

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiana, TA. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Tanpa Sosoh Terhadap Warna Dan Daya Patah Biskuit. Jurnal Publikasi*. Surakarta:Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Anonim. 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional.Jakarta
- Anonim. 2011. SNI 2973:2011. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of official Analytical Chemists*. Washington: AOAC)
- Ardiansyah. 2013. *Pengaruh Kualitas Produk dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Ulang Air Minum Dalam Kemasan Galon Aqua Di Kota Padang*. jurnal ilmu manajemen vol. 2 no. 1.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Beras. SNI 6128:2015.
- Bechtel, D. B. dan Pomeranz Y. 1980. *The rice kernel*. Di dalam. Pomeranz (Ed). 1980. *Advances in Cereal Science and Technology*. Vol 3. Y. Amer. Assoc. Cereal. Chem. St. Paul.
- Bintang, M. 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*. Jakarta: Erlangga.
- Budianto, 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang: UMM Press
- Carella H. 2016 *formulasi food bar sebagai snack bagi penderita diabetes mellitus berbahan ubi jalar ungu (ipomoea batatas l. Poir) dan kacang merah (phaseolus vulgaris l.) Pratanak dilihat dari kadar amilosa dan gula reduksi*. Naskah publikasi.surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Christian G.D. 1986. *Analytical Chemistry*. Third Edition. John Willey and Sons. New York.
- Christian, J.H.B. 1980. *Reduced water activity*. In J.H. Silliker, R.P. Elliot, A.C.p 79-90
- Damardjati, D.S. dan Purwani E.Y. 1991. *Mutu Beras*. Padi Buku 3. Puslitbang Tanaman Pangan, Bogor.

- Damardjati. 2004. *Karakteristik sifat standarisasi mutu beras sebagai landasan pengembangan agribisnis dan agroindustri padi di Indonesia*. Balai Penelitian Teknologi Pangan. Bogor.
- Damayanthi E, Tjing, LT., dan Arbianto, L. 2007. *Rice Bran*. Depok: Panebar. Swadaya.
- Damayanthi, 2007 *Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (Hibiscus sabdariffa, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi*. Surakarta: Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 01 No.01.
- Dianti, 2010. *Kajian Karakteristik FisikoKimia dan Sensori Beras Organik Mentik susudan IR64, Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan (skripsi)*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2004. *Keluarga Sadar Gizi (KADARZI)*. Jakarta : Bharata Karya Aksara
- Fithriyah, N. 2013. *Analisis A-Tokoferol (Vitamin E) Pada Minyak Biji Kelor (Moringa oleifera Lam.) Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. Skripsi*. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah . Jakarta
- Hadipernata, M. 2007. *Mengolah dedak menjadi minyak (rice bran oil)*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. ISSN 0216-4427 Vol. 29 No. 4 hal 8-10.
- Harper, J. M. 1981. *Extrusion of Foods vol I*. Florida : CRC Press.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hasbullah, R. dan Pramita, R.D.P. 2013. *Pengaruh Lama Perendaman terhadap Mutu Beras Pratanak pada Padi Varietas IR 64*. *Jurnal Keteknikaan Pertanian* Vol. 27, No. 1, April 2013.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. *Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik*. Seminar Nasional PATPI. 375-379.
- Hee-Young An., 2005. *Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches*. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.

- Istinganah M, 2017. *Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional*. Jurnal Kesehatan. Vol. 10. No. 2. Hal: 89
- Houston, D.F. 1972. *Rice Chemistry and Technology*. Minnesota: American Association of Cereal Chemist, Inc. St. Paul. p. 537.
- Huang C dkk., 2005. *Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, Bacillus cereus*. Journal of Biochemistry and molecular Biology, 38 : 82-88.
- IDF (International Diabetes Federation). 2017. *International Diabetes Federation: Diabetes Atlas Eighth Edition 2017*. www. idf.org
- Inglett, G.E. dan L. Munk, 1980. *Rice Ricen Progressin Chemistry and Nutrition. Cereal fpr Food and Beverages Academic Press*. New york.
- John W, 2008. *Research Design, Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Bandung: Edisi Ketiga Pustaka Pelajar
- Juliano, B.O and Bechtel, D.B. 1994. The Rice Grain and its Composition. Di dalam Rice Chemistry and Technology (B.O. Juliano, ed., 1994). American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota
- Juliano, B.O., 1972. *The Rice Caryopsis and Its Composition, didalam Huoston, D.F., Rice Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemistry Incorporated St Paul Minnescta
- Kadarisman .1996. *Ilmu manajemen. Buku panduan Mahasiswa*. Jakarta : Gramedia
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : Universitas Indonesia Press
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. <http://www.eBookPangan.com>. Diakses pada 05 Januari 2019 pukul 16.37
- Kramer, A. and Twigg, B.A., 1973. *Fundamentals of Quality Control for the Food Industry*. Westport Connecticut: The Avi Publishing Company, Inc
- Kusumah dan Andarwulan. 1989. *Prinsip Teknologi Pangan*. Jakarta: Rajawali Press
- Lawless, H, and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. Springer, New York
- Luh. 1991. *Properties of The Rice Carryopsis. In The Rice Production. 2 nd ed. Vol.1.A VI*.

- Manley, D.J.R. .2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes For The Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, Abington. England.
- Matz, S.A.1992.Cookies and Creckers Tecknologi.AUI Publishing Company Inc.London
- Miller, J. B., Pang, E., & Bramall, L. 1992. *Rice A high or low glycemic index food* The American Journal of Clinical Nutrition, 56, 1034–1036.
- Nursalim, Y. Dan Razali, Z.Y. 2007. *Bekatul Makanan Yang Menyehatkan*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka. 50 hal.
- Permenperin Menteri Perindustrian Republik Indonesia. Nomor 60/M-IND/PER/7/2015.Perberlakuan Standar Nasional Indonesia Biskuit Secara wajib.
- Pomeranz, Y. dan Meloans C.E. 1994. *Food Analysis: Theory and Practice*. USA: Chapman and Hall.
- Prom-u-thai,C., Huang,L., Rerkasem, B. 2009. *Iron fortification in parboiled rice a rapid and effective for delivering Fe nutrition to rice consumers*. The Proceeding of the International Plant Nutrition Colloquium XVI UC Davis.
- Saksono H. 2012. *Pasar Biskuit Diproyeksi Tumbuh 8% Didorong Konsumsi*.<http://www.indonesiainancetoday.com>. Diunduh 5 Agustus 2013.
- Saputro SB. 2013. *Karakteristik Biskuit Dengan Variasi Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L.) dan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosch)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 2 (2). Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Sayangbati, F. 2012 . *Formulasi food bar sebagai snack bagi penderita diabetes mellitus berbahan ubi jalar ungu (ipomoea batatas l. Poir) dan kacang merah (phaseolus vulgaris l.) Pratanak dilihat dari kadar amilosa dan gula reduksi*. Naskah publikasi.surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Setyaningsih D, 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Singh, R. P and Dennis R. H, 2009. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press, Elsevier.
- Smewing, J. 1999. *Hydrocolloids di dalam Food Texture : Measurement and Perception*. A. J. Rosenthal (ed.). Aspen Publisher, Gaithersbrug, Maryland.

- Subagjo, 2007. *Studi Kelayakan dan Aplikasi*. Jakarta : PT Elex Media
- Sumantri dan Rohman 2013. *Analisis Kimia Pangan*. Universitas Gajah Mada Yogyakarta : UGM Press.
- Suprihatno (Eds). Prosiding Seminar Apresiasi Hasil Penelitian Padi Menunjang P2BN. Buku 2. BB Padi. Sukamandi. p.759-773.
- Surajit dan De Datta 1981. *Principles and Practises of Rice Production*. John Wiley Sons. New York.
- Swastika, D.K. dan Nuryanti, S. 2011. *Peran kelompok tani dalam penerapan teknologi pertanian*. In Forum Penelitian Agro Ekonomi (Vol. 29, No. 2, pp. 115-128). <http://pse.litbang.pertanian.go.id/ind/pdf/FAE29-2d.pdf>, diakses: 16.52, tanggal 05 Maret 2016.
- Syarif, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB
- Szczesniak, A., dan Kleyn, D. 1963. *Consumer Awareness Of Texture and Other Food Attributes*. Food Technology. London.
- Ulyarti. 1997. *Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin, dan Campurannya*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Widowati, 2009 . *formulasi food bar sebagai snack bagi penderita diabetes mellitus berbahan ubi jalar ungu (ipomoea batatas l. Poir) dan kacang merah (phaseolus vulgaris l.) Pratanak dilihat dari kadar amilosa dan gula reduksi*. Naskah publikasi.surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Widowati, S.B.A., Santosa, S., dan Budiyanto, A. 2008. *Karakterisasi Mutu dan Indeks Glikemik Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. Dalam B.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yildiz dan Bulut, 2015 .*Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit daricampuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air yang proporsional*. Jurnal kesehatan, issn 1979-7621, vol. 10, no. 2, desember 2017
- Yulianto, W. A. 2007. *Pembuatan Cookies Ber-Indeks Glisemik Rendah: Kajian Substitusi Dengan Tepung Garut , Uwi Dan Beras Retro*. Laporan Penelitian.

DIPA Kopertis Wilayah V. Nomor: 0169.0/023-04.0/XIV/2007 Tahun Anggaran 2007. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Wangsa Manggala Yogyakarta.

- Yulianto, W.A. 2007. Proses Pengolahan Padi Menjadi Beras Yang Memiliki Indeks Glisemik Rendah. Paten
- Yulianto, W.A., Luwihana, S., Swasono, F. D. H., Suryani, C.L. 2017. *Produksi Beras Fungsional Dengan Metode Perendaman Gabah Parboiled Terfortifikasi Kromium Dan Magnesium dengan Ekstrak Pandan dan Pendinginan, serta Pengembangannya Untuk Makanan Selingan Penderita Diabetes*. Laporan Tahunan. Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi tahun 2017 Kemenristekdikti. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Yulianto, W.A., Suryani, L., Susiati ,M., dan Slamet, A. 2013. Pengembangan Pengolahan Beras Parboiled Termodifikasi dengan Fortifikasi Kromium dan Pelapisan Ekstrak Herbal sebagai Pangan Fungsional untuk Penderita Diabetes. Laporan Penelitian Strategis Nasional Universitas Mercu Buana Yogyakarta. 2013.
- Zamhari, M. 1999. *Substitusi Tepung Terigu dengan Ubi Jalar Orange Sebagai Sumber Vitamin A pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. FTP UNWAMA