

6. DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America.
- Anggraeni, Y., Wiwik S. W., Yhulia P. (2015). Karakteristik Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Gayam (*Inocarpus Edulis* Forts). *Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Arlene, A., Judy R. W., Maria F. (2009). Pembuatan Roti Tawar dari Tepung Singkong dan Tepung Kedelai. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung. Pp. 81-83.
- Astuti, S. D & Andarwulan N. (2014). Formulasi dan Analisis Deskriptif Kuantitatif *Raisin Cake* Berbasis Tepung Komposit Kacang Merah, Kedelai dan Jagung. *Jurnal Hasil Penelitian Industri* Vol. 27, No 2, hal 86-99.
- Astawan, M., Tutik W., Sri W., Indira S. (2013). Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional Pada Pembuatan *Cookies* dan Donat Yang Bernilai Indeks Glikemik Rendah. Artikel. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- BPOM. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*.
- Bustan, M. (2008). Karakterisasi Ekstrak Air Daging Buah Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.). Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Chakraborty, P., Namrata C., Dipak K. B., Minakshi G. (2016). *Effect Of Tamarind Kernel Powder Incorporation In Property And Quality Aspects Of Biscuit, Bread And Cake Making*. Scholars Research Library. Archives of Applied Science Research. Vol 8 (1):30-39. USA
- Chen, Y. H. & Yaung, J. F. (2002). Alka Seltzer Fizzing-Determination of Percent by Mass of NaHCO_3 in Alka Seltzer Tablets. *Journal of Chemical Education* Vol.32 - 79 No. 7.
- Damayanthi, E & Dwi I. L. (2006). Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Keripik Simulasi. *Jurnal Gizi Dan Pangan*. Vol1(2): 34-44.
- Fennema, O. R. (1996). *Food Chemistry*, 3th Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Gaman PM, Sherrington KB. (1992). Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, Murdijati G, *et al*, penerjemah. Yogyakarta: Penerbit Gajah Mada University Press. Terjemahan dari: *The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology*.

- Gan, Z., Angold, R. E., Williams, M. R., Ellis, P. R., Vaughan, J. G., & Galliard, T. (1990). *The Microstructure and Gas Retention of Bread Dough*. Journal of Cereal Science.
- Imrawati., Muzakkir B, Mar'atun J. (2016). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daging Buah Asam (*Tamarindus Indica L.*) Asal Kota Bima Nusa Tenggara Barat Dengan Metode DPPH. Journal Of Pharmaceutical And Medicinal Sciences. Vol 1(2): Pp 75-78.
- Kinanti, P. S. K., Bambang, S. A., Windi A. (2014). Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor L*) Varietas Mandau Termodifikasi Yang Dihasilkan dengan Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman Asam Laktat. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 1.
- Kurniawati & Fitriyono A. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, β - Karoten dan Mutu Organoleptik Roti Manis. Journal of Nutrition College. Volume 1 (299:312).
- Kurniawati, L. (2010). Pemanfaatan Bekatul Dan Ampas Wortel (*Daucus Carota*) Dalam Pembuatan Cookies. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. Iii, No. 2.
- Lopez, A. C. B., Accacia J. G. P., Roberto G. J. (2004). *Flour Mixture of Rice Flour, Corn and Cassava Starch in the Production of Gluten Free White Bread*. Brazillian Archieves of Biologi and Technology.
- Matz, S. A. (1992). *Bakery Technology and Engineering*. The Avi Publishing Company Inc. Connecticut.
- Mulyani, T., Sri D., Liea D. R. (2015). Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarine. *Jurnal Reka Pangan. Vol.9, No.2*
- Muthoharoh, D. F & Aji S. (2017). Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan Dan Waktu *Proofing*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2:34-44.
- Nurdjanah, S & Winny E. (2009). Profil Komposisi dan Sifat Fungsional Serat Pangan Dari Ampas Ekstraksi Pati Beberapa Jenis Umbi. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 14, No. 1.
- Putri, C. R. H. (2014). Potensi dan Pemanfaatan *Tamarindus Indica* Dalam Berbagai Terapi. Jurnal "Ilmiah Kedokteran" Vol 3. No. 2 Edisi Oktober, Hal. 40-54.
- Sumadi, N. (2007). Pengendalian Proses Fermentasi Dalam Pengolahan Roti. Artikel.
- Tarar O. M., Salim R., Gulam M. U. D & Mian A. M. (2010). *Studies on the shelf life of bread using acidulants and their salts*. Turk J Biol. Vol 34. No. 133-138.

- Tuarita M. Z., Nur F. S., Sukarno., Nancy D. Y., Slamet B. (2017). Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. Artikel. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. (
- Winarno, F. G. (2002). Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, M & Erma H. (2010). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol 01 No. 02*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Yunani, T. T. (2017). Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah Terhadap Kadar Protein dan Tingkat Kekerasan Biskuit. Skripsi. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

