

DAFTAR PUSTAKA

- Ana. 2015. *Manfaat Vanili untuk Kue dan Makanan Lainnya*. Dalam: <http://manfaat.co.id/manfaat-vanili-untuk-kue>. Diakses Selasa, 26 April 2016 pada pukul 23.20 WIB.
- Anonim¹. 2003. *About Food Sorghum (Milo)*. Dalam: <http://www.sorghumgrowers.com/consumer.htm#food>. Diakses Selasa, 26 April 2016 pada pukul 17.55 WIB.
- Anonim². 2007. *Biskuit Tepung Komposit*. Dalam: http://media.unpad.ac.id/thesis/240210/2007/240210070047_2_7242.pdf. Diakses Selasa, 26 April 2016 pada pukul 23.40 WIB.
- Asmawan, dkk. 2014. *Analisis Kebijakan Impor Tepung Gandum*. Bogor: IPB.
- Cengel, Yunus A. 2004. *Heat Transfer A Practical Approach*. Mexico: McGraw-Hill.
- FAO (Food and Agriculture Organization). 1995. *Sorghum and Millets in Human Nutrition*. FAO Food and Nutrition Series, No. 27. FAO, Roma.
- Felicia, Arvi. 2006. *Pengembangan Produk Sereal Sarapan Siap Santap Berbasis Sorghum*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Frizell, D., Cocodrilli, G. And Cante, C. J. 1992. *Breakfast Cereal*. John Willey and Sons Inc. New York.
- Gaman, P. M. dan Sherrington, K. B. 1994. *Ilmu Pangan*. Edisi Kedua, Diterjemahkan oleh Murdijati Garajito, Sri Naruki, Agnes Murdiati, dan Serdjono. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.
- Gomez, M.H. and J.M. Aguilera. 1983. *Changes in the starch fraction during extrusion – cooking of corn*. J Food Sci. 48. Page 378.
- Griffiths, D.W. and G. Moseley. 1980. *The Effect of Diets Containing Field Beans of High or Low Polyphenolic Content on The Activity of Digestive Enzymes in The Intestines Of Rats*. J Sci Food Agric 31. Page 255-259.
- Guljarani. M. L. 2010. *Colour Measurement, Principles, Advances and Insustrial Application*. New Delhi: Woodhead Publishing Series.
- Haryadi dan Ali Muhammad. 2012. *Perpindahan Panas*. Buku Bahan Ajar, Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Bandung.

- Hindom, Genoveva V., Lorensia Maria Ekawati P. Dan Fransiskus Sinung Pranata. 2011. *Kualitas Flakes Talas Belitung dan Kecambah Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) Dengan Variasi Maltodekstrin*. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Institute of Medicine. 2001. *Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids*. National Academy Press: Washington, DC.
- Khasanah, U. 2004. *Formulasi, Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar (*Sweet Potato Flakes*)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kusumaningrum, Dewi. 2014. *Kajian Pengaruh Suhu Udara Inlet dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kualitas Fisik Bubuk Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Hasil Pengeringan dengan Spray Dryer*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Lando, T., M. Yamin, Suarni dan B. Prastowo. 1995. *Perancangan dan Pembuatan Penyosoh Sorgum*. Lap. Hasil Penelitian dan Pengembangan Alat dan Mesin Pertanian Tahun XV. Balit. Jagung dan Serealia Lain. Hlm. 56-76.
- Muchtadi, T. R., Hariyadi, P. dan Ahza, A. B. 1988. *Teknologi Ekstruksi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muchtaridi dan Sandri Justiana. 2006. *Kimia 2*. Jakarta: Yudhistira Quadra.
- Mueller-Harvey, I., A.B. McAllan, M.K. Theodorou and D.E. Beever. 1986. *Phenolics in Fibrous Crop Residues and Plants and Their Effects on The Digestion and Utilization of Carbohydrates and Proteins in Ruminants*. <http://www.fao.org/Wairdocs/ILRI/x459E/x5495e07>. FAO Corporate Document Repository.
- Nurjanah, E. 2000. *Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Konsumsi Sereal Sarapan*. Skripsi, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Priyanto, G. 1991. *Karakteristik Transfer Panas dan Massa Serta Kinetika Pembentukan Warna Pada Kerak Selama Pemanggangan Roti*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Purnomo dan Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Rismunandar. 1989. *Sorghum Tanaman Serba Guna*. Bandung: Sinarbaru.

- Roger, D. 1974. *Breakfast Cereal Technology*. Noyes Data Corporation, New Jersey.
- Rooney, L. W., 2003. *Food and Nutritional Quality of Sorghum and Millet*. Project TAM 226, Texas A&M University, Texas.
- Sahdev, Ravinder Kumar, Sandeep dan Mahesh Kumar. 2013. *An Experimental Study On Open Sun Drying Of Corn Kernels*. International Journal of Engineering Research & Technology (IJERT). Vol. 2. Hal. 114.
- Sahin, Serpil dan Servet Gulum Sumnu. 2006. *Physical Properties of Foods*. Turkey: Springer.
- Setiaji, Bayu. 2011. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Soyflakes (Glycine max L)*. Artikel TA Jurusan Teknologi Pangan UNPAS.
- Sianturi, Daniel Pratama dan Sri Anna Marliyati. 2014. *Formulasi Flakes Tepung Komposit Pati Garut dan Tepung Singkong dengan Penambahan Pegagan Sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar*. Jurnal Gizi dan Pangan 9(1). Hlm. 15-22.
- 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.
- Sirappa, M.P. 2003. *Prospek Pengembangan Sorgum di Indonesia Sebagai Komoditas Alternatif untuk Pangan, Pakan dan Industri*. Jurnal Litbang Pertanian 22(4). Hal. 133.
- Siswanto. 2012. Sifat Fisik Hasil Pertanian. Dalam: <https://tepbesten.files.wordpress.com/2012/09/densitas-dan-gravity13.ppt>. Dikases Selasa, 26 April 2016 pada pukul 23.00 WIB.
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan*. J. Litbang Pertanian 23 (4).
- Suprpto dan R. Mudjisihene, 1987. *Budidaya dan Pengolahan Sorgum*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutikno, Erik., Abidin Nur dan Akhmad Fairus Mai Sony. 2011. *Pembuatan Pelet Apung Skala Rumah Tangga Dengan Peralatan Sederhana*. Balai Besar Pengembangan Budidaya Air Payau. Jepara. Hlm. 1104.
- Thompson, L.U., J.H. Yoon, D.J.A. Jenkins, T.M.S. Wolever and A.L. Jenkins. 1984. *Relationship between Polyphenol Intake and Blood Glucose*

Response of Normal and Diabetic Individuals. Am J Clin Nutr 39. Page 745-751.

Tipler, P. A. 1991. *Fisika Untuk Sains dan Teknik Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.

Toib, G. 1988. *Operasi Pengeringan pada Hasil Pertanian*. Jakarta: Mediatama Sarana Prakasa.

Widiyanto, Agus. 2014. *Pengetahuan Tentang Panas*. http://www.bppp-tegal.com/v1/index.php?option=com_content&view=article&id=284:pengetahuan-tentang-panas&catid=44:artikel&Itemid=85. Diakses 3 Juni 2016 pada pukul 11.40 WIB.

Widowati, Sri., Rahmawati Nurjanah dan Wiwit Amrinola. 2010. *Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan*. Prosiding Pekan Serealila Nasional. Hlm. 35-48.

Winarno. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.