

DAFTAR PUSTAKA

- Adebayo, S.F. and E.M. Ogunsola. 2005. The Proximate Analysis and Functional Properties In Fortified Instant Pounded Yam Flour. *Global Journal of Science Frontier Research Biological Science*, 5, 419 – 424.
- Akanbi, T.O., S. Nazamid., and A.A. Adebowale. 2009. Functional and Pasting Properties of A tropical breadfruit (*Artocarpus altilis*) starch from Ile-Ife, Osun State, Nigeria. *Food Research*, 16, 151 – 157.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Annisa, Z. 2014. Ebook Umbi Talas. www.Academiedu.com.
- AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington DC.
- Aprianita, A., U. Purwandari., B. Watson., and T. Vasiljevic. 2009. Physico-Chemical Properties of Fours and Starches From Selected Commercial Tubers Available In Australia. *International Food Research*, 16, 507 – 520.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Swadaya. Jakarta.
- Awika, J.M. and L.W. Rooney. 2004. Sorghum Phytochemical and Their Potential Impact on Human Health. *Phytochemistry*, 65, 1199 – 1221.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Pangan*. SNI 013751-2009. Jakarta.
- Becker, D., H. Wieser, P. Koehler., A. Folck., K.H. Muhling., and C. Zorb. 2012. Protein Composition and Techno-Functional Properties of Transgenic Wheat with Reduced α -Gliadin Content to Btained by RNA Interference. *Applied Botany and Food Quality*, 85, 23 – 33.
- Buckle. K.A., R.A. Edward., G.H. Fleet and M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan. Penerjemahan Hari Purnomo dan Adiono*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Cahdian, R., Elidan dan W. Gustina. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Kue Sus. *Pendidikan dan Keluarga*, 9, 83 – 91.

- Cascella, N.G., D. Kryszak., B. Bhatti., P. Gregory., D.L. Kelly., J.P.M. Evoy., A. Fasano., and W.W. Eaton. 2011. Prevalence of Celiac Disease and Gluten Sensitivity in the United States Clinical Antipsychotic Trials of Intervention Effectiveness Study Population. *Schizophrenia Bulletin*, 37 (1), 94 – 100.
- Case, S. 2006. *Gluten-Free Diet: A Comprehensive Guide*. Case Nutrition Consulting, Regina, Saskatchewan. In Expanded, 15 – 20.
- Cory, M. S. 2009. Analisis Kandungan Nitrit dan Pewarna Merah pada Daging Burger yang Dijual di Grosir. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Jakarta.
- Dreeling, N., P. Allen, and F. Butler. 2000. Effect of Cooking Method on Sensory and Instrumental Texture Attributes of Low-Fat Beef Burgers. *LWT-Food Science and Technology*, 33, 234 – 238.
- Eddy, N. O., E. Essien., E.E. Ebenso and R.A. Ukpe. 2012. Industrial Potential of Two Varieties of Cocoyam in Bread Making. *Chemistry*, 9, 451 – 464.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 2 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hidayat, A.A, N.R. Charir, Z. Nafiisah. 2017. *Sorgum Village: Strategi Branding Desa Berbasis Agroeduwisata Melalui Model Quadruple Helix Di Desa Keyongan, Babat, Lamongan, Jawa Timur*. Universitas Brawijaya Malang, 1 (2), 88 – 95.
- Himeda, M., N.N. Yanou., R.M. Nguimbou., C. Gaiani., J. Scher., J.B. Facho., and C.M.F. Mbofung. 2012. Physicochemical, Rheological and Thermal Properties of Taro (*Colocassia esculenta*) Starch Harvested at Different Maturity Stages. *Biosciences*, 2 (3), 14 – 27.
- Kurt, S and O. Kilincceker. 2012. The Effects of Cereal and Legume Flours on the Quality Characteristics of Beef Patties. *Kanfas Univ Vet Fak Derg.*, 18 (5), 725 – 730.
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. 6th Edit. Terjemahan. A. Parakasi dan A. Yudha. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

- Lee, M.R., B.G. Swanson and B.K Baik. 2001. Influence of Amylose Content on Properties of Wheat Starch and Breadmaking Quality of Starch and Gluten Blends. *Cereal Chem.*, 78 (6), 701 – 706.
- Lestari, A.D dan S. Maharani. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Roti Tawar. *Edufortech*, 2 (2), 97 – 106.
- Lestari, S. dan P.N. Susilawati. 2015. Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon.* 1(4), 941 – 946.
- Lestari, Y.P. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum biocol L. moech*) dan Proporsi Daging dengan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Boga*, 5 (1), 37 – 45.
- Lufiria, P. Y. 2012. Kadar Protein, Zat Besi, dan Mutu Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*). *Nutrition Collage* : 1 – 7.
- Lumbong, R., R.M. Tinangon., M.D. Rotinsulu dan J.A.D Kalele. 2017. Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda. *Zootech*, 37 (2), 252 – 258.
- Masita, S., M. Wijaya dan R. Fadilah. 2017. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Varietas Taddo'puli. *Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 234 – 241.
- Meilgaard, M., G.V. Civille., B.T. Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- Melia, S., I. Juliyarsi dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Peternakan*, 7 (2), 62 – 69.
- Motamedi, A. M. Vahdani., H. Baghaei., M.A. Borghei. Considering the Physicochemical and Sensorial Properties of Momtaze Hamburgers Containing Lentil and Chickpea Seed Flour. *Nutrition and Food Sciences Research*, 2 (3), 55 – 62.
- Mubayinah, A., B. Kuswandi dan L.Wulandari. 2016. Penentuan Adulterasi Daging Babi pada Sampel Burger Sapi Menggunakan Metode NIR dan Kemometrik. *Pustaka Kesehatan*, 4 (1), 35 – 40.

- Munthe, N.P., H. Rusmarilin dan E. Yusraini. 2017. Pengaruh Perbandingan Tempe Tepung Kacang Hijau dengan Tapioka Serta Persentase Gum Arab Terhadap Mutu Patty Wortel. *Rekayasa Pangan dan Pert.*, 5 (2), 318 – 324.
- Mustofa, A. dan Y.W. Wulandari. 2017. Pemanfaatan Sorghum Sebagai Makanan Tradisional di Daerah Mojopuro Wuryantoro Wonogiri. *Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta. ADIWIDYA*, 1 (1). 89 – 98.
- Niba, L. L. 2003. Processing Effects on Starch to Digestion In Some Dietary Starch Souces. *Food Sciences and Nutrition*, 54, 97 – 109.
- Nurbaya, S.R dan T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta (L) Schott*) dalam Pembuatan Cookies. *Pangan dan Agroindustri*, 1 (1), 46 – 55.
- Nwokocha, L.M. and P.A. William. 2011. Comparative Study of Physicochemical Propeties of Breadfruit (*Artocarpus altilis*) and White Yam Starches. *Carbohydrate Polymers*, 85, 294 – 302.
- Olaoye, O.A., Onilude A. A., and Idowu, O.A. 2006. Quality Characteristic of Bread Produced from Composite Flour of Wheat, Plantain, and Soybean. *Afri. Biotechnology*, 5 (11), 1102 – 1106.
- Omobuwajo, T.O. 2003. Compositional Characteristics and Sensory Quality of Biscuit, Prawn Crackers and Fried Chips Produced from Breadfruit (*Artocarpus altilis*). *Food Science and Emerging Technologies*, 4 (2), 219 – 225.
- Pan, Z., and R.P. Singh. 2001. Physical and Thermal Properties of Ground Beef During Cooking. *LWT - Food Science and Technology*, 34, 437 – 444.
- Permatasari, C dan E.A. Yalastyarini. 2017. Tingkat Pengetahuan Ibu dengan Kepatuhan Ibu dalam Penerapan Terapi Diet GFCE (Gluten Free Casein Free) Pada Anak Penyandang Autisme Di Yayasan Mutiara Kasih Trenggalek. *Nursing Practice*, 1 (1), 9 – 16.
- Pointieri, P., G.D.C.S. Mamone., M.R. Tuinstra., E. Roemer., J. Okot., V.P. De., D.B.M. Ficco., P. Alifano., Pignone., D.R. Massardo., and G.L. Del. 2013. Sorghum, A Healthy and Gluten-Free Food for Celiac Patiens as Demonstrated by Genome, Biochemical, and Immunochemical Analyses. *Agr Food Chem.* 61, 2566 – 2571.
- Prahandoko, T. P. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dalam Pembuatan Mie Basah Terhadap Komposisi Proksimat, Elastisitas

dan Daya Terima. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

- Pratiwi, A., Ansharullah dan Baco, A.R. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta L. schoot*) Terhadap Nilai Sensorik dan Nilai Gizi Roti Manis. *Sains dan Teknologi Pangan*, 2 (4), 749 – 758.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Departemen Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Putra, A.A. 2019. Effect of Heating Methods on Quality Attributes of Culled Saanen Crossbred Goat Meat. *Agricultural Technology and Biological Sciences*, 16 (7), 463 – 475.
- Rahayu, E.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmawati, W., Y.A. Kusumastuti., N. Aryanti. 2012. Karakterisasi Pati Talas (*Colocasia esculenta (L.) schott*) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. *Teknologi Kimia dan Industri*, 1 (1), 347 – 351.
- Ramadhan, K., N. Huda, and R. Ahmad. 2011. Physicochemical Characteristics and Sensory Properties of Selected Malaysian Commercial Chicken Burgers. *International Food Research Journal*, 18 (4), 1349 – 1357.
- Ramadhan, K., N. Huda., and R. Ahmad. 2012. Physicochemical and Sensory Characteristics of Burger Made from Duck Surimi-Like Material. *Universiti Sains Malaysia. Poultry Science*, 91, 2316 – 2323.
- Ramdiani, D. A. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dengan Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Konsentrasi Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta L*) Terhadap Karakteristik Nugget. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Riskayanti. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Kualitas Bakso Daging Ayam. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Rohajatie, U. 2010. Studi Tentang Pemrosesan Tepung Sorgum Terfosforilasi dan Aplikasinya pada Berbagai Adonan Pastri. *Teknologi dan Kejuruan*, 33 (1), 93 – 106.
- Rukmana.R dan H. Yudirachman. 2015. Untung Berlipat dari Budi Daya Talas Tanaman Multi Manfaat. Lily Publisher: Yogyakarta. Halaman : 32.

- Rukmana, R. 2014. Untung Berlipat dari Budi Daya Sukun Tanaman Multi Manfaat. Lily Publisher: Yogyakarta. Halaman : 18.
- Salim. 2006. Info ristek. <http://www.pdii.lipi.go.id>. Diakses. 1 Februari 2010. 15.12 WIB
- Schober, T.J., S.R. Bean, and D.L. Boyle. 2007. Gluten-Free Sorghum Bread Improved by Sourdough Fermentation: Biochemical, Rheological, and Microstructural Background. *Agricultural and Food Chemistry*, 55 (13), 5137 – 5146.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Sitohang, K.A., Z. Lubis dan L.M. Lubis. 2015. Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun. *Rekayasa Pangan dan Pert.*, 3 (3), 308 – 315.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik Ed.2. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suarni. 2001. Studi Komposisi Kimia Tepung Sorgum Sebagai Bahan Substitusi. Tesis. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Suarni. 2004. Evaluasi Sifat Fisik dan Kandungan Kimia Biji Sorgum Setelah Penyosohan. *Stigma*, 12 (1), 88 – 91.
- Sukandar, D., A. Muawanah, E.R. Amelia., dan W. Basalamah. 2014. Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Valensi*, 4 (1), 1978 – 8193.
- Suprapti, M. L. 2002. Tepung Sukun, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Supriyanto. 2010. Pengembangan Sorgum di Lahan Kering untuk Memenuhi Kebutuhan Pangan, Pakan, Energi Dan Industri . Simposium Nasional.
- Suryana, A. 2010. Terapi Autisme, Anak Berbakat, dan Anak Hiperaktif. Progress. Jakarta.
- Taylor, M. B., and V.S. Tuia. 2007. Breadfruit in The Pacific Region. *ISHS Acta Horticulture*, 757, 43 – 50.

- Tinambunan, N., H. Rusmarilin., dan M. Nurminah. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu dengan Penambahan Cmc Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. *Rekayasa Pangan dan Pert.*, 2 (3), 30 – 39.
- Tjitrosoepomo, G. 2000. Taksonomi Tumbuhan (*spermatophyta*). Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tsatsaragkou, K., G. Gounaropoulos and I. Mandala. 2014. Development of Gluten Free Bread Containing Carob Flour and Resistant Starch. *Lebensmittel Wissenschaft + Technologie*, 58 (1), 124 – 129.
- Vabo, M., and H. Husen. 2014. The Relationship Between Food Preferences and Food Choice : A Theoretical Discussion. *Business and Social Science*, 5, 145 – 157.
- Vu, T.H.T. 2014. Preparation, Characterization, and Evaluation of Sorghum Flour with Increased Resistant Starch Content. Thesis. Kansas State University. Manhattan, Kansas.
- Widowati, S dan D. S. Damardjati. 2001. Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan. *Majalah Pangan* No. 36/ X/Jan/2001. Puslitbang Bulog. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Yashoda, K.P., N.M. Sachindra., P.Z. Sakhare and D. Narasimha. 2001. A Research Note Microbiological Quality of Broiler Chicken Carcasses Processed Hygienically In A Small Scale Poultry Processing Unit. *Food and Nutrition*, 24, 249 – 259.
- Yunita, B., H. Rusmarilin dan T. Karo-Karo. 2015. Pembuatan Patty Lembaran Menggunakan Tepung Kaya Protein Dengan Penambahan Zat Penstabil. *Rekayasa Pangan dan Pert.*, 3 (3), 288 – 294.