

## Daftar Pustaka

- Anonim. (2003). Potensi dan Pemanfaatan Limbah Padi. [www.gizi.net](http://www.gizi.net).
- Anonim. (2003). Cereal: It's Not Just For Breakfast Anymore!. *Vegetarian Journal*. [www.vrg.org/journal](http://www.vrg.org/journal).
- Anonim. (2003). [www.asiamaya.com/dictionary/bekatul.htm](http://www.asiamaya.com/dictionary/bekatul.htm).
- Budiono, D.N. (2001). Skripsi: Suplementasi Tepung Koro benguk (*Mucuna pruriens*) Untuk Meningkatkan Kandungan protein *Cookies* Berbasis gandum. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Fance, W.J.; Routledge & K. Paul. (1982). *The Student's Technology of Breadmaking & Flour Confectionery*. Great Britain.
- Fontaine, J; B. Schirmer & J. Hoor (2002). Near-Infrared Reflectance Spectroscopy (NIRS). Enables the Fast and Accurate Prediction of Essential Amino Acid Contents; 2, Results For Wheat, Barley, Corn, Triticale, Wheat Bran/Middings. Rice Bran and Sorghum. *J. Agric Food Chem.* 2002, so 3902-3911.
- Gsianturi. (2002). Mengurangi susut Gizi. [www.Gizi.net](http://www.Gizi.net)
- Hoseney, R.C. (1994). *Cereal Science and Technology*, 2<sup>nd</sup> edition. American Association of Cereal Chemistry S. Inc. USA.
- Hui, Y.H. (1983). *Human Nutrition*. Wadsworth Health Science Division. California.
- James, C.S. (1995). *Analytical Chemistry of Fooda*. Blackie Academic and Professional. Madras.
- Kartika, B.; P. Hastuti & W. Supantoro. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan & Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Karyadi, Darwin & Muhilal. (1985). *Kecukupan Gizi yang Dianjurkan*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Kristiani, E. (2004). Substitusi Dedak Gandum Untuk Memperkaya Serat Makanan Pada *Cookies*. *Jurnal Teknologi Pangan dan hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang. Vol.1, hal 1-8.
- Kuntaraf, J. & K.L. Kuntaraf. (1999). *Makanan Sehat*. Indonesia Publishing House. Bandung.

Mangels, R. (2000). Guide to Vegan Cookies. Vegetarian Journal. [www.vgr.org/journal](http://www.vgr.org/journal).

Marsono, Y. (1997). Perubahan Kandungan Oryzanol dan Komposisi Asam Lemak Bekatul Beberapa Varietas Padi Unggul dan Padi Lokal Pada Pengolahan. Journal Agric. hal.13-19.

Phelps, M.S; R.C. Backus; Q.R. Rogers & A.J. Fascetti. (2000). Dietary Rice Bran Decrease Plasma and Whole. Blood Tourine in Cats. Department of Molecular Biosciences, School of Veterinary Medicine, University of California, Davis, CA.

Rahontra, G. S. & M. A. Bock (1988). Effect of Baking On Nutrients. In Karmas, E. & R.S. Harris (eds.): Nutritional Evaluation of Food Processing 3<sup>rd</sup>ed. Van Nostrand Reinhold, co. New york. pp 355-364.

Sudarmadji, S.; B. Haryono R. Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerja Sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Therik, F, S.A. Marliyati; L.N. Yuliati. (2001). Pemanfaatan Tepung Talas (*colocasia esculenta (L.) Schott*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Tterigu Ddalam Pembuatan Cookies. Media gizi & Keluarga, Juli 2001. XXV(1) :45-52.

Winarno, F.G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.