

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim., 2017. International Diabetes Federation: Diabetes Atlas Eighth Edition 2017. www. Idf.org
- AOAC., 1995. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- Achmad, D.S., 2010. Ilmu Gizi. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ardiansyah. 2013. Mengenal Bekatul Lebih Jauh. FTIK Universitas Bakrie.
- Bakker J. Brown W. Hills B, Boundaud N, Wilson C, Harrison M., 1996. Effect of The Matrix on Flavor Release and Perception. Flavor Science: Recent Developments, Taylor AJ, Mottram DS. The Royal Society of Chemistry.
- Christian G,D., 1986. Analytical Chemistry. Third Edition. John Willey and Sons,NY.
- Damardjati, D.S., 1998. Struktur Kandungan Gizi Beras. Dalam Padi-Buku 1. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Penembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Damayanthi, E. Tjing, L.T, dan Arbianto L., 2007. Rice Bran. Panebar Swadaya. Depok. Hal. 28.
- Di Piro, J. T., Talbert, R. L., Yee, G. C., Matzke, G. R., Wells, B. G. & Posey, L. M., 2008. Pharmacotherapy. A Pathophysiologic Approach. 7 th Eds; 1205–40.
- Franz, M., 2012. Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin. In: Krause's Food and the Nutrition Care.
- Foster, P.K., Holt, S., Brand, Janette. C., 1995. International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values. American Journal of Clinical Nutrition, 76: 5–56.
- Haryadi., 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Houston, D.F., 1972. Rice Chemistry and Technology. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.
- Hubeis, M., 1984. Pengantar Pengolahan Tepung Sereal dan Biji-bijian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Isdiyanti., 2007. Analisis Usahatani Sayuran Organik Di Perusahaan Farm. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Juliano, B.O., 1972. The rice caryopsis and its composition. Di dalam: D.F. Houston (Ed). Rice Chemistry and Technology. America Association, pp 16-62.
- Kadarisman, K. 1986. Pengaruh Kelembapan Pangan dan Kadar Air Awal Gabah Varietas Cisadane Selama Penyimpanan Terhadap Perubahan Kadar Air, Rendemen Beras Giling, Beras Kepala, Beras Patah dan Menir. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Singkong. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Kuauma dan Andawulan. 1989. Metodologi Penelitian Kualitatif. Ramadya Karya. Bandung.
- Luh, B. S. 1991. Rice Second Edition. Van Nostrand Reinhold. New York.
- 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
- Mishra., 2010. Stevia rebaudiana-A Magical Sweetener. Global Journal of Biotechnology dan Biochemistry 5 (1): 62-74
- Miller, W. B. 1992. Easter and Hybrid Lily Production Principles and Practice. Timber Press, Inc. Portland, Oregon.
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Singkong. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Nabors LO. 2001. Alternative Sweeteners. New York(US): Marcel Dekker Inc.
- Nishita, K. and Michael. M. B. 1982. Grinding Methods : Their Impact on Rice Flour Properties. Cereal Chem, Vol 59 (1) : 46-49.
- Nursalim, Y., dan Razali, Z.Y. 2007. Bekatul Makanan yang Menyehatkan. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Perkeni. 2011. konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia. pengurus Besar Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. Jakarta.

- Perry, R.H. and Green, D.W. 1999. Perry's Chemical Engineer's Handbook. 7th edition. McGraw Hill Book Company. Singapore.
- Pomeranz, Y. dan Meloans C.E. 1994. Food Analysis: Theory and Practice. USA: Chapman and Hall.
- Pramono., 2012. Pertimbangan Dalam Membeli. Produk Barang Maupun Jasa. Intidayu Press. Jakarta.
- Rao B.S., 2000. Nutritive Value of Rice Bran. Nutrition Foundation of India : 5-8.
- Rimbawan, dan Siagian, A., 2004. Indeks Glikemia Pangan. Penerbit Swadaya.
- Hembing, W. 2004. Diabetes mellitus. Dalam : Bebas diabetes mellitus ala hembing. Edisi 1. Puspa Swara. Jakarta.
- Sholikhah, F. S. dan Nisa, F. C., 2015. Cookies beras pratanak (kajian proporsi tepung beras pratanak dengan tepung terigu dan penambahan shortening). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.1180-1191.
- Syarif, R. dan Halid, H., 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Smewing, J. 1999. Hydrocolloids in Food Texture : Measurement and Perception. Aspen Publisher, Gaithersbrug, Maryland.
- Ulyarti. 1997. Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin, dan Campurannya. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Widowati, S. 2008. Pengolahan Beras Pratanak. Informasi Ringkas Bank Pengetahuan Padi Indonesia. <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id> .
- Wijaya CH, dan Mulyono N. 2010. Bahan Tambahan Pangan Pemanis. IPB Press. Bogor.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yunisa. Arief, D,Z. Dan Hervalley. 2013. Kajian konsentrasi bacillus subtillus dan waktu fermentasi terhadap karakteristik tepung ubi jalar dimodifikasi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.

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.