

DAFTAR PUSTAKA

- Ahza, A. B. 1988. *Aspek Pengetahuan Material dan Diversifikasi Produk Sorgum sebagai Substitutor Terigu/Pangan Alternatif. Laporan Lokakarya Sehari Prospek Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu*. PT. ISM Bogasari Flour Mills. Jakarta.
- Anni, F., dan Kasmita, S. 2008. *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analysis. Chemist*. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America.
- Ariyanti, Y.R. 2016. *Perubahan Fisiko Kimiawi Pada Proses Pengolahan Tepung Sorghum Termodifikasi*. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan "Veteran" Jawa Timur, Surabaya.
- Artiani, dan Pungky A. 2009. *Modifikasi Cassava Starch dengan Proses Acetylasasi Asam Asetat Untuk Produk Pangan*. Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Atmaka, W., Kinanti, P.S.K., dan Atmanto, B. S. 2014. *Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L) Varietas Mandau Termodifikasi yang Dihasilkan Dengan Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman Asam Laktat*. Jurnal Teknosains Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Sebelas Maret, Surakarta.
- AwadElkareem. A.M. and Taylor, J.R.N. 2011. *Protein Quality and physical characteristics of Kisra (fermented sorghum pancake like flatbread) made from tannin and non-tannin sorghum cultivars*. *Cereal Chemistry* 88(4): 344-348.
- Bartono, P. H., Ruffino, 2006, *Dasar-dasar Food Product*, penerbit ANDI, Yogyakarta.
- Budijanto, S dan Yulianti. 2012. *Studi Persiapan Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench) dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Analog*. Departemant ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Chan, L.V. 2008. *Panduan Wirausaha Roti Modern*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Dermawan, R. 2005. *Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Demam, 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. ITB Bandung. Bandung.

- Deshpande. 2003. Bread Dalam Caballero B, Trugo LC, Finglas PM (Eds), Encyclopedia of Food Science and Nutrition, 2nd ed. New York : Academic Press.
- Elkhalifa, A.E.O., Schiffler, B and Bemhardt, R. 2005. *Effect of fermentation of the functional properties of sorghum flour*. *Food Chemistry* 92:1-5
- Erliana, G., dan Suprpto. 2004. *Pemanfaatan Pati Ubi Jalar sebagai Substitusi Terigu Pada Pembuatan Roti Manis, Jurnal Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*.
- Estiasih, T. 2006. *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Faza, A., Dwitasari I. dan Gunawan S. 2014. *Pengaruh Proses Fermentasi menggunakan Lactobacillus plantarum dan Rhizopus orizae terhadap kandungan Nutrisi , Asam Fitat dan Tanin pada Tepung MOSOF (Modified Sorghum Flour) ITS : Surabaya*
- Gaman, P.M. dan Sherrington, K. B. 1992. *Ilmu Pangan. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. UGM Press : Yogyakarta. Diterjemahkan oleh Penerjemah: Murdijati Gardjito ; penyunting R.B. Kasmidjo
- Gaspersz.. Vincent. 1994. *Metode Perancangan Percobaan*. Bandung : CV.ARMICO.
- Giatman, M. 2007. *Ekonomi Teknik*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Gililand, S.E. 1985. *Bacterial Starter Cultures for Foods*. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida.
- Hadi, Y., 2006. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk Roti*. Artikel Dalam Food Review Indonesia Edisi April 2006. Hal 46-49.
- Hakim, A,dan Sistihapsari, F. 2010 . *Modifikasi Fisik-Kimia Tepung Sorgum Berdasarkan Karakteristik Sifat Fisikokimia Sebagai Substitusi Tepung Gandum*. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro Semarang.
- Hardoko. 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Antioksidan pada Roti Tawar*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan. 21 (01) :.25 –32
- Haryadi, 2004. *Teknologi Legum, Serealia, dan Umbi-umbian*. Handout Matakuliah. Jurusan Teknologi Pangan dan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Hasenhuettl, G. L. 1997. Overview of Food Emulsifier. In: G. L Hasenhuettl dan R.W. Hartel (Eds.). Food Emulsifier and Their Apicatoins. Champ an& Hall. New York.
- Herawati, D. 2009. *Modifikasi Pati Sagu dengan Heat Moisture treatment (HMT) dan Aplikasinya dalam Memperbaiki Kualitas Bihun Pascasarjana* Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Hidayat, R. 2006. *Pembuatan Roti Tawar (Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat)*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Hal : 130 – 136.
- Hui, Y.H., 1996, *Bailey's Industrial Oil and Fat Product, Fifth Edition*, Volume 3, A Wiley Interscience Publication, John Wiley and Sons, Inc., Hal 512 Roughter University. New York.
- Hujaedi, 2016, Aplikasi Tepung Bengkuang Termodifikasi dalam Pembuatan Roti Tawar. (Skripsi), Fakultas Teknik, Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
- Husnan, S., dan Muhammad, S . 2000. *Studi Kelayakan Proyek*. Unit Penerbit dan Pencetak AMPYKPN. Yogyakarta.
- Ibrahim, H.M. Y. 2003 . *Studi Kelayakan Bisnis*. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Imaningsih, N. 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. *Penelitian Gizi Makanan*. 35(1): 13-22.
- Jaya P. 2008. Jenis Tepung. [http://www.pandujaya/2008/Macam Jenis Tepung](http://www.pandujaya/2008/Macam%20Jenis%20Tepung) [Diakses : 15 Juni 2017].
- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2000. *Ubi Jalar, Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Suapartono. 1998. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta. PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Keetels, C.J.A.M. 1995. *Effect of Lipid Surfactans on The Structur and Mechanics of Concentrated Starch Gels and Starch Bread*. Wageningen Agriculture University, Departemant of Food Science. Netherlands. *Jurnal of Food Science* 24. Hal 33-45
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com.
- Krisnawati, E. 2014. *Pengaruh substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar*. *Jurnal Boga*. 03 (01) : 99 – 88.
- Kurniadi, M., Martini A., Faris F, dan Ema D. 2013. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Biji Sorgum (Sorghum bicolor L.) Terfermentasi Bakteri Asam*

Laktat Lactobacillus acidophilus. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Negeri Sebelas Maret. Surakarta.

Lestari, D. P. 2010. *Karakteristik fisikokimia tepung sorgum fermentasi dan aplikasinya sebagai bahan substitusi roti tawar*, 1-76.

Lowe, B., 1943. *Experimental Cookery*. John Wiley and Sons Inc., New York.

Marleen, H., 2002. *Efek Substitusi Tepung Terigu Oleh Tepung Campuran Kedelai dan Ubi Jalar Serta Penambahan Gliserol Monostearat Pada pembuatan Roti Tawar* , Dalam Seminar Nasional PATPI Malang Hal. B29-B74.

Marsono, Y., 2004. Serat Pangan dalam Prespektif Ilmu Gizi. Pidato Pengukuhan Guru Besar. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Matz, S. A, 1992. *Bakery Technology/ and Engineering*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.

Mangkusubroto, K. 1983. *Analisa Keputusan, pendekatan system dalam manajemen usaha dan proyek*. Ganesa Extract, Bandung.

Meyer, L.H., 1973 *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Co Inc. New York.

Muchtadi D. 2013 *Kajian Gizi Produk Olahan Kedelai. Prosiding Seminar Pengembangan Pengolahan dan Penggunaan Kedelai Selain Tempe*. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB dengan American Soybean Association

Mudjajanto, E.S dan Yulianti, L.N., 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Bogor.

Mudjisihono, Joni M. dan Zuheid N. 1993. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Gliserol Monostearat pada Tepung Jagung Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Roti Tawar*. BPTP Sukamandi.

Ningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang Dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)* [Skripsi]. Universitas Diponegoro Semarang. Hal : 11 – 13.

Nur, H.S., 2005, *Pembentukan Asam Organik oleh Isolat Bakteri Asam Laktat Pada Media Daging Buah Durian (Durio zibethinus murr.)*, Bioscientiae, Volume 2, No.1, 15-24.

Paran, S. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti , Cake, Pastry, & Kue kering* PT. Kawan Pustaka, Jakarta.

Prihastuti E., 2008 *Restoran Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*, Jakarta

- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Penerbit Guna Widya, Surabaya.
- Purnomo, A.E. 1994. *Pengaruh Penambahan Gliserol Monostearat Pada Pembuatan Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Selain Terigu. Laporan Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian – IPB. Bogor.
- Putri, W.D.R., Tri D.W. dan Dian W.N. 2009. *Aplikasi Kultur Kering Campuran Lactobacillus plantarum, Lactobacillus fermentum dan Saccharomyces*.
- Rachman A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Bogor: IPB. Bogor
- Ratnayake, W.S., R. Hoover and W. Tom. 2002 *Pea starch: composition, structure and properties – review*. *Starch/Starke*. 54:217-234.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Rahman A., 1992. *Pengantar Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-buahan*. Departemant Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Restu, 2006. *Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk Roti*. *Food Review*. Indonesia Vol 1 No 3. Diakses 25 Agustus 2017.
- Rohajati. U. 2010. Studi Tentang Pemrosesan Tepung Sorgum Terfosforilasi dan Aplikasi Pada Berbagai Adonan Pastri. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 33 (1) : 93-100
- Rooney, L.W. and R.D. Sullines. 1977. *The Structure of Sorghum and Its Relation to Processing and Nutritional Value*. Di dalam : Sirappa, M.P. 2003. *Prospek Pengembangan Sorgum di Indonesia sebagai Komoditas Alternatif untuk Pangan, Pakan dan Industri* . *Jurnal Litbang Pertanian* 22(4).
- Rohman, M. 2014. *Perubahan Komposisi Pati pada Tepung Pisang Kapas (Musacomiculata) Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan dan Lama Pemanasan. Prosiding Seminar Nasional Kimia HKI – Kalimantan Timur*. ISBN: 978-602-19421-0-9: 2 -3.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., and Quinn, M.E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical excipients*. London : Pharmaceutical.
- Saskiawan, I., Setiarto, R.H.B., Widyahastuti, N. (2017) *Karakteristik Amilograf Tepung Sorgum Terfermentasi Dan Aplikasinya Pada Produk Cake dan Cookies Sorgum*. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* Vol 28 nomor 1. Pusat Penelitian Biologi LIPI, Bogor.

Setiarto, B.H.R., Widhyastuti, N., dan Setiadi, D. 2009 *Peningkatan Pati Resisten Tepung Sorgum Termodifikasi Melalui Fermentasi dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan*, Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, vol 23 no 1, IPB, Bogor.

Siagian, P.,(1987), *Penelitian Operasional: Teori dan Praktek*, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Sirappa, M. P. 2003. *Prospek Pengembangan Sorgum di Indonesia sebagai komoditas alternatif untuk pangan, pakan, dan industri*. J. Litbang Pertanian 22(4): 133-140.

Suarni, 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan* . J. Litbang Pertanian. 23(4);146-147.

Subarna. 1992. *Baking Technology. Pelatihan Singkat Prinsip-prinsip Teknologi Pangan Bagi Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

Sudarmadji, 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty

Suhardi, 1989. *Kimia dan Teknlogi Protein*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.

Sunarti CT, Meryandini A, Suseno D. 2016. *Kinerja Fermentasi Sagu Asam Menggunakan Starter Cair dan Padat dari Isolat Bakteri Asam Laktat Indigenous*.Jurnal Teknologi Industri Pertanian 26 (1): 111-124. IPB, Bogor.

Surono,I.S.2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. P 31-32

Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Bina Ilmu, Surabaya.

SNI (Standar Nasional Indonesia).01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.

Soesarsono, 2003. *Memulai dan Menggerakkan Wirausaha*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Tandrianto, J., Doniarta K.M., dan Setiyo M. 2014. *Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Menggunakan Lactobacillus plantarum terhadap Kandungan Protein*. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh November (ITS).

- Tarigan, R., 2003. *Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (Phaesolusradiates L.) dan Tepung Terigu Terhadap Beberapa Komponen Mutu RotiTawar* [Skripsi]. UNRAM. Fakultas Pertanian.
- Teja, A. W., Ignatius., S. P., Aning A., Laurentia E. K., dan Setiawan. *Karakteristik Pati Sagu Dengan Metode Modifikasi Asetilasi dan Cross – Linking. Jurnal Teknik Kimia Indonesia*. 07 (03) : 836 – 843.
- Towo, E., Matuschek, E. and Svanberg, U. 2006. *Fermentation and enzyme treatment of tannin sorghum gruels: effect on phenolic compounds, phytate and in vitro accessible iron*. Food chemistry 94: 369-376.
- Umar, H. 2005. *Studi Kelayakan Bisnis: Manajemen, Metode, dan Kasus*. PT. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.
- US. Wheat Associates, 2008. *Pedoman Penggunaan Ragi dan Enzim*, Djambatan Jakarta.
- Wahyudi, 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Wambugu SM, Taylor JRN, dan Dewar J. 1999. *Effect of addition of malted and fermented sorghum flours on proximate composition , viscosity, pH and consumer acceptability of extruded sorghum weaning porridges*. <http://www.afripro.org.uk/papers/Paper20Wambugu.pdf> (17 April 2018).
- Widara, S.S. 2012. *Studi Pembuatan Beras Analog dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor.
- Widowati, S dan Misgiyarta, 2002. *Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati*. Dalam Jurnal Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian. Bogor.
- Winarno FG. 2002. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Witono, Judi Retti, Angela, Kumalaputri J, dan Lukmana HS.. 2012 *Optimasi Rasio Tepung Terigu , Tepung Pisang an Tepung Ubi Jalar Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie*. Bandung: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Katolik Parahyangan.
- Yeni, 2016. *Pengembangan starter bakteri asam laktat menggunakan substrat whey tahu*. [Tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor
- Yousef, Ahmed E dan Carolyn Carlstrom 2003. *Food Microbiology: A Laboratory Manual*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc.

Zhang, G. Y., dan Hamaker, B. R. 2003. *A three component interaction among starch, protein and free fatty acids revealed by pasting profiles. Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51 (9) : 2796-2800.