

6. DAFTAR PUSTAKA

- Auliana, R. (2011). Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya. Kegiatan Dharma Wanita, FT UNY. Yogyakarta.
<http://staffnew.uny.ac.id/upload/132048525/pengabdian/manfaat-bekatul-dan-kandungan-gizinya.pdf>
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. dan Febrinda, A.E. (2010). Potensi Dedak dan Bekatul Beras sebagai Ingredient Pangan dan Produk Pangan Fungsional. *Artikel Pangan 19(1): 14-21*.
[file:///C:/Users/User/Downloads/104-187-1-SM%20\(5\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/104-187-1-SM%20(5).pdf)
- Berger, A. (2004). Similar Cholesterol-Lowering Properties of Rice Bran Oil, with Varied Gamma-Oryzanol, in Mildly Hypercholesterolemic Men. *Eur J Nutr.44(3): 163-73*. <file:///C:/Users/User/Downloads/ricebranoilpaper.pdf>
- Bowers, K. (2005). Everything Oats. Diakses tanggal 6 Maret 2017.
http://www.karenskitchen.com/a/recipe_oat.htm.
- Brit, T.J and Robinson, R.K. (2008). *Advanced Dairy Science and Technology*. Blackweel Publishing. USA.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.H., and Wooton M. (1987). *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Damardjati, D.S., Santosa, B.A., dan Munarso, J. (1990). Studi Kelayakan dan Rekomendasi Teknologi Pabrik Pengolahan Bekatul. Laporan akhir. Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi.
- Damayanthi, E., Kustiyah L., Khalid M., dan Henry F. (2010). Aktivitas Antioksidan Bekatul Lebih Tinggi daripada Jus Tomat dan Penurunan Aktivitas Antioksidan Serum setelah Intervensi Minuman Kaya Antioksidan. *Jurnal Gizi dan Pangan, 2010, 5(3): 205–210*.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=5420&val=199&title=>
- Fardiaz, D., Andarwulan N., Wijaya C. H., dan Puspitasari N. L. (1992). *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Goldberg, I. (1994). *Functional Food*. Chapman and Hill. New York.

- Hadiwiyoto, S. (1994). *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya Edisi II*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Hahn, J.D., T.K. Chung and D.H Baker. (1990). Nutritive Value of Oat Flour and Oat Bran. *Journal of Animal Science* 68:4253-4260.
<https://dl.sciencesocieties.org/publications/jas/abstracts/68/12/4253>
- Hamaker, B. R. (2008). *Technology of Functional Cereal Products*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge, England.
- Hendry, G.A.F. and J.D. Houghton. (1996). *Natural Food Colorants 2nd edition*. Chapman & Hall. Glasgow.
- Hendriko, S. (2011). Pemanfaatan Bekatul sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Biskuit *Crackers* dan Penetapan Kadar Protein serta Lemak. Skripsi Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. Medan.
<https://id.123dok.com/document/ozlg21gy-pemanfaatan-bekatul-sebagai-substitusi-tepung-terigu-pada-pembuatan-biskuit-crackers-dan-penetapan-kadar-protein-serta-lemak.html>
- Hodge, J. E dan E. M. Osman. (1976). *Carbohydrates (dalam Principles of Food Science Part 1. Food Chemistry, Fennema, O. R., Ed.)* Marcel Dekker Inc. New York.
- Idris, L. (1992). *Pengantar Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Brawijaya. Malang.
- InfoPOM: Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2014). Mengenal Angka Kecukupan Gizi (AKG) bagi Bangsa Indonesia. Badan POM RI. *InfoPOM-vol. 15, No. 4 Juli-Agustus 2014*.
<http://perpustakaan.pom.go.id/KoleksiLainnya/Buletin%20Info%20POM/0414.pdf>
- Institute of Medicine. (2002). Dietary Reference Intake for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids. A Report of the Panel on Macronutrients, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. National Academis Press, Washington, DC.
- Janathan. (2007). Karakteristik Fisikokimia Bekatul serta Optimasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Minumam Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul. IPB Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/11759/F07jan.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

- Juliano. (1985). *Rice Chemistry and Technology 3th edition*. American Association of Cereal Chemists. Inc, St. Paul.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lubis, Z. (2010). *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. IPB Press. Bogor.
- Luh, S. (1991). *Rice Production and Utilization*. The AVI Publishing Company. Westport.
- Koswara Soetrisno. (2009). Teknologi Pengolahan Susu. Online *eBookPangan.com*. Diakses tanggal 6 Maret 2017. <http://www.academia.edu/9765468/TEKNOLOGI-PENGOLAHAN-SUSU>
- Listyani, Alinna dan Elok Zubaidah. (2015). Formulasi Opak Bekatul Padi (Kajian Penambahan Bekatul dan Proporsi Tepung Ketan Putih : Terigu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.950-956*.
<http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/217/224>
- Moldenhauer, K.A., E.T.Champagne, D.R. McCaskill, and H. Guraya. (2001). *Functional Products From Rice*. In Pokorny, J., N. Yanishlieva, and M. Gordon Eds: *Antioxidants in Food: Practical Applications*. Woodhead publishing. Cambridge.
- Mursalina, Siti M.S., dan Jansen S. (2012). Penetapan Kadar Serat Tak Larut pada Kripik Simulasi. *Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry, 2012 Vol.1(1):1-7*. Diakses tanggal 21 Juni 2017.
<https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jnpp/article/viewFile/1139/561>
- Nurmala, T. (1998). *Serealia : Sumber Karbohidrat Utama*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Nataliningsih. (2009). Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik terhadap Cookies Bekatul.
[file:///C:/Users/User/Downloads/5..ANALISIS%20KANDUNGAN%20GIZI%20DAN%20SIFAT%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/5..ANALISIS%20KANDUNGAN%20GIZI%20DAN%20SIFAT%20(1).pdf)
- Peterson, D. M. (2004). *Oat-a Multifunctional Grain*. Proceedings 7th International Oat Conference.
- Rampengan, V., J. Pontoh, dan D.T. Semebel. (1985). *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Ujung Pandang.

- Riyanto, C., L. M. E. Purwijantiningsih, dan F. S. Pranata. (2014). Kualitas Mi Basah dengan Kombinasi Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) dan Bekatul Beras Merah.
- Santoso. (2011). *Structural Equation Modeling (SEM) Konsep dan Aplikasi dengan AMOS 18*. PT Elex Media Komputindo Kompas Gramedia. Jakarta.
- Saldivar, Serna and Sergio R. Othon. (2010). *Cereal Grains Properties, Processing, and Nutritional Attributes*. CRC Press. New York.
- Setyaningsih, D., Anton Apriyantono dan Maya Puspita Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Setyowati, R., Sarbini, D., dan Rejeki, D. (2008). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat Kasar, Sifat Organoleptik dan Daya Terima pada Pembuatan Tempe Kedelai (*Glycine max* (L) merill). *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. 9(1). 52-61.
<https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/417/4.%20Dwi%20SARBINI%202.pdf;sequence=1>
- Syarief, R. dan H. Halid. (1993). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.
- Tribelhorn, R. E. (1991). Breakfast Cereals. Di dalam : Lorenz, K. J. dan K. Kulp. *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- USDA. (2017). Full Report (All Nutrients): 45297761, Fresh-N-Ready Bananas Primary 17.2 Oz, UPC: 074904700014. Diakses tanggal 28 September 2017.
<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/241057?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=50&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=fresh+banana&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=ing=>
- USDA. (2017). Full Report (All Nutrients): 45137897, Lowfat Milk, UPC: 742365005220. Diakses tanggal 28 September 2017.
<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/96663?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=50&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=lowfat+milk&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=ing=>
- USDA. (2017). Full Report (All Nutrients): 45035337, All Fresh GPS, Apples, UPC: 033383084596. Diakses tanggal 7 Juni 2017.
<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/34932?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=50&offset=0&sort=default&order=asc&qlookup=fresh+apple&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=ing=>
- USDA. (2017). Full Report (All Nutrients): 45027958, Dannon, Plain Lowfat Yogurt, UPC: 036632001009. Diakses tanggal 28 September 2017.

<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/29586?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=50&offset=50&sort=default&order=asc&qlookup=plain+yogurt&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing>

USDA. (2016). Basic Report: 20060, Rice Bran, crude. Diakses tanggal 7 Juni 2017.
<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/6524?fg=&manu=&lfacet=&format=Full&count=&max=35&offset=&sort=&qlookup=rice>

USDA. (2016). Basic Report: 19296, Honey. Diakses tanggal 26 April 2017.
<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/6287>

USDA. (2016). Basic Report: 09298, Raisins, seedless. Diakses tanggal 7 Juni 2017.
<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2371?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=50&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=raisin&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing>

USDA. (2014). Publix, Quick Cooking Oats, UPC: 041415019058. Diakses tanggal 6 Maret 2017.
<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/28768?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=50&offset=0&sort=default&order=asc&qlookup=quick+cooking+oats&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing>

Walstra, P., G.T.J. Noomen, A. Jellema, and M.A.J.S. van Boekel. (1999). *Dairy Technology: Principles of Milk Properties and Process*. Marcel Dekker Inc. New York.

Wendt, K., K.H. Lottheimer, K. Fehlings, and M. Spohr. (1998). *Handbuch Mastitis Kamlage Veriage*. GmbH and Co., 49082 Osnabruck.

Whistler, R.L., J.N. BeMiller and E.F. Paschall. (1984). *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press Inc Toronto. Tokyo.

Winarno. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zubaidah, Elok. (2006). Pengembangan Pangan Probiotik Berbasis Bekatul. *Jurnal Teknologi Pertanian, Vol.7 No.2*.
<https://drive.google.com/file/d/0B-SKClq40GqIS3paNzRrYUU2MjQ/view>