

## DAFTAR PUSTAKA

- Aftasari, Fanni. 2003. Sifat Fisiko kimia dan Organoleptik *Sponge Cake* Yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak. [Skripsi]. Fakultas Pertanian IPB. Bogor. 65 hal
- Ahza AB. 1983. Substitusi Parsial Tepung Gandum (*Triticum aestivum L.*) dengan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor (L.) Moench*) dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata (L.) Walp*) pada pembuatan Roti. [Tesis]. Fakultas Pascasarjana IPB. Bogor. 73 hal.
- Anonim. (2012). Wikipedia beras. Diambil Pada 10 April 2013 jam 17.35 dari <http://id.wikipedia.org/wiki/Beras>
- Anonim, (2014). Ketan Hitam, Khasiat & Manfaat. Diambil Pada tanggal 21 juli 2013 jam 14.30. dari [http://obyektif.com/kesehatan/read/ketan\\_hitam\\_khasiat\\_manfaatnya.sht](http://obyektif.com/kesehatan/read/ketan_hitam_khasiat_manfaatnya.sht)
- Antarlina, S. S. dan J. S. Utomo. 1993. Kue Kering Dari Bahan Tepung Campuran Jagung, Gude, dan Kedelai. Risalah Seminar Hasil Penelitian Tanaman Pangan 1992. Balittan Malang
- Bian Y, D J. Myers, K. Dias, M.A. Lihono, S. Wu, and P.A. Murpy. 2003. *Functional properties Of Soy Protein Fraction Produced Using A Pilot Plant-Scale Process*. J. Am. Chem. Soc.
- Bogasari. 2002. Seputar Pembuatan *Cake*. [www.bogasariflour.com](http://www.bogasariflour.com). Diakses 2014
- BPS. 2010. Konsumsi Tepung Terigu indonesia. Biro Pusat Statistik. Jakarta. <http://www.bps.go.id>.
- Daniel, A. R. 1978. *Basic Food* (2nd ed.). Holt, Rinehart and Winston, New York
- Direktorat Gizi, Depkes RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Faridah, A. Kasmita S.Pada. Asmar Y. Liswanti Y. 2008. Patiseri jilid 1 untuk SMK, Jakarta Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departmen Pendidikan Nasional. 546 hal.
- Fatkurahman R, Windi A, Basito. (2012) Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisiko kimia *Cookies* Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa, L.*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1 Oktober 2012. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret. 50-55
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principle and Practice*. 2nd Ed. CRC Press, England.

- Feronia, Irene. 2012. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*. B) Sebagai Bahan Alternatif Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian UNAND. Padang. 73 hal.
- Hanum T. 2000. Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alam dari Katul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*). J. Teknologi dan Industri Pangan. 11(1):17-23
- Huang, Yu-Ching.Chang, Yung-Ho. dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 98 (2006) 529-538.
- Hui, Y.H. 2007.*Hand Book Of Food Product Manufacturing Volume2*. John Wiley and Sons, Inc.New York. 357-389.
- Indrasari, Siti Dewi dan Zahara Mardiah. Korelasi Amilosa Terhadap Konsistensi Gel, Nisbah Penyerapan Air (Npa) Dan Nisbah Pengembangan Volume (Npv) Pada Beras Varietas Lokal. *Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Sukamandi*. 159-161.
- Ilminingtyas, D. dan Dewi K. 2009. Potensi Buah Mangrove Sebagai Alternatif Sumber Pangan. Mangrove Training 2009: Pelatihan Penelitian Ekosistem Mangrove dan Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Buah Mangrove. <http://kesemat.blogspot.com/2009/05/potensi-buah-mangrove-sebagai.html>
- Iriyanti, Yuni. 2012. Subtitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat Dan *Cake Bread*. [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 94 hal.
- Juniawati. 2003. Optimasi Pengolahan Mie Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kent NL, Evers AD. 1994. *Technology of Cereals; An Introduction for Student of Food Science and Agriculture*. Ed ke-4. Oxford: Elseveir Science Ltd.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek). eBookPangan.com
- Lopulalan , C G C .2008. Kajian Formulasi Dan Isothermis Sorpsi Air Biskuit Jagung. [Skripsi] .Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian : Bogor. 159 hal.
- Marta, Herlina. 2011. Sifat Fungsional Dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal Serta Contoh Aplikasinya Pada Pembuatan Makanan Pendamping Asi.[Tesis.] Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor : Bogor. 117 hal
- Matz, S. A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. 3rd Ed. Pan-tech International Inc., Texas.

- Matz & Matz, TD. 1978. *Cookie and Cracker Technology*. AVI. Co. Inc., Westport.
- Meladhi, Yeseicha B., 2007. Pengolahan Serbuk Bekatul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) (Pengaruh Metode dan Lama Pemanasan Terhadap Antosianin Bekatul Beras Ketan Hitam).IPB : Bogor. 79 hal.
- Muchtadi D, Palupi NS, Astawan M. 1992. Metode Kimia Biokimia Dan Biologi Dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, D. 2005. Serat Makanan Faktor Penting Yang Hampir Dilupakan. <http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubdentrtrnhlthseratmkn.php> [Minggu, 02 Mei 2016]
- Potter, N. N. 1973. *Food science*. The AVI publishing, westport, connecticut.
- Prior, R. L., G. Cao, A. Martin, E. Sofic, J.McEwen, C. O'Brien, N. Lischner, M.Ehlenfeldt, W. Kalt, G. Krewer, dan C. M. Mainland. 1998. *Antioxidant Capacity As Influenced by Total phenolic and Anthocyanin Content, Maturity, and Variety of Vaccinium species*. J. Agric. Food. Chem
- Pudjiatmoko. 2007. Ubi Jalar sebagai Bahan Makanan Pendamping Beras. Jurnal Atani Tokyo, volume 18(27):13.
- Richana N, Ratna N, Winda H. 2012. Teknologi Pascapanen Jagung. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 38 hal.
- Rustianti. 2003. Pembuatan Tepung Rumput Laut ( *Euchema Cotonii*) Sebagai Sumber Iodium dan *Dietary Fiber*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 78 hal.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P.M. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB, Bogor
- Soebito, S. 1988. Analisis Farmasi. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (*Cookies*). Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Badan Pengembangan Pertanian, Bogor. 28(2): 65.
- Sunaryo, E.1985. Pengolahan Produk Sereal dan Biji-Bijian. Jurusan teknologi pangan dan gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Surya, G. 1999. Mempelajari Teknologi Pengolahan dan Aspek Pengawasan Mutu di Bogor Permai *Bakery*.Laporan Praktek Lapangan, Jurusan Teknologi Pangan dan gizi, fakultas Teknologi Pertanian, IPB.

Sudarmadji. S, Bambang. H, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta. 160 hal.

Tarwotjo, Soejoeti .2008. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta,Grasindo.

Tester R.F. and Karkalas. J. 1996. Swelling and gelatinization of oat starches. *Cereal Chemistry*. 73:271:273.

Vail, G. E., J. A. philips, L. O. Rust, R. M. Griswold & M. M. Justin. 1978. *Foods*. (7th ed.). Houghton mifflin Company, Boston.

Vierra ER.1997. *Elementary Food Science 4<sup>th</sup> Edition*. Departement of Food Science, Nutrition and Culinary Arts Essay Agricultureon Technical Institut Hathirne, Massa chussets.

Widyaningrum, Erma. 2011. *Pengendalian Mutu Dan Rencana Haccp Terhadap Produk Jenang Kudus "Rizqina"*. Program Studi DIII Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta. 89 hal

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.

