

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta : Dian Rakyat.
- Anonim. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI No.01-2973-1992). Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djembatan, Jakarta Hal 13-20.
- Anonim. 2012. Tanaman Pangan. www. Bps. Go. Id/tnmn-pgn. Php. 24 September 2013.
- Anonim. 2011. SNI 2973:2011. Biskuit. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Ansori, R. 1989. Teknologi Fermentasi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L. dan Budiyanto, S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Baublis, A. J. 2000. Potential of Wheat Based breakfast Cereals as Source of Dietary Antioxidant. The American College of Nutrition. Massahusetts.
- Borgh, A., Van Der. H., Goesaert, W. S. Veraverbeke. dan Delcour, J. A. 2005. Fractionation of Wheat dan WheatFlour Into Starch and Gluten Overvies of the Main Process dan the Factors Involved. Journal of Cereal Science 41(3): 221-237.
- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G. H. dan Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono UI-Press:Jakarta.
- Budijanto, S., Yuliana, N.D. dan Tuarita M.Z. 2015. Anticancer Profile of Indonesia and Japanese Rice Brans of Several Variety and Its Potential as Functional Food Ingredients. Laporan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi, Institut Pertanian Bogor.

- Burda, S. dan Oleszek, W. 2001. Antioxidant dan Antiradical Activities of Flavonoids. *J. Agric. Food Chem.* 49: 2774-2779.
- Correia, I., Nunes, A., Guedes, S., Baros, A.S. dan Delgadillo, I. 2010. Screening of Lactic Acid Bacteria Potentially Useful for Sorghum Fermentation. *Journal of Cereal Science.* 52:9-15.
- Chusniati, S., Kusrieningrum, Mustikoweni. dan M. Lamid. 2005. Pengaruh Penerimaan Jerami Padi yang Difermentasi oleh Isolat Bakteri Selulolitik Rumen Terhadap Kandungan Protein Kasar dan Serat Kasar. Lembaga Penelitian. Universitas Airlangga. Surabaya. Hal 33.
- Daeschel, M. A. 1989. Antimicrobial Substances of Lactic Acid Bacteria For Use of Food Preservation. *Food Technology.* 43:164-166.
- Damayanthi, E., Tjing, L.T. dan Arbianto, L. 2007. Rice Bran. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Deman, J. M. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan, Terjemahan Muljohardjo, M. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Ekawati, D. 1999. Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Pendamping ASI. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Esa N.M., Ling T.B. dan Peng L.S. 2013. By-products of Rice Processing: An Overview of Health Benefits and Applications. *Journal of Rice Research.* Vol. 1(1) : 107–117.
- Fellow, P. J. 1990. Food Processing Technology Principles dan Practise. Ellis Horwood 505 PP. London.
- Fennema, E. 2009. Food Chemistry, 3th. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Fukomoto, L. R. dan Mezza, G. 2002. Assessing Antioxidant dan Proxidant Activities Of Phenolic Compound. *J Agric Food.*
- Garcia, M. C. Marta T. B., Manoel S. 2012. Physicochemical dan Sensory Profile of Rice Bran Roasted in Microwave. *Ciencia e Tecnologia de Alimentos* 32(4): 754-759.

- Ghasemzadeh, A., Jaafar H. Z. E., Juraimi A. S. dan Meigooni, A.T. 2015. Comparative Evaluation of Different Extraction Techiques and Solvents for the Assay of Phytochemicals dan Antioxidant Activity of Hashemi Rice Bran. *Molecules Journal* 2015, vol 20, pp. 10822-10838.
- Ginting, E. 2008. Retensi pada Beberapa Produk Olahan Ubi Jalar. Prosiding Seminar Nasional Akselerasi Inovasi Teknologi untuk Mendukung Peningkatan Produksi Aneka Kacang dan Umbi. Puslitbang Tanaman Pangan. Bogor.
- Goufo, P. dan Trindade, H. 2014. Rice Antioxidants: Phenolic Acids, Flavonoids, Anthocyanins, Proanthocyanidins, Tocopherols, Tocotrienols, γ -Oryzanol dan Phytic Acid. *Food Science and Nutrition*. Vol. 2(20) : 75–104.
- Hastuti, A. Y. 2012. Aneka Cookies Paling Favorite, Populer, Istimewa. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Henderson, A.J., Ollila, C.A., Kumar, A., Borreses E.C., Raina K., Agarwal, R. dan Ryan, E.P. 2012. Chemopreventive Properties of Dietary Rice Bran: Current Status and Future Prospects. *Advances in Nutrition*. Vol. 3 : 643–653.
- Hood, L. M. 1980. Carbohydrates dan Health. AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.
- Houston, D. F. 1972. Rice Chemistry and Technology. St.Paul, Minnesota, USA : American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Juliano. 1993. Rice Chemistry dan Technology 3th Edition. American Association of Cereal Chemists.Inc, St-Paul.
- Kahlon, T. S. 2009. Rice Brain : Production, Composition, Functionality and Food Applications, Physiological Benefits. In *Fiber Ingredients : Food Applications and Health Benefit*; Cho, S. S., Samuel, P., Eds, ; Taylor and Francis Group, LLC: Boca Raton. Pp 305-21.
- Karppinen. 2003. Dietary Fiber Component of Rye Bran and Their Fermentation In Vitro. Dissertation. Faculty of Science, Departement of Bioscience, Divisions of Biochemistry, University of Helsinki, Finlandia.
- Kartika dan Bambang. 1987. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Larasati, E. 2017. Pengaruh Penambahan Starter *Lactobacillus Plantarum* pada Level dan Waktu Inkubasi Berbeda Terhadap Karakteristik Kimia Dendeng Iris Fermentasi. Skripsi, Universitas Hasanuddin. Makasar.

- Li, W. L., Pickard. 2007. Effect of Ohmic Heating on Lipase Activity Bioactive Compounds dan Antioxidant Activity of Rice Bran. *Australia Journal of Basic dan Applied science* 3:3642-3652.
- Luh, B. S. 1980. *Rice : Production dan Utilization*. AVI Publishing Company. Inc, Westport, Connecticut.
- Manley, D. J. R. 1998. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies Third Edition*. Wood Head Publishing Limited and CRC Press LCC. England.
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers dan Cookies*. Washington DC (US); CRC Press.
- Matz, S. A. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing, Co, Inc. 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.
- Muchtadi, T. G dan Sugiyono. 1989. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Cetakan I. CV Alfabeta. Bogor.
- Muhidin. 2003. *Teknologi Serealia, Legum dan Umbi-Umbian*. Bandung : Fakultas Pertanian. UNBAR.
- Mulyani, S. Djajati dan Rahayu, L.D. 2015. Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) dengan Penambahan Margarin. *J. Reka Pangan*. 9(2):3-5.
- Muntana, N. dan Prasong S. 2010. Study on Total Phenolic Contents and Their Antioxidant Activities of Thai White, Red and Black Rice Bran Extracts. *Pakistan Journal of Biological Sciences*. Vol. 13(4) : 170–174.
- Norazalina, S., Norhaizan, M. E., Hairuszah, I., dan Norashareena M, S. 2010. Anticarcinogenic Efficacy of Phytic Acid Extracted from Rice Bran on azoxymethane-induced Colon Carcinogenesis in rats. *Journal of Toxicology Pathology*, 62:259-68.
- Oluwamukomi, M. O., Oluwalana, I.B. dan Akinbowale, O.F. 2011. Physicochemical and Sensory Properties of Wheat-Cassava Composite Biscuit enriched with soy flour. *African Journal of Food Science* vol.5(2)pp.50-56.

- Oyon, S. dan Yusti, I. 1998. Fermentasi Bahan Pangan Tradisional. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Pederson, C. 1971. Microbiology of Feed Fermentation. The AVI Publ. Co. Inc., West Port.
- Rahman, A. 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Rahmanto, F. 1994. Teknologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor *Colocasia Esculenta* (L). Skripsi. Fakultas Tehnologi Pertanian. IPB. Bogor.
- 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.
- Rao, B. S. N. 2000., Nutritive Value of Rice Bran. Nutrition Foundation of India :5-8.
- Rashid, N. Y. A., Razak, D. L. A., Jamlaluddin, A., Sharifuddin, S. A. dan Kamariah. 2015. Bioaktive Compounds and Antioxidant Activity of Rice Bran Fermented with Lactic Acid Bacteria. *Jornal of Functional Food*. 11(2): 156-162.
- Rifa. 2012. Karakteristik dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam dan Tepung Jagung. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 1 No 3 th. 2012.
- Rostini, I. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus Plantarum*) Terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah. Karya Ilmiah. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran Jatinagor Bandung.
- Saadah, M. 2007. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Dengan Tapioka dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Makanan Sarapan Flakes Ubi Jalar. Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasudan : Bandung.
- Saenkod C., Liu Z., Huang J. dan Gong Y. 2013. Anti-Oxidative Biochemical Propertied of Extracts from Some Chinese and Thai Rice Varieties. *African Journal of Food Science*. Vol. 7(9). Sep :300-305.
- Setiaji, B. 2010. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Soyflakes, Skripsi Progran Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasudan : Bandung.

- Setyono, H. Lamid, M. Nurhajati, T. dan Al-Arif, A. M. 2004. Penggunaan Probiotik pada Jerami Pada Suatu Upaya Penyediaan Pakan Ternak Ruminansia yang Berkualitas. Lembaga Penelitian Universitas Airlangga.
- Sikorski, Z. E. 2007. Chemical and Functional Properties of Food Components. 3rd edition. New York: CRC Press.
- Smith, W. H. 1972. Biskuit, Crackers and Cookies Tecnology, Production and Norogevent. Applied Scieree Publishing, London.
- Sompong, R., Siebenhandl-Ehn, S., Linsberger-Martin, G. dan Berghofer, E. 2011. Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka. Food Chemistry 124: 132-140.
- Suarni. 2009. Potensi Tepung Jagung dan Sorgum sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan. Iptek Tanaman Pangan 4(2): 181-193.
- Subeki. 1998. Pengaruh Cara Pemasakan Terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Macam Sayuran Serta Daya Serap dan Retensinya Pada Tikus Percobaan. Tesis Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat, Liberty. Yogyakarta.
- Suhartono. 2011. Pengaruh Kecepatan Pengadukan Pada Bleaching Minyak Dedak Padi Melalui Proses Adsorpsi Menggunakan Arang Aktif. Bandung. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Institut Teknologi Nasional.
- Sultan, W. J. 1983. Practical Baking. Consultan Tamarac, Florida.
- Sumarsih, S., Sulistiyanto, B., Sutrisno, C. I dan Rahayu, E. S. 2012. Peran Probiotik Bakteri Asam Laktat terhadap Produktivitas Unggas. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah. 10(1).
- Sunaryo E. 1985. Pengolahan Produk dan Biji-bijian. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Suzana, L. 1992. Mempelajari Substitusi Parsial Dedak Padi (Bekatul) Terhadap Tepung Terigu (*Triticum vulgare*) Sebagai Sumber Dietary Fiber dan Niasin Dalam Pembuatan Roti Manis dan Biskuit. Skripsi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Utami, I. S. 1992. Teknologi Pengolahan Roti. Proyek Pengembangan Pusat. Fasilitas Bersama Antar Universitas. PAU Pangan Gizi. Unversitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Whiteley, P.R. 1971. Biscuit Manufacture : Fundamental of in- line Production. Applied Science Publisher Ltd : London.
- Widowati, S. 2008. Penurunan Indeks Glikemiks berbagai Varietas Beras melalui Proses Pratanak. Jurnal Pasca Panen. 6(1):1-9.
- Williams dan Margareth, 2001. Food Experimental Perspective. Fourth Edition. Prentice Hall, New Jersey.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winata, V. Y. 2014. Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Kacang Mete (*Anacardium Occidentale L*) dan Tepung Kulit Singkong . Skripsi. Fakultas Atmajaya Yogyakarta Fakultas Teknologi Program Studi Biologi. Yogyakarta.
- Wulandari. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap KadarProtein dan Sifat Orgaoleptik Biskuit. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol 01. No. 02.
- Yunisa, D.Z dan Hervelly. 2013. Kajian KonsentrasiKoji Bacillus Subtilis dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang di Modifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuaan Biskuit, (Skripsi) Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Zubaidah, E dan Farida. 2010. Isolasi dan Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Bekatul. Prosiding PATPI, Malang.
- Zubaidah, E., Aldina, N., F. C. 2010. Studi Aktivitas Antioksidan Bekatul dan Susu Skim Terfermentasi Bakteri Asam Laktat Probiotik (*Lactobacillus Plantarum J2* dan *Lactobacillus casei*). Jurnal Teknologi Pertanian 3(2): 111-118.