

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, A. M.I. 2013. *Morfologi dan Fase Pertumbuhan Sorgum*. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta: IAARD Press
- AOAC Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analysis 16th Edition*. Association of Analytical Chemistry. Washington D.C.
- Astuti, R M. 2015. Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur. *Teknobuga* Vol 2 (2) : 61  
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/6433>
- Azis A, Munifatul I , dan Sri H. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*. Vol 4 (1) : 45-61  
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/biologi/article/view/19400>
- Collar C, Andreu P, Martinez JC and Amero E. 1999. Optimization of hydrocolloid addition to improve wheat bread dough functionally: A response surface methodology study. *Hydrocolloids*. Vol 1 (13) : 467-475.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0268005X99000302>
- Damat, A. T , Hany H , Uswatun C , Devi D.S. 2017. Karakterisasi Roti Manis dari Pati Garut termodifikasi dengan Penambahan Emulsifier Lesitin. *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI. Kendari, Sulawesi Tenggara. 20-21 September 2017*  
<http://eprints.umm.ac.id/45046/26/Similarity%20%20Damat%20Ta%27in%20Handjani%20Chasanah%20Siskawardani%20%20Tepung%20Terigu%20Pati%20Garut%20Termodifikasi%20Lesitin%20Roti%20Manis.pdf>
- Danuatmaja, B. 2003. *Terapi Anak Autis di Rumah*. Jakarta Puspa Swara.
- Dhiyas, A. dan N. Rustanti. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi Pada Flakes “Kumo”. *Jurnal of Nutrition Collage*. Vol 5(4):499-503.  
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/16464/15864>
- Faridah, D. N, Dedi F, Nuri A, Titi C.S. 2014. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta Arundinaceae*). *Jurnal Agritech* Vol. 34 (1) :14-21.  
<https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9517/7092>

- Ginting, S., Ani A., Tiangsa S. 2004. Terapi Diet pada Autisme. *Sari Pediatri*. Vol. 6 (1) : 47-51.  
<https://saripediatri.org/index.php/sari-pediatri/article/view/908/841>
- Guinard, J.X. 2000. Sensory and consumer testing with children. *Trends in Food Science Technology* 11: 273- 283  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224401000152>
- Hartayanie, L, dan Anjarsari, R. 2010. Laporan Penelitian: Peningkatan Kualitas Roti Non Terigu Berbasis Tepung Ubi Kayu (Manihot Utilissima) Menggunakan Hidrokoloid dan Enzim. Program Studi Magister Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.  
<http://repository.unika.ac.id/2265/>
- Histifarina, D., Rachman, A., Rahadian, D., dan Sukmaya, S. 2012. Teknologi pengolahan tepung dari berbagai jenis pisang menggunakan cara pengeringan matahari dan mesin pengering. *Agrin*. Vol 16 (2).  
[https://www.academia.edu/28862540/Processing\\_Technology\\_Of\\_Banana\\_Flour\\_From\\_Several\\_Banana\\_Varieties\\_Trough\\_Solar\\_Drying\\_And\\_Dryer](https://www.academia.edu/28862540/Processing_Technology_Of_Banana_Flour_From_Several_Banana_Varieties_Trough_Solar_Drying_And_Dryer)
- Juarez-Garcia E., Agama-acevedo Sayago- Ayerdi SG, Roddiguez-Ambriz SL, and Bello-Perez LA.2006. Composition, digestability and application in breadmaking of banana flours. *Plant Food for Human Nutrition* 61:131-137.  
<http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.520.1405&rep=rep1&type=pdf>
- Kinanti, PS., Bambang SG, dan Windi A. 2014. Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor* L) Varietas Mandau Termodifikasi yang Dihasilkan dengan Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 (1) : 135-144.  
<https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/viewFile/4624/4012>
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Seri Teknologi Pangan Populer  
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>
- Kurek, M and Jarosław W. 2015. The Application of Dietary Fiber in Bread Products. *Journal Food Process Technol*. Vol 6 (5) : 1-4.  
[https://www.researchgate.net/publication/277919236\\_The\\_Application\\_of\\_Dietary\\_Fiber\\_in\\_Bread\\_Products](https://www.researchgate.net/publication/277919236_The_Application_of_Dietary_Fiber_in_Bread_Products)
- Kusumayanti, GAD. 2011. Pentingnya Pengaturan Makanan Bagi Anak Autis. *Jurnal Ilmu Gizi*. Vol 2 (1) : 1-8.  
<http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JIG/V2N1/Dewi%20Kusumayanti.pdf>

- Lembong, E., Toto S, dan Debby M.S. 2017. Pembuatan Roti dari Campuran Tepung Sorgum dan Terigu dengan Penambahan  $\alpha$ -Amilase dan Glukoamilase. *Jurnal Penelitian Pangan*. Vol 2 (1) : 18-24.  
<http://journal.unpad.ac.id/jp2/article/view/9130/7440>
- Lolodatu, E. S., L. M. E. Purwijantiningsih., dan F. S. Pranata. 2015. Kualitas Non Flaky Crackers Coklat Dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning (Musa Paradisiaca Forma Typica). *Jurnal Teknobiologi*. 1 : 1-14.  
<http://e-journal.uajy.ac.id/7677/1/JURNAL.pdf>
- MacDougall, D.B. 2002. *Colour in Food. Improving Quality*. New York: Woodhead Publishing Limited and CRC Press, LLC.
- Mukrie, N.A., Chatidjah, S., Masoara S. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan (Direktorat Jenderal Pembinaan Kesehatan Masyarakat). Jakarta.  
<http://114.6.22.246/24/1/Daftar%20Komposisi%20Zat%20Gizi%20Pangan%20indonesia%201995.pdf>
- Pusuma, DA., Yhulia P, dan Miftahul C. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 12 No. 01  
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/7886/5542>
- Putri, DA dan Erni SM. 2017. Potensi Edamame sebagai Pengganti Kuning Telur dalam Pembuatan Donat Mengandung Kentang. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. Vol 28 (2) : 102-110.  
<http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/17413>
- Ratnaningsih, N., Mutiara N., Titin H, dan Ichda C. (2010). Teknologi Pengolahan Pati Garut dan Diversifikasi Produk Olahannya dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan. *Inotek, Teknologi Pengolahan Pati Garut dan Diversifikasi Produk Olahannya*. Vol 14 (2) : 192-207.  
<https://journal.uny.ac.id/index.php/inotek/article/view/2296/1900>
- Ratnavathi, CV And Patil J.V. 2013. Sorghum Utilization as Food. *Journal Nutrition Food Sciences* 4 (247) : 1-8.  
<https://www.longdom.org/open-access/sorghum-utilization-as-food-2155-9600.1000247.pdf>
- Rohmah, M. 2013. Kajian Kandungan Pati, Amilosa, dan Amilopektin Tepung dan Pati Pada Beberapa Kultivar Pisang (Musa spp). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*. Hal. 223-227.  
<http://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/prosiding/article/view/126>

- Rukmana, Rahmat. 2000. *Garut: Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Setyabudhy, A.P. (2014). Chiffon Cake Sorgum Putih (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Sebagai Pangan Diet Bebas Gluten Dan Kasein Bagi Penderita Autism Spectrum Disorder (ASD). *Skripsi*. Semarang: Unika Soegijapranata.
- Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta
- Suarni dan Subagio, H. 2013. Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 32 (2) : 47-55  
<http://www.ejournal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/1236/1042>
- Suarni. 2004. Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol.23(4):145-151  
<http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/p3234045.pdf>
- Suarni. 2012. Potensi Sorgum Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan* Vol. 7 (1) : 58-66  
<http://ejournal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/viewFile/2577/2217>
- Surono, D.I.; E.J.N. Nurali; J.S.C. dan Moningka MS. 2017. Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata* L). *Jurnal Teknologi Pertanian* 1 (1): 1-12.  
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/14852/14418>
- Tabri, F. dan Zubachtirodin. 2013. *Budi daya tanaman sorgum. Sorgum: Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian 175:18
- Tim YPAC. 2000. *All About Autisme (Buku Pedoman Penanganan dan Pendidikan autism YPAC)*. Bandung
- USDA. 2018. Wheat Flour, White (Industrial), 9% Protein, Bleached, Unenriched.  
<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/6631?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=50&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=flour+low+protein&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=>

Wang, R., W. Zhou and M. Isabelle. 2006. Comparison Study of the Effect of Green Tea Extract (GTE) on the Quality by Instrumental Analysis and Sensory Evaluation. *Food Research International* 40:470-479.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996906000949?via%3Dihub>

Widanti, Y. A., dan Mustofa, A. 2016. Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemanggangan. *Joglo*, 27(2).  
<http://www.ejurnal.unisri.ac.id/index.php/Joglo/article/view/1186/1029>

Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Utama.

Yulifianti, R., Erliana Ginting, dan Joko SU. 2012. Tepung Kasava Modifikasi sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija*. 23 (1-12).  
<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/bulpa/article/view/1315/7580>

