

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2000. *Approved Methods of American Association of Cereal Chemists*. American Association. USA.
- Aderson, J. W., Baird, P., Davis, Jr., Ferreri, S., Knudtson, M., dan Koraym, A. 2009. *Health Benefits of Dietary Fiber*. Internasional Life Sciences Institute, 67(4),188-205.
- Alfiana, T. A., 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Tanpa Sosoh Terhadap Warna dan Daya Patah Biskuit*. (Skripsi) Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. 1992. *Syarat Mutu Biskuit SNI 01-2973-1992*. BSN. Jakarta
- Anonim. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman, SNI 01-2891-1992*. BSN. Jakarta.
- Anonim. 1992. *Ragi Roti Kering, SNI 01-2982-1992*. BSN. Jakarta.
- Anonim. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Anonim. 2011. *Istilah dan Definisi, Syarat Mutu, Pengambilan Contoh dan Cara Uji Biskuit: SNI 2973:2011*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2013. *Laporan Hasil Riset Dasar (Risikesdas) 2013*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Anonim. 2014. *Syarat Mutu Margarin, SNI 3541:2014*. BPS. Jakarta.
- Anonim. 2020. *Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2019*. BPS. Jakarta.
- Anonim. 2020. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2020*. BPS. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Virginia USA.
- Astawan, M. 2002. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Basito. 2012. *Kajian Karakteristik Sensori dan Kapasitas Antioksidan Minuman Fungsiolan Bekatul Beras Hitam Dengan Penambahan Jahe (Zingiber officinale) dan Kencur (Kanferia Galangan L.)* Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol 5(2), 66-73.
- Belitz, H. D. dan Grosch, W. 1987. *Food Chemistry. 2nd Ed*. Springer. Hal. 232.
- Budihartini, N. K. S., Permana. I. D. G. M, dan Ina, P. T. 2018. *Pengaruh Perbandingan Terigu dan Bekatul Beras Merah Terhadap Karakteristik Mie Kering*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. 7, No. 4, 156-164.
- Burhanuddin. 2001. *Forum Pasar Garam Indonesia*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Damayanthi, E., dan D. I. Listyorini. 2006. *Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Keripik Simulasi*. Jurnal Gizi dan Pangan. IPB. Bogor.
- Damayanthi, E., Tjing, L. T., dan Arbianto, L. 2007. *Rice Bran*. Panebar Swadaya. Depok.
- Darmatika, K., Akhyar, A., dan Usman Pato. 2018. *Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) Dalam Pembuatan Crackers*. JOM FAPERTA, Vol 5(1) 1-14.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.

- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dewi. T. F 2011. *Aktivitas Antioksidan, Kadar Total Fenol, Kadar Serat Pangan dan Kualitas Sensori Roti Tawar dengan Penambahan Bekatul dari Beras Merah dan Beras Hitam*. (Skripsi) Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Devi, R. R. dan Arumughan, C. 2007. *Phytochemical characterization of defatted rice bran and optimization of a process for their extraction and enrichment*. *Bioresource Technology* 98: 3037-3043.
- Dias, C. L., Ala-Nisilla, T., Wong-Ekkabut, J., Vattulainen, I., Grant, M., dan Karttunen, M. 2010. *The hydrophobic effect and Its Role In Cold Denaturation*. *Cryobiology*, Vol 60(1) 91-99.
- Dwidjoseputro, D. 1976. *Microbiological Studies of Indonesia Ragi*. Dirjen Dikti. Jakarta.
- Engelen, A. 2017. *Analisis sensori dan warna pada pembuatan telur asin dengan cara basah*. *Jurnal Technopreneur*. Vol 5, No.1, Hal 8-12.
- Engelen. A. 2018. *Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor*. *Journal of Agritech Science*, Vol 2, No. 1, Hal 12-13.
- Ersoy, B., dan Ozeren, A. 2009. *The Effect of Cooking Methods on Mineral and Vitamin Contents of African Cat Fish*. *Food Chemistry*, 155, 419-422.
- Fardiaz, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Faridi, D. 1994. *The Science of Cookies and Crackers Production*. Chapman and Hall. New York.
- Fatkurahman, R., Windi, A., dan Basito. 2012. *Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza sativa L.) dan Tepung Jangang (Zae mays L.)*. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol.1(1), 49-57.
- Ferazuma, H., Marliyati, S., dan Amalia, L. 2011. *Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus sp) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers*. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 6(1) : 18
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Fridata, I. G. 2014. *Kualitas Biskuit Keras Dengan Kombinasi Tepung Ampas Tahu dan Bekatul Beras Merah*. (Skripsi) Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Gisslen. 2013. *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Gomez, K. A. dan A. A. Gomez. 1995. *Prosedur Statistik Untuk Penelitian Pertanian*. UI Press. Jakarta.
- Hadipernata, M. 2007. *Mengolah Dedak Menjadi Minyak (Rice Bran Oil)*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Bogor.
- Hendrayati, Manjilala dan Islamiati. F. 2019. *Substitusi Bekatul Pada Pembuatan Biskuit Terhadap Peningkatan Kadar Serat Sebagai Jajanan Tinggi Serat*. *Media Gizi Pangan*, Vol. 26, Edisi 2.
- Huang, S. C., C.Y. Shiau, T.E., Liu, C.L. Chu, and D.F. Hwang. 2005. *Effects of rice bran on sensory and physico-chemical properties of emulsified pork meatballs*. *J. of Meat Science* 70: 613-619.

- Hui, F. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Willy and Sons, Inc. USA
- Indrasari, S. D. 2006. *Padi Aek Sibundong: Pangan Fungsional*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Iriyani, N. 2011. *Sereal dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan*. Artikerl Penelitian. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Junaenah. 2007. *Aplikasi Penggunaan Tepung Daging Sapi Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Cracker*. (Skripsi) Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Suparno, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kasim, R., Liputo, S., Limonu, M., dan Mohamad, F. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemangangan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Snack Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas Tahu*. *Jurnal Technopreneur*, 6(2), 41-48.
- Katresna, N. P. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Modifikasi Sorgum (*Shorgum bicolor L.*) dan Terigu Dengan Penambahan Bekatul Beras (*Oryzae sativa L.*) Terhadap Karakteristik Cookies*. (Skripsi) Universitas Pasundan. Bandung.
- Kisnawati, S. W., dan Pramudya, K. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan dan Daya Terima*. Seminar Nasional Gizi Strategi Optimasi Tumbuh Kembang Anak. Surakarta.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumastuti, k., dan Fitriyono, A. 2013. *Pengaruh Penambahan Bekatul Beras Merah Terhadap Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Sosis Tempe*. *Jurnal of Nutrition College*, Vol. 2(1) 27-34.
- Manley, D. J. R. 1983. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellies Harwood Limited. England.
- Manley, D. J. R. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes For The Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, Abington. England.
- Matz, S. A. 1992. *Bakery Technology and Engineering, 3th Edition*. Van Nostrand Reinhold. Texas.
- Min, B., Gu L., Clung A., Bergman C.J., dan Chen M.H. 2012. *Free and Bound Total Phenolic Concentrations, Antioxidant Capacities, and Profiles of Proanthocyanidins and Anthocyanins in Whole Grain Rice (*Oryza sativa L.*) of Different Bran Colours*. *Food Chemistry*. Vol. 133 : 715–722.
- Munandar, dan Iskak, A. 1995. *Teori Pastry*. Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nabilah, M., S. Tamaroh, dan Agus, S. 2019. *Karakteristik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai Sebagai Sumber Antioksidan dan Protein*. Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. UMBY. Yogyakarta.
- Nasution, J. 2019. *Karakteristik Flakes Bekatul Dengan Substitusi Tepung Kacang Putih (*Vigna unguiculata*) Dengan Variasi Lama Waktu Pemangangan*. (Skripsi) Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara. Sumatra. Medan.

- Nilasari, O. W., Wahono, H. S., dan Jaya, M. M. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5(3), 15-26.
- Nursalim, Y. dan Razali, Z. Y. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Potter, N. N. dan Hotchkiss. 1995. *Food Scienc*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Pradipta, I., dan Lapin. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. (Skripsi) Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pramudya, A. S. I., Yustina, W. W., dan Nanik, S. 2018. *Karakteristik Snack Bars Dengan Suhu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Milet Kuning (Panicum Sp) dengan Tepung Pisang Raja Bandung (Musa Paradisiaca L)*. Surakarta. Jurnal Teknologi pangan, Vol 12 (2) 47-53.
- Pratama, R. I., I. Rostini dan E. Liviawaty. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jungilus (Istiophorus Sp)*. Jurnal Akuantika, Vol 5 (1) 30-39.
- Putri, L. C. E., A. Mustofa, dan Linda, K. 2017. *Pemanfaatan Bekatul Beras Merah (Oryza niwara) dan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (Zingiber officinarum) dalam Pembuatan Biskuit Fungsional*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol 2(2), 81-87.
- Rachmat, R. dan Suismono. 2007. *Teknologi Pengolahan Padi Terpadu dengan Pengerapan Sistem Manajemen Mutu*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian .Yogyakarta.
- Rahmi, E. 2004. *Perubahan Suhu Oven Terhadap Mutu Produk Biskuit Kelapa di PT. Mayora Indah, Cibitung*. (Skripsi) Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Ramadhani, F., dan Erni, S. M. 2017. *Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5 (1), 38-47.
- Ratna, Y., Sarofa, U., dan Mardiyah. 2010. *Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (Bruguiera gymnorrhiza) dalam Pembuatan Crackers dengan Penambahan Gluten*. (Skripsi) UPN. Jawa Timur.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Shellenberger, J. A., dan Pomeranz, R. A. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut. The AVI Publishing Company, Inc. USA
- Sitoesmi, M. A. 2012. *Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Sondakh, Marsye, dan Manaffe. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sumarlin, U., S, Tamaroh, dan Astuti, S. 2019. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Tingkat Kesulaan Biskuit yang Disubstitusi Dengan Tepung Bekatul Terfermentasi*. Naskah Publikasi Proram Studi Teknologi Hasil Pertanian, UMBY. Yogyakarta.

- Susanto, dan Dwi. 2011. *Potensi Bekatul sebagai Sumber Antioksidan dalam Produk Selai Kacang*. (Artikel Penelitian). Undip. Semarang.
- Tarau, E. 2011. *Pengaruh Kombinasi Tepung Ikan Sidat (*Anguilla marmorata* (Q.) Gaimart) dan Tepung Terigu terhadap Kualitas Biskuit Crackers*. Skripsi. Program Sarjana Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Tejaningrum, N., Agustono, P., I Wayan, S. Y. 2018. *Pengaruh Proporsi Ubi Jalan Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Bekatul (*Rice bran*) Terhadap Beberapa Sifat Mutu Fisik dan Sensoris Bakpao*. Jurnal Ilmi dan Teknologi Pangan, Vol 4(2) 363-375.
- Tengah, I. G. P., I. K. Suter, I. W. R. Widarta, dan I. K. Arnata. 2011. *Pengaruh Pengasaman dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Bioaktif serta Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bekatul Beras Merah*. Laporan Penelitian Hibah Unggulan Udayana.
- Telepta, G. dan Priscillia, P. 2017. *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Tongka Langit Untuk Pembuatan Crackers*. Agritekno. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 6(2) hal. 40.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additive)*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wahyuni, A. M. dan A. Made. 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. CV Akademika Pressindo. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, M, dan Erna, H. 2010. *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit*. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol 1, No. 2, Hal 55.
- Yunani, T. T. 2017. *Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah Terhadap Kadar Protein dan Tingkat Kekerasan Biskuit*. (Skripsi) Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Zaddana, C., Mira, M., Almasyhuri dan Siti, T. 2018. *Aktivitas Antosianin dan Kandungan Serat Pangan Biskuit Campuran Bekatul Beras Merah (*Oriza glaberrima*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*)*. Bogor. Fitofarmaka, Vol 8 (2) 10