

DAFTAR PUSTAKA

1. Prakoso, P. 2011. *Aneka Muffin Praktis dan Mudah Dibuat Cocok Untuk Sarapan dan Kudapan*. Jakarta : Demedia.
2. Smith JS, Hui YH. 2004. *Food Processing: Principles and Applications*. New York: Wiley-Blackwell.
3. Anas, 2007. *Pengembangan tanaman sorgum sebagai basis diversifikasi pangan*. Seminar Nasional Apresiasi Pengembangan Sorgum. Kupang Nusa Tenggara Timur, 19-21 Juni 2007. Departemen Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Direktorat Budidaya Serealia.
4. Sumarno. 2013. *Sorgum Inovasi Teknologi Dan Pengembangan*. Jakarta: IAARD Press.
5. Suarni dan Patong R. 2002. *Tepung Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu*. Jurnal Penelitian Pertanian. 21(1):43-47.
6. Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan*. Makasar: Balai Penelitian Pangan Serealia.
7. Anonim. 2001. *The Definition of Dietary Fibre*. Cereal Foods World 46:pp. 89-148. http://www.aaccnet.org/Dietary_Fiber/pdfs/dietfiber.pdf.
8. Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
9. Ambarini. 2001. *Seri Makanan Favorit Muffin*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
10. Mudjajanto, E.S dan Yulianti L. N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Depok.
11. Indriani, Endang. 2017. *Homemade Baking*. Jakarta: Kawan Pustaka.
12. Suarni. 2012. *Potensi Sorgum Sebagai Bahan Pangan Fungsional*. Makasar: Balai Penelitian Pangan Serealia, Vol. 7 No. 1 2012.
13. Widowati, S. 2010. *Karakteristik Mutu Gizi Dan Diversifikasi Pangan Berbasis Sorgum (Sorghum Vulgare)*. Bogor: Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Pangan, Vol. 19 No. 4 Desember 2010.
14. Andriani, A. dan Isnaini M.. 2013. *Morfologi dan Fase Pertumbuhan Sorgum*. Dalam Sumarno, Damardjati D. S., Syam M., dan Hermanto. 2013. *Sorgum: Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. IAARD Press. Jakarta. Hlm. 47.
15. Winarno, F. G. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO PRESS.
16. Ahza A.B. 1998. *Aspek pengetahuan material dan diversifikasi produk sorgum sebagai substitutor terigu/pangan alternatif*. Dalam Laporan Lokakarya Sehari Prospek Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu. PT. ISM Bogasari Flour Mills, Jakarta.
17. Suarni, dan Herman Subagio. 2013. *Potensi Pengembangan Jagung Dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Makasar : Balai Penelitian Tanaman Serealia, Vol. 32 No. 2 Juni 2013.
18. Devi, Nirmala. 2010. *Nutrition And Food Gizi Untuk Keluarga*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
19. Lubis, Zulhaida. 2009. *Hidup Sehat Dengan Makanan Kaya Serat*. IPB Press.

20. Santoso, Agus. 2011. “Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan“. Magistra, No. 75 Th.XXIII. hlm. 35-40.
21. Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
22. Anik Herminingsih, 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Universitas Mercu Buana, Jakarta. Jurnal Agus Santoso Diakses pada 30 juli 2017.
23. Soekarto, Soewarno T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
24. Deman, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Penerbit ITB.
25. Setyaningsih, D.A., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.
26. Susmiati. 2007. *Peran Serat Makanan (Dietary Fiber) Dari Aspek Pemeliharaan Kesehatan, Pencegahan dan Terapi Penyakit*. Majalah Kedokteran Andalas, 31 (2). ISSN 0126 – 2092.
27. Rosmania, Amanah. 2013. *Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin Tepung Ubi Ungu*. Skripsi.FT.Unnes, Semarang *Kualitas Muffin Tepung Ubi Ungu*. Skripsi.FT.Unnes, Semarang.
28. Albanjar FV, Nurali E, Lalujan L, Langi T. 2014. *Evaluasi Kualitas sensoris muffin berbahan baku pisang goroho (Musa acuminata sp.)*. Jurnal Cocos. 5 (2):1-6. Diakses 29 juni 2018.
29. Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
30. Sirappa, M.P. 2003. *Prospek Pengembangan Sorgum Di Indonesia Sebagai Komoditas Alternatif Untuk Pangan, Pakan, Dan Industri*. Makasar: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan, Jurnal Litbang Pertanian 22(4).
31. Dewi, P. L. 2010. *Karakterisasi Fisikokimia Tepung Sorgum Fermentasi Dan Aplikasinya Sebagai Bahan Substitusi Roti Tawar*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor Bogor.
32. Fransiska, S. *Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor) Dan Tepung Terigu (Triticum Aestivum)*. Jurnal. Universitas Atma Jaya Yogyakarta Fakultas Teknobiologi Program Studi Biologi Yogyakarta.
33. Stefani, H. 2012. *Optimasi Formula Dan Proses Pembuatan Muffin Berbasis Substitusi Tepung Komposit Jagung Dan Ubi Jalar Kuning*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.