. *Some Sorghum Milling Techniques versus Flour Quality*. Egyptian Academic Journal of Biological Sciences 6(2): 115-124
- Amrinola, Wiwit., Sri, Widowati., Purwiyatno,H. 2015. *Metode pembuatan sorgum sosoh rendah tanin pada pembuatan nasi sorgum (Sorghum bicolor L) instan*. Jurnal Comtech VI(1):9-19
- Anonim. 2011. *Seputar Tepung Terigu*. dalam <http://www.bogasari.com/tentang-kami/seputar-tepung-terigu.aspx> diakses pada hari Selasa, 10 Februari 2015 pukul 13.29 WIB
- Anonim, 2012. Tepung Terigu. dalam http://www.aptindo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&id=123:tepung-terigu&catid=35:artikel&Itemid=57 diakses pada hari Kamis, 18 Februari 2016 pukul 12.03 WIB.
- Aqil, Muhammad. 2013. *Pengelolaan Proses Pascapanen Sorgum untuk Pangan*. Jurnal Seminar Nasional Serealia : 574-584
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2010. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Tepung Sorgum*. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Beta, T., Rooney, L.W., Taylor, J.R.N. 2000. *Effect of chemical conditioning on the milling of high-tannin sorghum*. Journal of the Science of Food and Agriculture (80): 2216-2222
- Biba, M.A. 2011. *Prospek Pengembangan Sorgum untuk Ketahanan Pangan dan Energi*. Jurnal Iptek Tanaman Pangan VI (2): 257-269.
- Budijanto, S. dan Yuliyanti. 2012. *Studi Persiapan Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench) dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Analog*. Jurnal Teknologi Pertanian 13(3): 177-186
- Codex Alimentarius Commision. 1989. *Codex standard for sorghum flour 173-1989*. http://www.fao.org/input/download/standards/58/CXS_173e.pdf . Diakses pada 20 April 2016
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. 24 hlm.



DEPKES RI (Departemen Kesehatan Republik Indonesia). 1992. *Daftar komposisi bahan makanan*. Jakarta: Bhratara.

Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2012. *Kebijakan direktorat jenderal tanaman pangan dalam pengembangan komoditas serealia untuk mendukung pertanian bioindustri*. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional Serealia, Maros Sulawesi Selatan.

Du Plessis, J. 2008. *Sorghum production*. Republic of South Africa Department of Agriculture. www.nda.agric.za/publications.

Earp, C.F., C.M. McDonough, and L.W. Rooney. 2004. *Microscopy of pericarp development in the caryopsis of Sorghum bicolor (L.) Moench*. Journal of Cereal Science 39: 21–27.

El-Porai, E.S., A.E. Salama, A.M. Sharaf, A.I. Hegazy, M.G.E. Gadallah. 2013. *Effect of Different Milling Process on Egyptian Wheat Flour Properties and Pan Bread Quality*. Annals of Agricultural Science 58(1); 51-59

Etuk, E. B., Ifeduba, A.V., Okata, U.E., Chiaka, I., Okoli, Ifeanyi, C., Okeudo, N.J., Esonu, B.O., Udedibie, A.B.I. dan Moreki, J.C. (2012). *Nutrient composition and feeding value of sorghum for livestock and poultry: a review*. Journal of Animal Science Advances 2: 510 – 524.

Fennama, R.O. 1985. Food Chemistry 2nd Edition. Revised and Expanded. Academic Press. New York.

Firmansyah. 2011. *Penekanan kehilangan hasil pada proses perontokan gandum (1,5%) dan penurunan kandungan taninsorgum (mendekati 0%) pada proses penyosohan*. Laporan Hasil Penelitian, Balai Penelitian Serealia. Maros. P. 1-40.

Firmansyah, I.U, Muh. Aqil, Suarni. 2013. *Penanganan Pascapanen Sorgum*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian: IAARD Press

Guenther. 1991. Dalam Jurnal *Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Arabika Hasil Penggilingan mekanis Dengan Penambahan Jagung dan Beras Ketan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia vol (5) no 1.

Handayani, Santi. 2008. *Mencari hubungan antar FM dan Agregat*. Diakses pada 14 November 2015 melalui <http://lontar.ui.ac.id/file?file=digital/126497-R210860-Mencari%20hubungan-Literatur.pdf>



Hall, Carl W., Davis, Denny C. 1979. *Processing Equipment for Agricultural Products*. Westport: AVI Publishing Company, Inc

Henderson , S.M. dan Perry, R.L. 1976. *Agricultural Process Operation 3th Ed.* John Wiley and Sons. New York

Hermawan, Rudi. 2014. *Usaha Budidaya Sorgum Sijago Lahan Kering*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press

Hsu C.L., Chen W., Weng Y.M., Tseng C.Y. 2003. *Chemical composition, physical properties, and antioxidant activities of yam flours as affected by different drying methods*. Food Chemistry, 83: 85–89.

Hubeis, M. (1984). *Pengantar pengolahan tepung serealia dan biji-bijian*. Bogor. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fateta IPB.

Hulse, J.H., Evangeline, M.L., Odette, E.P. 1980. *Sorghum and the Millets: Their Composition And Nutritive Value*. New York: Academic Press.

Hutching JB. 1999. *Food Color and Apearance*. Aspen publisher Inc., Marylan

Jafarzade, A. Shafiri, G.M Zakeri, 2013. *Effect of moisture content on some physical characteristics of three varieties of commercial rice in Iran*. International Journal of AgriScience Vol. 3(1): 62-69

Larson, R.A. 1959. *Milling In the Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed*, S. A. Matz (editor). The Avi Publishing Co., Westport, Conn.

Mc. Nell and M.D. Mantross. 2003. *Harvesting, drying, and storing grain sorghum*. College og Agriculture, University of Ken.

Mohammed, A.N., Ahmed, I.A.M. dan Babiker, E.E. (2011). Nutritional evaluation of sorghum flour (*Sorghum bicolor L. Moench*) during processing of *Injera*. *World Academy of Science, Engineering and Technology* 51: 72 – 76.

Muljohardjo, Muchji, 1987. *Dasar Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta

Oktyawati, Sri. 2005. Skripsi. *Pengaruh Perendaman dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jagung Pada Pengering Mekanis Sistem Ulir*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Paiki, Sritina. N. P. 2013. Tesis. *Pengaruh Fermentasi Spontan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.**



Moench) Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Cookies. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor

Sirappa, M.P. 2003. *Prospek pengembangan sorgum di Indonesia sebagai komoditas alternatif untuk pangan, pakan, dan industri.* Jurnal Libang Pertanian 22(4): 133

Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan.* Jurnal Litbang Pertanian 23(4): 145-151

Suarni dan Firmansyah, I.U. 2013. *Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum. Di dalam : Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan.* Balai Penelitian Tanaman Serealia. IAARD-Press. Jakarta.

Sudaryono. 1996. *Prospek sorgum di Indonesia: Potensi, peluang dan tantangan pengembangan agribisnis.* Risalah Simposium Prospek Tanaman Sorgumuntuk Pengembangan Agroindustri, 17–18 Januari 1995. Edisi Khusus Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian No. 4-1996: 25–38.

Teresia, Ananda. 2013. *Indonesia Didesak Kurangi Impor Gandum.* dalam <http://www.tempo.co/read/news/2013/07/24/090499391/Indonesia-Didesak-Kurangi-Impor-Gandum> diakses pada hari Kamis, 12 Februari 2015 pukul 23.36 WIB

Wall, J.S and Ross, W.M. 1970. *Sorghum Production and Utilization.* The AVI Publishing Company, INC. London

Wilhelm, Luther R., Dwayne A. Suter, and Gerald H. Brusewitz. 2004. *Drying and Dehydration.* Chapter 10 in Food & Process Engineering Technology, 259-284. St. Joseph, Michigan: ASAE.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia pangan dan gizi.* Gramedia. Jakarta.