

DAFTAR PUSTAKA

- Akajiaku, L.O., Nwosu, J.N., Kabuo, N.O., Odimegwu, E.N., Umelo, M.C., & Unegbu, V.C. (2017). Using Sorghum Flour as Part Substitute of Wheat Flour in Noodles Making. *MOJ Food* <https://doi.org/10.15406/mojfpt.2017.05.00120>
- Ani. 2015. *Resep Standar Pembuatan Mie Basa*. Youtube [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. 17th ed. Washington D.C.AOAC:13. <https://doi.org/10.5962/bhl.title.44636>.
- Aryani, N.F., Khatimah, K.,Tajuddin, F.N., Magfira, A.I.K.N., Aminuddin, N.W. 2022. Budidaya Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.)Moench). FMIEPA UNM. Makasar. <https://doi.org/10.25077/jwa.29.2.108-115.2022>
- Aurum, Fawzan S., Achmad R Ariyantoro dan Suprio Guntoro. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum terhadap Tepung Terigu terhadap Kualitas Mie Kering. Prosiding Seminar Nasional Akselerasi Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Menuju Kemandirian Pangan dan Energi, Hal:117-124.
- Badrudin, C. 1994. Modifikasi Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) sebagai Bahan Pembuat Mie Kering. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mi Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 109–116. <https://media.neliti.com/media/publications/142435-ID-study-of-the-physicalproperties-of-wet.pdf>
- De wet and Harlan, JR (1971). Asal usul dan domestikasi *Sorghum bicolor* . *ekonomie. Bot.* 25, 128–135. doi: 10.1007/BF02860074
- DIY Agricenter, 2008. Teknologi produksi sorgum. Seksi pengembangan

teknologi dan produksi perbenihan tanaman pangan. UPTD Balai pengembangan perbenihan tanaman pangan dan hortikultura.

Dwimargiyanti, E. (2017). Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) dalam Pembuatan Mie Kering dengan Penambahan Slurry Buah Naga Merah (*Hylocereus bicolor L.*) yang Mengandung Antioksidan. *Skripsi Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.

Edy Sofyadi. 2011. Aspek Budidaya, Prospek, Kendala, dan Solusi Pengembangan Sorgum di Indonesia. UI Press. Jakarta.

Effendi Z., Surawan F. E. D., Sulastri Y. 2016. Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Jurnal AgroIndustri* 6(2): 57-64. Fakultas pertanian Universitas Bengkulu.

Fajar, A.M. 2021. Keragaan Karakter Morfologis Sepuluh Genotipe Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) Moench*). Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Fitriani, Rosmauli Jerimia. 2016. Substitusi Tepung Sorgum terhadap Elongasi dan Daya Terima Mie Basah dengan Volume Air yang Proporsional. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Ginting DAAP, Irmansyah T, Sipayung R, 2021. Aplikasi pupuk kascing pada pertumbuhan dan produksi beberapa varietas sorgum (*sorghum bicolor (L.) Moench*) journal online agroekoteknologi. 9(2): 18-24.

Hermawan. R. 2014. Usaha Budidaya Sorgum Sijago Dilahan Kekeringan. Pustaka Baru Press. Yogyakarta

Kumar, P., Yadava, R. K., Gollen, B., Kumar, S., Verma, R. K. (2011). Nutritional Contents and Medicinal Properties of Wheat : a Review. *Life Science and Medicine Research*, vol. 2011 (22), 1–11.

Lestari, T., Mustikarini, E.D., & Apriyadi, R. (2019). Teknologi Pengelolaan Lahan Pasca Tambang Timah. Uwais Inspirasi Indonesia.

- Munthe, R. 2021. Keragaman Genetik Dan Heritabilitas Tinggi Tanaman Dan Jumlah Daun Beberapa Genotipe Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench). Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nielsen, Henrik. "Predicting Secretory Proteins With Signalp." *Protein Function Prediction: Methods And Protocols*. New York, NY: Springer New York, 2017. 59-73. https://doi.org/10.1007/978-1-4939-7015-5_6
- Nge, S. T., Ballo, A., & Ndiy, A. I. (2022). Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Air Dan Total Mikroba Pada Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *BIOEDUKASI: Jurnal Pendidikan Biologi*, 13(2), 263-270.
- Pasune, F.S.R., Nuzrina, R., & Fadhilla, R. (2019). Penambahan Tepung Sorgum (*Sorghum bbicolor* L. Moench) dan Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena voss*) pada Mi Basah untuk Pencegahan Anemia Gizi Besi. *Pubikasi Ilmiah Universitas Esa Unggul Jakarta Barat*.
- Prabawa, S., Zoelnanda, A., Anam, C., & Samanhudi. (2023) Evaluasi Kualitas Sensoris Dan Fisikokimia Mi Basah Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 16(1), 13-28. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/70730>
- Putri, 2016. https://www.academi.edu/38953044/Pembuatan_Mie. (diakses 5 Mei 2019).
- Purwasih, W. (2017). Uji Kandungan Proksimat Ikan Glodok *Boleophthalmus Boddarti* Pada Kawasan Mangrove Di Pantai Ketapang Kota Probolinggo Sebagai Sumber Belajar Biologi (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Rahmadani, R. N., & Saputra, S. T. (2019). Uji Kualitas Organoleptic Substitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake. *Culinaria*, 1(1).
- Rosalina, L., Suyanto, A., dan Yusuf, M. 2018. Kadar protein, Elastisitas, dan Mutu Hedonik Mie Basah Dengan Subsitusi Tepung Ganyong. *Jurnal*

Pangan dan Gizi. 8(1): 1-10.

Septiani, 2015. Pengaruh Penggunaan Tepung Komposit Umbi Jalar Ungu Dan Tepung Talas Sebagai Substitusi Parsial Tepung Terigu Untuk Pembuatan Cake, *Jurnal Juriti UNPRI*.

Siregar, Z.A. 2021. Kajian Sorgum: Kajian Potensi sebagai Alternatif Pangan.

Siregar Novrizal, Irmansyah, Mariati. 2016. Pertumbuhan dan Produksi Sorgum Manis (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Terhadap Pemberian Mulsa dan Bahan Organik. *Jurnal Agroekoteknologi*. Vol.4. No.3, 2188-2195.

Sihono, Wijaya, M. I dan Soeranto Human.2010. Perbaikan Kualitas Sorgum Manis Melalui Teknik Mutasi untuk Bioetanol.Pusat Aplikasi Teknologi Isotop dan Radiasi Badan Tenaga Nuklir Nasional.Jakarta Selatan.

Suarni Dan Herman S.2013.Potensi Pengembangan Jagung Dan Sorgum Sebagai Pangan Fungsional .Balai Penelitian Tanaman Dan Serelia,Vol.32. No.2 Juni 2013:47-55

Suarni, S. (2012). Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan* 7(1), 58–67.

Suarni, S. (2016). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian Dan PengembanganPertanian*,35(3),99.

<https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p99-110>

Subagio, Herman dan Suryawati. 2013. Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan:Wilayah Penghasil dan Ragam Penggunaan Sorgum di Indonesia. IAARD Press. Jakarta.

Susila, B. A. 2012. Keunggulan Mutu Gizi dan Sifat Fungsional Sorgum (*Sorghum vulgae*). Di dalam : Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. 15 April 2012. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Bogor. Hal 527-534.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi., 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi Kedua. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sudhakararao, G., Et Al. "Physiological Role Of Proteins And Their Functions In Human Body." *International Journal Of Pharma Research And Health Sciences* 7.1 (2019): 2874-2878.
<https://doi.org/10.21276/ijprhs.2019.01.02>
- Sunarti. 2017. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta
- Suranandi, Luh et al. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Nastar Nabikajau.
<https://doi.org/10.57084/jigzi.v4i1.1027.s148>.
- Surya MI, Hoeman DS., 2008. Evaluasi keragaman genetik sorgum manis pada muatan generasi ke-2 hasil radiasi gamma. *Agrivita*. 31(2):36-40.
- USDA. 2016. Sorghum Syrup Nutritional Information NBD No. 19.335. USDA Research Service National Nutrients Database
- Utomo, R., Subur P.S.B., Ali A., dan Cuk T.N., 2008. Buku Ajar Bahan Pakan dan Formulasi Ransum. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Warta. 2012. Potensi tanaman sorgum untuk menopang ketahanan pangan nasional. IAARD Press. Jakarta
- Waqiah, A.N., Damat., & Desiana. (2019). Karakteristik Sifat Fisikokimia Mi Basah Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Diperkaya Serat Rumput Laut (*Gracilaria* sp.).
https://ejournal.umm.ac.id/index.php/ft_h s/about
- Wicaksono.2014.TanamanSorgum.http://www.Biodiversitywarriors.Org/isi_katalogphp?idk=160&judul=Tanaman-sorgum. Diakses tanggal 27

September 2017.

Wigati, Laras Putri., Sumardi H Sumarlan dan Darwin Kadarisman. 2015. Studi Perbandingan Komposisi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L moench) dengan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Mie Instan. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM, Hal:36-44.

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

Yuwono.2015.Sorgum(*Shorghumbicolor*L.Moench).<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/05/sorgum-sorghum-bicolor-l-moench/> /Diunduh 3 September 2017.

Zubair, A. 2016. Sorgum: Tanaman Multi Manfaat. Unpad Pr. Bandung.