

BAB VI

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemists (14th Ed). AOAC. Arlington, Virginia.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. Puspitasari, dan S. Budiyo. (1989). Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. IPB-Press, Bogor.
https://www.academia.edu/3526062/Apriyantono_A_Fardiaz_D_Puspitasari_NL_Yasni_S_Budiyanto_S._1989._Petunjuk_Laboratorium_Analisis_Pangan._Departemen_Pendidikan_dan_Kebudayaan._Pusat_Antar_?auto=download
- Brand-Williams, W., M.E. Cuvelier, and C. Berset. (1995). Use of A Free Radical Method To Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensmittel-wissenschaft und Technol* 28:25-30.
- Cauvain, S., and L. Young. (2001). *Baking Problems Solved*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Cambridge, England.
- Claire, J. (2014). The Chemistry of Baking [Thesis]. University of South Carolina, Columbia.
https://scholarcommons.sc.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1014&context=senior_theses
- Direktorat Gizi Depkes RI. (1996). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Dwiyanti, G., W. Siswaningsih, dan W.N. Aprilianti. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Beras Merah dan Beras Hitam Komersial Serta Produk Olahannya. Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia V. <http://snkpk.fkip.uns.ac.id/wp-content/uploads/2016/08/AKTIVITAS-ANTIOKSIDAN-EKSTRAK-BERAS-MERAH-DAN-BERAS-HITAM-KOMERSIAL-SERTA-PRODUK-OLAHANNYA-Gebi-Dwiyanti.pdf>
- Fibriyanti, Y.W. (2012). Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (*Oryza nivara*) Dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
[file:///C:/Users/hpmini/Downloads/yolaning%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/hpmini/Downloads/yolaning%20(1).pdf)
- Hakim, M.F., N. Setiari, dan M. Izzati. (2006). Kapasitas Penyerapan Air pada Berbagai Ukuran Gel dari Tepung Karaginan untuk Pembuatan Media Tanam Jeloponik. Jurusan Biologi FMIPA. Universitas Diponegoro. Semarang.
http://eprints.undip.ac.id/33993/1/Kapasitas_Penyerapan_dan_Penyimpanan_Air_

pada_Berbagai_Ukuran_Gel_dari_Tepung_Karaginan__untuk_Pembuatan_Media_Tanam_Jelaponik.pdf

Hoseney, R.C. (1986). *Principles of Cereal Science and Technology* (2nd Ed). American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota, USA.

Hui, Y.H. (2006). *Bakery Products Science and Technology*. Blackwell Publishing. Iowa, USA.
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/9780470277553.fmatter/pdf>

Indriyani F., Nurhidajah, dan A. Suyanto. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Volume 04. No. 08.
<http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/1165/1219>

Iriyani, N. (2011). Sereal Dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan [Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.
<https://core.ac.uk/download/pdf/11734456.pdf>

K., Didi Suardi. (2005). Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 24(3).
<http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/p3243052.pdf>

Kartika, E.Y. (2014). Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu Pada Biskuit. *Jurnal Kimia Analitik* 2. <https://widyakhuzaimah.files.wordpress.com/2014/04/kadar-biskuit2.pdf>

Koswara S. (2009). Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer. eBook Pangan. <http://tektan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>

Mac Dougall, D. B. (2000). *Colour in Food (Improving Quality)*. CRC Press. Cambridge. England. [https://books.google.co.id/books?id=kOs9hYmq7-sC&pg=PR4&lpg=PR4&dq=Mac+Dougall,+D.+B.+\(2000\).+Colour+in+Food+\(Improving+Quality\).+CRC+Press.+Cambridge.+England.&source=bl&ots=kfftSzUIAE&sig=jk-V5pBBu40tDf8TPfdnkuUf1Wo&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwiz_djLsqDZAhuFTI8KHQj5A7UQ6AEILzAB#v=onepage&q=Mac%20Dougall%2C%20D.%20B.%20\(2000\).%20Colour%20in%20Food%20\(Improving%20Quality\).%20CRC%20Press.%20Cambridge.%20England.&f=false](https://books.google.co.id/books?id=kOs9hYmq7-sC&pg=PR4&lpg=PR4&dq=Mac+Dougall,+D.+B.+(2000).+Colour+in+Food+(Improving+Quality).+CRC+Press.+Cambridge.+England.&source=bl&ots=kfftSzUIAE&sig=jk-V5pBBu40tDf8TPfdnkuUf1Wo&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwiz_djLsqDZAhuFTI8KHQj5A7UQ6AEILzAB#v=onepage&q=Mac%20Dougall%2C%20D.%20B.%20(2000).%20Colour%20in%20Food%20(Improving%20Quality).%20CRC%20Press.%20Cambridge.%20England.&f=false)

Masniawati, A., E. Johannes, A.I. Latunra, dan N. Paelongan. (2012). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Beras Merah Pada Beberapa Sentra Produksi Beras di Sulawesi Selatan. Jurusan Biologi FMIPA. Universitas Hasanuddin. Indonesia.

[http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/4234/ARTIKEL%20PUBLIKASI%20\(Novita%20Paelongan\).pdf?sequence=1](http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/4234/ARTIKEL%20PUBLIKASI%20(Novita%20Paelongan).pdf?sequence=1)

- Montenegro M.A., M.L. Boiero, L. Valle, and C.D. Borsarelli. (2012). Gum Arabic : More Than an Edible Emulsifier. Argentina. <https://pdfs.semanticscholar.org/e753/98a3d81b33a4fa171ca9d110a927ecd1aee5.pdf>
- Nakamura, S., D. Suzuki, R. Kitadume, and K. Ohtsubo. (2012). Quality Evaluation of Rice Crackers Based on Physicochemical Measurements. *Biosci, Biotechnol, Biochem.*, 76(4) : 794-804. <http://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1271/bbb.110931?needAccess=true>
- Naluri, S., E.W. Riptanti, dan S.W. Ani. (2012). Analisis Komparatif Usahatani Beras Merah Organik (*Oryza nivara*) dan Beras Putih Organik (*Oryza sativa*). Studi Kasus di Desa Sukorejo Kecamatan Sambirejo Kabupaten Sragen. Program Studi Agribisnis. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. <http://agribisnis.fp.uns.ac.id/wp-content/uploads/2014/05/JURNAL-SUSI-NALURI-H-0809104.pdf>
- Passos, M.E.A., C.F.F. Moreira, M.T.B. Pacheco, I. Takase, M.L.M. Lopes and V.L. Valente-Mesquita. (2013). Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits. *Food Science Techonlogy Campinas* 33(2):323-331. http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612013000200017
- Prindiville, E.A., R.T. Marshall and H. Heymann. (2000). Effect of Milk Fat, Cocoa Butter, and Whey Protein Fat Replacers On The Sensory Properties of Lowfat and Nonfat Chocolate Ice Cream. *J Dairy Science* 83:2216-2223. http://www.flavours.asia/uploads/7/9/8/9/7989988/chocolate_ice_cream.pdf
- Restyawati, D.T. (2011). Praktek Produksi *Biscuit Crackers* Dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta. <https://eprints.uns.ac.id/5726/1/203991011201112381.pdf>
- Rianto, B.F. (2006). Desain Proses Pembuatan dan Formulasi Mi Basah Berbahan Baku Tepung Jagung [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/13787/2/F08snp.pdf>
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* No. 75 th. XXIII Maret 2011. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=253322&val=6820&title=SE>

RAT%20PANGAN%20(DIETARY%20FIBER)%20DAN%20MANFAATNYA
%20BAGI%20KESEHATAN

Soekarto, S.T. (1980). Dasar-Dasar Pengawasan Mutu dan Standardisasi Mutu Pangan. Depdikbud Ditjen Perguruan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.

<http://kin.perpusnas.go.id/DisplayData.aspx?pId=6588&pRegionCode=PLKSJOG&pClientId=145>

Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. (1996). Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

Suliantini, N.W.S., G.R. Sadimantara, T. Wijayanto, dan Muhidin. (2011). Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *Crop Agro* Vol. 4 No. 2. file:///D:/All_In/FTP/skripsi/jurnal%20yang%20dipakai/7%20Ni%20Wy%20Sri%20Suliantini,%20dkk%20Vol.4_No.2_Juli%202011.html

Wanti, S. (2008). Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Angkak Oleh *Monascus purpureus* [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

<https://eprints.uns.ac.id/9463/1/76121407200906051.pdf>

www.bogasari.com (diakses tanggal 20 Oktober 2016)

