

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., dan Koswara, S. (1989). Kimia Vitamin. Rajawali Press. Jakarta.
- Andrianto, T.T. dan N. Indarto, 2004. Budidaya dan Analisis Usaha Tani Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Panjang, Absolut, Yogyakarta.
- Arimurti, I. (2006). Beras Merah Kaya Vitamin & Mineral. <http://groups.yahoo.com/group/idakrisnashow/>.
- Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Transito. Bandung.
- Astuti, S. D. dan Andarwulan, N. (2014). Formulasi dan Analisis Deskriptif Kuantitatif Raisin Cake Berbasis Tepung Terigu Komposit Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung. *Jurnal Hasil Penelitian Industri* Vol 27, No 2, hal 86-99.
- Brand-Williams, W., Cuvelier, M.E., and Berset, C. (1995). Use of A Free Radical Method To Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensmittel-wissenschaft und Technol* 28:25-30.
- Cheewapramong, M. N. Riaz; L. W. Rooney, and E. W. Lusas. (2002). Use of partially defatted peanut flour in breakfast cereal flakes. *Journal of Cereal Chemistry*, Vol. 79(4) : 586- 592
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1996). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhatara. Jakarta.
- Enyisi ,Sule .,V.J. Umoh, C.M.Z. Whong, I.O. Abdullahi, O Alabi. (2014). Chemical and nutritional value of maize and maize products obtained from selected markets in Kaduna State, Nigeria. *African Journal of Food Science and Technology* ((ISSN: 2141-5455) Vol. 5(4) pp. 100-104.
- Fellows, P.J. 2000. Food Processing Technology Principles and Practice Second Edition. CRC Press. Boca Raton.
- Frei, K.B. (2004). Improving the nutrient availability in rice-biotechnology or bio-diversity. In A. Wilcke (Ed.) *Agriculture & Development. Contributing to International Cooperation* 11(2): 64–65.
- Harper, J.M. (1981). Extrusion of Food. CRC Press, Inc. Florida.

Hartomo, A. J. dan M. C. Widiatmoko. (1993). Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin. Andi Offset. Yogyakarta

Hildayanti. (2012). Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria italic*).[Skripsi].Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Kartika, Bambang. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas pangan dan Gizi. Yogyakarta.

Matz, A. Samuel. (2005). The Chemistry and Technology of Cereal As Food and Feed, Second Edition. Van Nostrand Reinhold, New York.

Meilgaard, M., G. V. Civille & B. T. Carr. (1999). Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition. CRC Press. ASA.

Nurjanah, E., (2000). Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Komsumsi Sereal Sarapan. *Skripsi*. Fakultas, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Papunas, Meini Ekawati, Gregoria S. S. Djarkasi., dan Judith S. C, Moningka. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Flakes* Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays L*), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata,sp*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). Jurnal Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sam Ratulangi. Sulawesi Utara.

Potter, N. N, and J. Hotchkiss, (2005). Food Science, Fifth Edition. Springer.

Rampengan, V.J .(1985). *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Ujung Pandang.

Retnaningsih. 2008. Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan Dan Jenis Inokulum Terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi Pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo. *Jurnal Penelitian Saintek*. Vol. 14 (1): 97-128

Rosenthal, A.J. (1999). *Food Texture Measurement and Preception*. Aspen Publisher, Inc. Marryland.

Setyorini, E. dan Sumantri, U. P. (2005). *Padi Beras Merah : Pangan Bergizi yang Terabaikan*. <http://www.pustaka-deptan.go.id>.

Slamet DS, Tarwotjo. (1980). Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia. Di dalam Penelitian Gizi dan Makanan. Jilid 4. Badan Penelitian dan Pengembangan Depkes RI.

Soemartono, B dan R. Hardjono. (1980). Bercocok Tanam Padi. C.V. Yasaguna.Jakarta

Standar Nasional Indonesia. (1996). Susu Sereal. SNI 01-4270-1996. Dewan Standardisasi Nasional-DSN.

Sudarmadji, S.; B. Haryono; & Suhardi. (1996). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Suardi, D.K., (2005). Potensi Beras Merah Untuk Meningkatkan Mutu Pangan. <http://www.pustaka-deptan.go.id/>

Syamsir, E., (2008). Produk Sereal Sarapan, <<http://id.shvoong.com/product/>>, Akses Tanggal 28 Januari 2014, Semarang.

Tribelhorn, R. E., (1991). Breakfast Cereals. Di dalam : Lorenz, K. J. dan K. Kulp(Eds.). Handbook of Cereal Science and Technology. Marcel Dekker, Inc.,New York. pp : 741-762.

Van Den Einde, R. M.; A. J. Van Der Goot.; & R. M. Boom. (2003). Understanding Molecular Weight Reduction of Starch During Heating-Shearing Processes. Journal of Food Science, Vol. 68, NR.

Vergnes, B.; J.P. Villemaire.; P. Colonna.; & J. Tayeb. (1986). Interrelationships Between Thermomechanical Treatment & Macromolecular Degradation of Maize Starch in a Novel Rheometer With Preshearing. Journal of Cereal Science. 5 : 189-202.

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

Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yao,Ni, Jean-Luc Jannink, Sajid Alavi, and Pamela J. White. (2006). Physical and Sensory Characteristics of Extruded Products Made from Two Oat Lines with Different  $\beta$ -Glucan Concentrations. Cereal Chem. 83(6):692–699.