

Badan Pusat Statistik. (2018). *Luas Panen dan Produksi Beras di Indonesia 2018*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

<https://www.bps.go.id/publication/2018/12/21/7faa198f77150c12c31df395/ringkasan-eksekutif-luas-panen-dan-produksi-beras-di-indonesia-2018.html>

Bintanah, S., & Handarsari, E. (2014). Komposisi Kimia dan Organoleptik Formula *Nugget* Berbasis Tepung Tempe dan Tepung *Ricebran*. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. Vol 1(1): 57–70.

<https://ijhn.ub.ac.id/index.php/ijhn/article/view/101/105>

Chin, K. B., Lee, H. L., & Chun, S. S. (2004). Product Characteristics of Comminuted Sausages as Affected by Various Fat and Moisture Combinations. *Asian Australasian Journal of Animal Sciences*. 538–542.

https://www.researchgate.net/publication/264110670_Product_Characteristics_of_Comminuted_Sausages_as_Affected_by_Various_Fat_and_Moisture_Combinations

Cho, S. S., & Dreher, M. L. (Eds.). (2001). *Handbook of Dietary Fiber*. USA: CRC Press. Hal 543.

<https://books.google.co.id/books?id=XEqLhqtqxEC&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>.

Damayanthi, E., & Listyorini, D. I. (2006). Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Keripik Simulasi. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2): 34–44.

<http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/4356>

Devi, Nirmala. (2010). *Nutrition and Food Gizi untuk Keluarga*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara. Hal 22.

<https://books.google.co.id/books?id=ou1eOU4oJKUC&printsec=frontcover&dq=Nutrition+and+Food+Gizi+untuk+Keluarga&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwics6OGs8HjAhV87XMBHdwqD0cQ6AEIKzAA#v=onepage&q=Nutrition%20and%20Food%20Gizi%20untuk%20Keluarga&f=false>

Fahrudin, D. (2009). *Pengaruh Penambahan Tepung Daging-Tulang Leher Ayam Pedaging terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Roti Tawar Berbahan Organoleptik Roti Tawar Berbahan Terigu dan Tepung Ubi Jalar*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. (Skripsi).

<https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/36473/1/D09dfa1.pdf>

Falahudin, A. (2013). Kajian Kekenyalan dan Kandungan Protein Bakso menggunakan Campuran Daging Sapi dengan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Peternakan*. 1(2): 1–9.

<https://jurnal.unma.ac.id/index.php/AG/article/view/352>

Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(2):17–29.

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=books&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjOnGtMHjAhW1mOYKHQfrDSsQFjAAegQIABAC&url=https%3A%2F%2Fjitek.ub.ac.id%2Findex.php%2Fjitek%2Farticle%2Fdownload%2F143%2F137&usg=AOvVaw1qTYFQNVbMcBF15C3OHSsQ>

Ginting, N., & Umar, N. (2005). Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 1(3): 106–110.

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/15150/agp-des2005-4.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Hardinsyah, Riyadi, H., & Napitupulu, V. (2012). Kecukupan Energi , Protein , Lemak dan Karbohidrat. 1–26.

https://www.researchgate.net/publication/301749209_KECUKUPAN_ENERGI_PROTEIN_LEMAK_DAN_KARBOHIDRAT

Hayati, A., & Sugito. (2006). Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 8(2): 147–151.

<http://repository.unib.ac.id/65/1/147JIPI-2006.pdf>

Hidayat, W. (2009). Pengaruh Konsentrasi Gluten Tepung Terigu Daging Tiruan dari Kedelai ” Glicine max ”.

<http://repository.unpas.ac.id/26587/1/Artikel%20TA%20Wahyu%20033020117.pdf>

Hildayanti, T.M. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul dan Jenis *Shortening* terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *E-Journal Boga*. 5(1): 20-39.

<https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/17980/16386>

Idora, M., Pratudiyanti, A., & Alamsyah, A. (2017). Pengaruh Kombinasi Tepung Bekatul dan Tepung Menir C4 terhadap Beberapa Komponen Mutu Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 3(2): 207–216.

<https://media.neliti.com/media/publications/278678-pengaruh-kombinasi-tepung-bekatul-dan-te-b53087ac.pdf>

Jariyah, HP, S., & Kurniawati, L. (2009). Bakso Sintetis dari Campuran Gluten-Tempe dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 86-92.

<http://eprints.upnjatim.ac.id/1232/1/jariyah.pdf>

Jonsson, C. E., A. S.Sanberg, dan M. L.Alminger. (2006). Reduction of Phytate Content While Preserving Minerals During Whole Grain Cereal Tempeh Fermentation. *Journal of Cereal Science*. 44:154–160.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0733521006000737?via%3Dihub>

Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2009). *Sensori Evaluation A Practical Handbook*. United Kingdom: John Wiley & Sons. Hal 5.

Kurniali, Peter C & Abikusno, Nugroho. (2007). *Healthy Food for Healthy People*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo. Hal 19.

<https://books.google.co.id/books?id=uoJ-CX7RHn8C&printsec=frontcover&dq=Healthy+Food+for+Healthy+People&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwiex5GeucHjAhVN4nMBHWCTBcwQ6AEILTAB#v=onepage&q=9%20KALORI&f=false>

Lindani, A. (2016). *Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode Moisture Analyzer dengan Metode Oven pada Produk Biskuit Sandwich Cookies di PT Mondelez Indonesia Manufacturing*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. (Skripsi).

<https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/86635>

Listyani, A., & Zubaidah, E. (2015). Formulasi Opak Bekatul Padi (Kajian Penambahan Bekatul dan Proporsi Tepung Ketan Putih: Terigu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 950–956.

<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/217>

Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press. Hal 13-14.

http://repo.unsrat.ac.id/2032/1/PENGAWASAN_MUTU.pdf

Marzeline, C.N.L.M & Adi, A.C. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul (*Rice Bran*) dan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Kadar Energi, Kadar Serat dan Daya Terima Pada Mini Pao. *E-Journal Unair*. 1(4): 282-290.

<https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/view/7134>

Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259–267.

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj2xZihu8HjAhV87nMBHRKrB4EQFjAAegQIAhAC&url=https%3A%2F%2Fjpa.ub.ac.id%2Findex.php%2Fjpa%2Farticle%2Fdownload%2F98%2F116&usg=AOvVaw16KQT_LY0P8MWrfYYrLB-T

Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2015). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: CV. Alfabeta. Hal 100.

https://www.researchgate.net/publication/276146065_Ilmu_Pengetahuan_Bahan_Pangan

- Nashriana, N., Wirjatmadi, B., & Adriani, M. (2015). Combined Food (Bekatul dan Lemak) Menurunkan Kadar Kolesterol Total , Trigliserida , dan LDL pada Tikus Galur Wistar. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. Vol 28(3): 208–212.
<https://jkb.ub.ac.id/index.php/jkb/article/view/778/445>
- Novita, R. S. (2014). Pengaruh Proporsi Gluten dan Jamur Tiram Putih terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati. *Ejournal Boga*. 3(1): 111–119.
<https://jurnal mahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/6454>
- Nugroho, I. S. P., & Muniroh, L. (2017). Hubungan Konsumsi Pangan Sumber Kalsium dan Aktivitas Fisik dengan Kepadatan Tulang. *Media Gizi Indonesia*. 12(1): 64–71.
<https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5055>
- Nuraidah. (2013). *Studi Pembuatan Daging Tiruan dari Kacang Merah (Phaseolus vulgaris. L)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin. (Skripsi).
<http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/4652/skripsi%20lengkap.pdf?sequence=1>
- Nurhartadi, E., Anam, C., Ishartani, D., Parnanto, N. H., Laily, R. A., & Suminar, N. (2014). Meat Analog dari Protein Curd Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dengan Tepung Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) sebagai Bahan Pengisi : Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(1): 12–19.
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/12908>
- Nurhayati, S. (2006). Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Nata De Soya. *Jurnal Matematika, Sains, Dan Teknologi*. 7(1): 40–47.
<http://jurnal.ut.ac.id/index.php/JMST/article/view/513/441>
- Nursalim, Y., & Razali, Z. Y. (2007). *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka: Jakarta. Hal 11.
<https://books.google.co.id/books?id=9VNsmRguMW0C&printsec=frontcover&dq=Bekatul+Makanan+yang+Menyehatkan&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwictQL6vsHjAhXU7nMBHZfdB-IQ6AEIKDAA#v=onepage&q=Bekatul%20Makanan%20yang%20Menyehatkan&f=false>
- Permadi, S. ., Mulyani, S., & Hintono, A. (2012). Kadar Serat , Sifat Organoleptik , dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 1(4): 115–120.
<http://journal.ift.or.id/files/S.%20N.%20Permadi%2014125130.pdf>
- Permana, R. A., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3(2): 734–742.

<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/194>

Philips G.O., and P.A, Williams. (2009). *Introduction to Food Hydrocolloids*, (dalam Handbook of Hydrocolloids, G.O. Phillips and P.A. Williams, Eds.). Cambridge: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. 1-14. Hal 136.

<https://www.elsevier.com/books/handbook-of-hydrocolloids/unknown/978-1-84569-414-2>

Rosenthal, A. (1999). *Food Texture Measurement and Perception*. Gaithersburg Maryland: Aspen. Hal 28.

Ross, AS. (2006). Instrumental Measurement of Physical Properties of Cooked Asian Wheat Flour Noodles. *Cereal Chemistry*. 83(1): 42-51.

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1094/CC-83-0042>

Sappu, E. E. B., Handayani, D., & Rahmi, Y. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Turi (*Sesbania Grandiflora*) terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 1(2): 114–127.

<https://ijhn.ub.ac.id/index.php/ijhn/article/view/107>

Saragih, R. (2015). Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan*. 1(2): 90–95.

<https://media.neliti.com/media/publications/36813-ID-nugget-jamur-tiram-pleurotus-ostreatus-sebagai-alternatif-pangan-sehat-vegetaria.pdf>

Sarbini, D., Rahmawaty, S., & Kurnia, P. (2009). Uji Fisik, Organoleptik, dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe-Bekatul dengan Fortifikasi Fe dan Zn untuk Anak Kurang Gizi. *Jurnal Penelitian Sains Dan Teknologi*. 10(1): 18–26.

https://www.researchgate.net/publication/277769747_UJI_FISIK_ORGANOLEPTIK_DAN_KANDUNGAN_ZAT_GIZI_BISKUIT_TEMPE-BEKATUL_DENGAN_FORTIFIKASI_Fe_DAN_Zn_UNTUK_ANAK_KURANG_GIZI

Sarofa, U., Yulistiani, R., & Mardiyah. (2013). Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dalam Pembuatan Crackers dengan Penambahan Gluten. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13–18.

<http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/416/317>

Setiowati, W. (2010). *Pembuatan Roti Tawar Berserat Tinggi dengan Substitusi Tepung Bekatul dan Penambahan Gliserol Monostearat*. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”. (Skripsi).

<http://eprints.upnjatim.ac.id/1948/1/file1.pdf>

Setyaningsih D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.

Sihotang, S. N. J., Lubis, Z., & Ridwansyah. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Tepung Gandum yang Ditanam di Sumatera Utara. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(3), 330–337.

<https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjjL76ycLjAhUGPI8KHfImBKsQFjAAegQIARAC&url=https%3A%2F%2Fjurnal.usu.ac.id%2Findex.php%2Fjrpp%2Farticle%2Fdownload%2FSiti%2520Nur%2520Janna%2Fpdf&usg=AOvVaw3geefMDyv3xiYQMRdO06Dc>

Simamora, F. M. (2016). *Kajian Konsentrasi Tepung Kacang Merah dan Tepung Tempe terhadap Kualitas Daging Analog*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. (Skripsi).

<http://repository.unpas.ac.id/26608/1/ARTIKEL.pdf>

Situmorang, M., Nainggolan, R. J., & Limbong, L. N. (2017). Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dengan Brokoli Dan Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Mutu Nugget Jamur Tiram. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(3): 478–484.

<https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/view/Melince%20Situmorang>

Standar Nasional Indonesia. 2014. Naget Ayam (*Chicken nugget*).

https://kupdf.net/download/sni-6683-2014-nugget-ayam_58f679ecdc0d60c277da985c_pdf

Suseno, T. I. P., Surjoseputro, S., & Fransisca, I. M. (2007). Pengaruh Jenis Bagian Daging Babi dan Penambahan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisikomiawi Pork Nugget. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. 6(2): 15–25.

<http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/viewFile/143/142>

Susilo, D. U. M., & Imelda, F. (2007). Pembuatan Cake Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) dengan Pencampuran Tepung Gandum. *Jurnal Belian*. 6(1): 1–5.

http://riset.polnep.ac.id/bo/upload/penelitian/penerbitan_jurnal/01-dum%20susilo%20fenny.pdf

Tala, Z. Z. (2009). Manfaat Serat bagi Kesehatan.

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1931/09E01454.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Tejaningrum, N., Pratudiyanti, A., & Yasa, I. W. S. (2018). Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoeabatatas L.*) dan Tepung Bekatul (*Rice Polish*) terhadap Beberapa Sifat Mutu Fisik dan Sensoris Bakpao.

<https://www.neliti.com/publications/278648/pengaruh-proporsi-ubi-jalar-ungu-ipomoea-batatas-l-dan-tepung-bekatul-rice-bran>

Untoro, N. S., Kusrahayu, & Setiani, B. E. (2012). Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak, dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos channos forsk*). *Journal Animal Agriculture*. 1(1): 567–583.

<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/758>

USDA. (2018). Chicken nugget. <https://nutritiondata.self.com/facts/poultry-products/10042/2>. Diakses pada 16 Maret 2019.

USDA. (2018). Egg, yolk, dried. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/01137?fgcd=&manu=&format=&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=egg&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=>. Diakses pada 17 Juli 2019.

USDA. (2018). Egg, whole, dried. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/01133?fgcd=&manu=&format=&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=egg&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=>. Diakses pada 17 Juli 2019.

USDA. (2018). Fungi, Cloud ears, dried. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/11988?fgcd=&manu=&format=&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=Fungi%2C+Cloud+ears+fresh&ds=SR&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=>. Diakses pada 7 April 2019.

USDA. (2018). Jew's ear, (pepeao), raw. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/11228?fgcd=&manu=&format=&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=Fungi%2C+Cloud+ears+fresh&ds=SR&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=>. Diakses pada 7 April 2019.

USDA. (2018). Rice bran, crude. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/20060?fgcd=&manu=&format=&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=rice+bran&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=>. Diakses pada 16 Maret 2019.

USDA. (2018). Vital wheat gluten. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/48052?fgcd=&manu=&format=&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=vital+wheat+gluten&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=> Diakses pada 16 Maret 2019.

Usmiati, S., Winarti, C., & Sumangat, D. (2002). Diversifikasi Teknologi Pengolahan Daging dan Kulit Bulu Kelinci. *Lokakarya Nasional Potensi Dan Peluang Pengembangan Usaha Kelinci*. 112–120.

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjyyMLjxsHjAhX763MBHUowAuMQFjAAegQIAhAC&url=http%3A%2F%2Fbalitnak.litbang.pertanian.go.id%2Findex.php%2Fpublikasi%2Fcategory%2F31-3%3Fdownload%3D554%253A3&usg=AOvVaw1H3CPJzzhpQke3MzRsfTpE>

Utami, E. Y., Rosyidi, D., & Widyastuti, E. S. (2015). Pengaruh Substitusi Daging Ayam Broiler dengan Jamur Salju (*Tremella Fuciformis*) pada Kualitas Nugget Ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(2): 63–75.

<https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/249>

Wahab, D., Ansharullah, Baco, A. R., & Asfianty. (2016). Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon* Sp.) sebagai Bahan Pengisi Sosis Tempe : Kajian Organoleptik dan Nilai Gizi. *Jurnal Rekapangan*. 10(1): 1–8.

<http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/691>

Wahyuningtyas, R. (2016). *Formulasi Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) dengan Daging Analog Berbasis Molef (Modified Legume Flour) Koro Pedang (Canavalia ensiformis L.) dan Stpp pada Pembuatan Sosis*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. (Skripsi).

https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/79550/Rahayu%20Wahyuningtyas%20-%20121710101035_.pdf?sequence=1

Wardani, N. A. K., & Widjanarko, S. B. (2013). Potensi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Gluten dalam Pembuatan Daging Tiruan Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(3): 151–164.

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjRouPOx8HjAhXBgeYKHe9EB8gQFjAAegQIAhAC&url=https%3A%2F%2Fjtp.ub.ac.id%2Findex.php%2Fjtp%2Farticle%2Fdownload%2F408%2F74&usg=AOvVaw2JWgqp3DM1YEx0tX6ikwZx>

Wati, M. S. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) dan Jenis Shortening terhadap Sifat Organoleptik Cupcake. *E-Journal Boga*. 5(1): 108–117.

<https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/13782>

Wellyalina, F., & Aisma, A. (2013). Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna Dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 2(1): 9–17.

<http://journal.ift.or.id/files/210917%20PENGARUH%20PERBANDINGAN%20TETELAN%20MERAH%20TUNA%20DAN%20TEPUNG%20MAIZENA.pdf>

Wiardani, Isnaeni. (2010). Budi Daya Jamur Konsumsi. Yogyakarta: Andi. Hal 8.

<https://books.google.co.id/books?id=zUJz49wvqLOC&printsec=frontcover&dq=Budi+Daya+Jamur+Konsumsi&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwimgc->

[vyMHjAhWX8XMBHSfdB-sQ6AEIKjAA#v=onepage&q=Budi%20Daya%20Jamur%20Konsumsi&f=false](https://doi.org/10.24127/vyMHjAhWX8XMBHSfdB-sQ6AEIKjAA#v=onepage&q=Budi%20Daya%20Jamur%20Konsumsi&f=false)

Widyastuti, L. A., Nugroho, W. A., & Rillianti, A. P. (2010). Oats-Bekatul sebagai Pangan Fungsional. *Pelita-Jurnal Penelitian Mahasiswa*. Vol 2: 1–10.
<https://journal.uny.ac.id/index.php/pelita/article/view/4269>

Wijayanti, Y. R. (2007). *Substitusi Tepung Gandum (Triticum Aestivum) dengan Tepung Garut (Maranta arundinaceae L) pada Pembuatan Roti Tawar*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. (Skripsi).
<https://muhammadsabchi.files.wordpress.com/2010/04/substitusi-tepung-gandum-dengan-tepung-garut.pdf>

Winarti, Sri. (2010). Makanan Fungsional. Surabaya: Graha Ilmu. Hal 179-180.

Wiryan, A., Retnowati, R., & Sabarudin, A. (2008). Kimia Analitik untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Hal 92-94.
https://bsd.pendidikan.id/data/SMK_10/Kimia_Analitik_Kelas_10_Ir_Adam_Wiryan_2008.pdf

Wulandari, M., & Handarsari, E. (2010). Pengaruh Penambahan Bekatul terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 1(2): 55–62.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/788>

Yusniardi, E., Kanetro, B., & Slamet, A. (2010). Pengaruh Jumlah Lemak terhadap Sifat Fisik dan Kesukaan Meat Analog Protein Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*). *Jurnal Agritechnology*. 30(3): 148–151.
<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9666>

Zulfikar. (2008). *Kimia Kesehatan Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Hal 299.
https://bsd.pendidikan.id/data/SMK_12/Kimia_Kesehatan_Jilid_3_Kelas_12_Zulfikar_2008.pdf