

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, F., dan Kusharto, C. M. 2013. Formulasi *Flakes* Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral untuk Lansia. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 8(2): 137-144.
- Amrinola, W., Widowati, S, dan Hariyadi, P. 2015. Metode Pembuatan Sorgum Sosoh Rendah Tanin pada Pembuatan Nasi Sorgum (*Sorghum bicolor L*) Instan. *ComTech*. Vol. 6 (1): 9-19.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F dan Herawati, Y D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Armanda, Y. dan Putri, W. D. R. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum Coklat Utuh (*Whole Grain Brown Sorghum Flour*) Terfermentasi Ragi Tape. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4(2) : 458-467.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., dan Anayuka, S. T. A. 2018. Sifat Fisik dan Sensori *Flakes* Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol. 1(1): 1-12.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2019. Sorgum: Kandungan Tinggi, Kaya Manfaat, Dukung Gluten Free Diet. Diakses 13 Mei 2019 pada <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-aktual/1334/>
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4270-1996 Susu Sereal. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bhupatiraju, M., Metaldyne and Greczanik, R. 2010. Cold Extrusion. *American Axle and Manufacturing Handbook*. Vol. 14A : 405-418.
- Biba, M. A. 2011. Prospek Pengembangan Sorgum untuk Ketahanan Pangan dan Energi. *Iptek Tanaman Pangan* .Vol. 6 (2): 257-269.
- Budijanto, S., Sitanggang, A.B., Wiaranti, H., dan Koesbiantoro, B. 2012. Pengembangan Teknologi Sereal Sarapan Bekatul dengan Menggunakan *Twin Screw Extruder*. *J. Pascapanen*. Vol. 9(2): 63 - 69
- Budijanto, S. dan Yuliyanti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 13 (3):177-186.
- Cahyani, R. D., Nuswantara, L.K., dan Subrata, A. 2012. Pengaruh Proteksi Protein Tepung Kedelai dengan Tanin Daun Bakau Terhadap Konsentrasi Amonia, *Undegraded Protein* dan Protein Total Secara *In Vitro*. *Animal Agricultural Journal*. Vol. 1. (1):159 – 166.

- Chairil, M. M. F. dan Kustiyah, L. 2014 . Formulasi *Flakes* Berbasis Pati Garut dengan Fortifikasi Zat Besi (Fe) untuk Perbaikan Status Besi Remaja Putri. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 9(2): 89-96.
- Dewayani, W. dan Darmawidah, A. 2016. Karakteristik Fisikokimia Beberapa Varietas Kedelai dan Pengolahannya Menjadi Tempe. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian :776-781*
- Fauziyah, A., Marliyati, S. A., dan Kustiyah, L. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan, dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *J. Gizi Pangan*. Vol. 12(2):147-152
- Gisca, B. I. D, dan Rahayuni, A. 2012. Penambahan Gembili pada Flakes Jewawut Ikan Gabus sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. Vol. 2(4): 505-513.
- Hadi, M. N. 2007. Kajian Formulasi *Lighter Biscuit* dalam Rangka Pengembangan Produk Baru di PT Arnott's Indonesia Bekasi. *Skripsi* . Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hadi,N., Yusmarini, dan Efendi, R. 2017. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Jagung dalam Pembuatan *Flakes*. *Jom FAPERTA*. Vol. 4(2):1-12
- Hariwan, P., Kholil, M., Gadissa, A. A. N. 2015. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode *Analytical Hierarchy Process (AHP)*. *Jurnal PASTI*. Volume 9 (2): 203 – 219
- Hayastika, Ansharullah, dan Asyik, N. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine max L*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Roti Tawar. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 2 (4): 684-691.
- Herlina, E. dan Nuraeni, F. 2014. Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*manihot esculenta*) dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *J. Sains Dasar*. Vol. 3(2): 142 – 148.
- Herman dan Joetra, W. 2015. Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum*. Vol.17(1):13-20.
- Hidayat, M., Kurnia, D., Sujatno, M., Sutadipura, N., dan Setiawan. 2010. Perbandingan Kandungan Makronutrisi dan Isoflavon dari Kedelai *Detam 1* dan *Wilis* serta Potensinya dalam Menurunkan Berat Badan. *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik*. Vol. 12(1): 5 – 13.
- Hindom, G. V. 2013. Kualitas *Flakes* Talas Belitung dan Kecambah Kedelai (*Glycine max (L.) Merrill*) dengan Variasi Maltodekstrin. *Artikel Publikasi*. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta : 1-14
- Irawan, B. dan Sutrisna, N. 2011. Prospek Pengembangan Sorgum di Jawa Barat Mendukung Diversifikasi Pangan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. Vol. 29 (2): 99 – 113.

- Istianah, N. dan Gunawan, S. 2017. Kinetika Fermentasi Asam Laktat dari Tepung Sorgum Menggunakan *Baker's Yeast* dan *L. plantarum*. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan*. Vol. 1 (2): 49-55.
- Komala, A., Yusmarini, dan Rahmayuni. 2017. Kajian Pemanfaatan Tepung Sukun dan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan *Flakes*. *Sagu*. Vol. 16(2) : 1-9.
- Kurniadi, M., Andriani, M., Faturohman, F., dan Damayanti, E. 2013. Karakteristik Fisikokimia Tepung Biji Sorghum (*Sorghum bicolor* L.) Terfermentasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus acidophilus*. *AGRITECH*. Vol. 33 (3): 288-295
- Latifah, Susilowati, T., dan Erlia, T. R. 2013. *Flake* Labu Kuning (*cucurbita moschata*) dengan Kadar Vitamin A Tinggi. *Rekapangan*. Vol. 4(2): 1-6.
- Mahdiana, I., Purwadi dan Jaya, F. 2015. Pengaruh Kombinasi Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota*, L) dan Tepung Hunkwee pada Es Krim Kefir Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Es Krim Kefir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 10 (1): 1-8.
- Mahmudah, N. A., Amanto, B. S., dan Widowati, E. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris *Flakes* Pisang Kepok Samarinda (*Musa paradisiaca balbisiana*) dengan Substitusi Pati Garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol.10(1):32-40.
- Mishartina, Ansarullah, dan Asyik, N. 2018. Pengaruh Formulasi *Breakfast Flakes* Berbahan Baku Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 3(2): 1221-1236
- Narsih, Yuniarta, dan Harijono. 2009. Studi Lama Perendaman dan Lama Perkecambahan Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) untuk Menghasilkan Tepung Rendah Tanin dan Fitat. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 9 (3): 173 – 180.
- Ningrum, P. L. , Nainggolan, R. J., dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh Konsentrasi Bubuk Bawang Putih dan Garam Dapur (NaCl) Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar. *J.Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.2(3) :40-46
- Nurali, E. J. N., Lelemboto, M. B., dan Amu, Y. 2010. Pemanfaatan Ubi jalar (*Ipomea batatas*, L) sebagai Bahan Baku Pembuatan *Flakes* dengan Substitusi Tepung Kedele (*Glycyne max* (L) *MERR*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 5 (2): 41-52.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S. A., dan Narsih. 2017. Pembuatan *Flakes* dengan Variasi Tepung Gandum dan Tepung Kelapa dalam Upaya Peningkatan Mutu *Flakes*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 8 (2): 155-162.

- Padliani. 2013. Analisis Keputusan dengan Teorema Bayes dari Pohon Keputusan (Studi Kasus Air Minum Kemasan CV. Gunung Jati Pinrang Sul-Sel Indonesia). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar, Makassar.
- Pambudi, S. dan Widjanarko, S. B. 2015. Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat dan Ammonium Bikarbonat sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3(4): 1596-1607
- Pehulisa, A., Pato, U., dan Rossi, E. 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai dalam Pembuatan Flakes. *JOM Faperta*. Vol. 3 (1):1-10.
- Permana, R. A. dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia *Flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 (2): 734-742.
- Purnamasari, I. W. dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3(4) :1375-1385
- Rahmawati, N., Amanto, B. S., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 3 (1):63-73.
- Rani, H., Zulfahmi, dan Widodo, Y. R. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol. 13 (3): 188-196.
- Ratnaningsih, E., Ginting, M. M., Adie dan Harnowo, D. 2017. Sifat Fisikokimia dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol.14 (1): 35 - 45
- Regalia, V., Aritonang, E. Y., dan Jumirah. 2016. Analisis Zat Gizi dan Uji Daya Terima *Flakes* Tepung Pisang Barangan Mentah dan Tepung Talas. *Jurnal Gizi Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*. Vol 1(1):1-8.
- Riaz, M. N. 2009. *Extruders in Food Applications*. Boca Raton, United States of America. CRC Press.
- Salahudin, F. dan Syamsixman. 2010. Pengaruh Bahan Pengisi Terhadap Mutu *Snack Food* Ekstrudat dari Padatan Kedelai Industri Tahu. *BIOPROPAL INDUSTRI*. Vol. 1 (2): 18-23
- Saleha, N. M. 2016. Optimasi Formulasi *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi *Design*

- Expert Metode Mixture D-Optimal. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung, Bandung.*
- Setiarto, R. H. B. dan Widhyastuti, N. 2016. Penurunan Kadar Tanin dan Asam Fitat pada Tepung Sorgum melalui Fermentasi *Rhizopus oligosporus*, *Lactobacillus plantarum* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Berita Biologi*. Vol. 15(2): 149-157
- Setiawan, Y. 2017. Produksi Tepung Pod Kakao dan Karakterisasi Adonan dengan Bahan Tambahannya untuk Memenuhi Kualitas Produksi Sereal. *Journal Agroscience*. Vol. 7 (1): 244-254.
- Setyadi, D. A. dan Cahyadi, W. 2016. Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Banana Flakes*. *Skripsi, Fakultas Teknik Unpas, Bandung.*
- Situmorang, C., Swamilaksita, D. P., dan Anugrah, N. 2017. Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai pada Pembuatan *Bean Flakes* Tinggi Serat dan Tinggi Protein sebagai Sarapan Sehat. *Skripsi. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul, Jakarta.*
- Sjafrina, N and Aminah, S. 2014. Consumers Preferences to Sweet Potato Flakes (SPF) from Sweet Potato Pasta as A Raw Material, with Enrichment Mung Bean Flour as Source Protein. *International Journal On Advanced Science Engineering Information Technology*. Vol. 4(3): 57-60
- Suami. 2009. Potensi Tepung Jagung dan Sorgum sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 4 (2) :181-193.
- Suami. 2012. Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 7 (1):58-66.
- Suami dan Firmansyah, I.U. 2005. Potensi Sorgum Varietas Unggul sebagai Bahan Pangan untuk Menunjang Agroindustri. *Prosiding Lokakarya Nasional BPTP Lampung*: 541-546.
- Subarna dan Muhandri, T. 2013. Pembuatan Mi Jagung Kering dengan Metode Kalendering. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. Vol. 24 (1): 75-80.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhurdi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sukasih, E. dan Setyadjit. 2012. Formulasi Pembuatan *Flake* Berbasis Talas untuk Makanan Sarapan (*Breakfast Meal*) Energi Tinggi dengan Metode Oven. *J. Pascapanen*. Vol. 9(2): 70 - 76.
- Tanuwijaya, L. K., Nawangsasi, A. P. G., dan Ruhana, A. 2016. Potensi “KHiMeLor” sebagai Tepung Komposit Tinggi Energi Tinggi Protein

- Berbasis Pangan Lokal. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. Vol.3 (1) : 71 – 79.
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan *Cookies*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, UNS, Surakarta.
- Umar, M.I., Ansarullah, dan Syukri, M. 2018. Pengaruh Formulasi *Breakfast Cereal Flakes* Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon sp*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 3 (2) P. 1176-1193.
- Wijayanti, S. D., Widyaningsih, T. D., Utami, D. 2015. Evaluasi Nilai Cerna *In Vitro* Sereal *Flake* Berbasis Ubi Jalar Oranye Tersuplementasi Kecambah Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 16(1): 31-40.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yitnosumarto, S. 2007. *Percobaan Perancangan Analisis dan Interpretasinya*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.P.78
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., dan Utomo, J. S. 2018. Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*. Vol. 16 (2):84-93.
- Yuwono, S.Y., dan Susanto, T. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Unesa Press, Surabaya. P.21