

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. The Definition of Dietay Fibe. *Cereal Fds*.World.
- Adom, K., Liu, R. 2002. Antioxidant Activity of Grains. *Journal of Agricultue and Food Chemistry*. 50(21) : 6182-6187.
- Afrianto. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid I untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah , Depertemen Pendidikan Indonesia. Hal :89.
- Agarwal, R. dan Prasad, J. 2008. A Conceptual and Operational Definition of Personal Innovativeness in the Domain of Information Technology. *Information Systems Research*. 9(2) :204-215.
- Ainah, N. 2004. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Biji Bunga Teratai Putih (*Nymphae pubescens* Willd) dan Aplikasinya pada Pembuatan Roti. [Skripsi]. Bogor :Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Hal : 58-59.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- _____.2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar* dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free). [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Anonim. 2008. Cambridge Advanced Learner's Dictionary-3rd Edition. <http://dictionary.cambridge.org>. [15 April 2017].
- Andarwulan, N., Kusnandar ,F. danHerawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta (ID) :PT. Dian Rakyat. Hal : 11.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry,Washington D. C. Pp :15-23.
- Ardiansyah. 2005. Pangan Fungsional. http://ardiansyah.multiply.com/journal/pangan_fungsional [8 April 2017]. Hal :320-325.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna, Dan Daya Terima Biskuit Yang Disubsitusi Labu Kuning. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah.154 Hal.

- Astawan, M. Dan Andreas, L.K. 2009. *Khasiat Whole Grain*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Jakarta : Penebar Swadaya. Hal : 98-100.
- Astawan, M. dan Leomitro, K.A. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. dan Widowati, S. 2006. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pengembang Pangan Fungsional. Bogor : Laporan Penelitian RUSNAS.
- Babcock, D. 1987. Rice Bran as a source of dietary fiber. *Cereal Foods World*. 32 : 538 - 539
- Bantacut, Tajuddin dan Saptana. 2014. Politik Berbasis Industri Tepung Komposit. Bogor : Pusat Sosial dan Kebijakan Pertanian. Hal 62.
- Barber, S. dan Carmen, B.B. 1980. Rice Bran: Chemistry and Technology. Di dalam: Luh BS. Rice : Production and Utilization. The Avi Publishing Company, Inc. Westport. USA.
- Belinda. 2009. Evaluasi Mutu Cookies Campuran Tepung Kacang Hijau Dan Beras (*Oryza sativa*) Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Hal : 32
- Burt, D.J. dan Fearn, T. 1983. A Quantitative study of Biscuit Manufacture. *Starch* 35:351 – 354.
- Chandalia, M., Grag, A., Luthjohann, D., Bregman, K.V., Grundy, S.M. dan Brinkley, L. 2002. Beneficial Effect Of High Dietary Fiber Intake Inpatients With Type 2 Diabetes Mellitus. <http://www.nejm.org>. [29 Januari 2018].
- Ciptadi, W. dan Nasution, Z. 1979. Dedak Padi dan Manfaatnya. Bogor : Agroindustri Pres, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Hal : 83-86.
- Damardjati, D.S. 1998. Struktur Kandungan Gizi Beras. Dalam Padi-Buku 1. Bogor : Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Damayanthi, Tjing, L.T dan Arbianto, L. 2007. *Rice Bran*. Depok : Penebar Swadaya. Hal : 66-72.

- Damayanthi, E., Sofia I.R., Madanijah, S. 2001. Sifat Fisikokimia dan Daya Terima Tepung Bekatul Padi Awet Sebagai Sumber Serat Makanan. Bogor : IPB. Hal :245-261.
- Damayhanti. 2002. Karakteristik Bekatul Padi (*Oryza sativa*) Awet Serta Aktivitas Antioksidan dan Penghambatan Proliferasi Sel Kanker Secara In Vitro dari Minyak dan Fraksinya. Bogor : Disertasi Doktor Jurusan Ilmu Pangan. IPB. Hal : 45.
- David. 2008. Mengenal Manfaat Bekatul. <http://forum.dudung.net/>. [26 November 2017].
- Departement of Nutrition Ministry of Health. 1999. Nutrition Labelling. *Handbook of Nutrient Claims*. Singapore : Departement of Nutrition. Ministry of Health. Institute of Health.
- Departemen Pertanian. 2002. Perkembangan produksi beras tahun 1990-2001, diakses dari http://www.deptan.go.id/infoeksetan/produksi_beras_nasional.htm Jakarta : Bharata Karya Aksara. [02 juni 2017].
- Fatkurahman, R., Windi, dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia *Cookies* dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa*, L) dan Tepung Jagung (*Zea mays*, L.)
- Gaines, C. S., Kassuba, A., Finney, P. L. dan Donelson, J. R. 1992. Instrumental Measurement of Cookie Hardness, Application to Product Quality Variables. *Cereal Chemistry*. 69:115-119.
- Gescher, A. 2007. Rice Bran Could Reduce Risk of Colon Cancer. Dalam http://www.cancerfacts.com/home_News.Asp.Cancer. [Tanggal 15 Mei 2017].
- Gillies, M. T. 1974. Compressed Food Bars. Noyes Data Corporation. Park Ridge, New Jersey. Pp :34-39.
- Godbe, J.Xu.Z., Hegsted, M. Dan Walker, T. 2002. Rice and Rice Brand Oil in Function Food Development. Louisiana Agriculture. Vol 45, 9-10.
- Grist, D. H. 1975. Rice (5th ed.). Longman, London. Pp: 601.
- Handayani, S. 2002. Menakar Kebutuhan Serat Tubuh. *Majalah Wanita Ummi*. 4(14):34-35.
- Hargrove, K.L. 1994. *Processing and utilization of rice bran in the united state*. Didalam Marshall, Wayne E, dan James I. Wadsworth (Ed). Rice science and technology: Marcel Dekker Inc. New York.

- Houston, D.F. 1972. *Rice Chemistry and Technology*. St. Paul, Minnesota, USA: American Association of Cereal Chemists, Inc. Pp : 40-48.
- Janathan. (2007). Karakteristik Fisikimia Tepung Bekatul Serta Optimasi Formula Dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim Dan Tepung Bekatul [Skripsi yang tidak dipublikasikan]. Bogor : Institut Pertanian Bogor. Hal :104-157.
- Joseph,G. 2002. Manfaat Serat Makanan bagi Kesehatan Kita. www.rudycr.tripod.com. [25 Desember 2017].
- Juliano, B. O. 1972. The Rice Caryopsis and Its Composition. Dalam D, F. Hounston (Ed), *Rice, Chemistry and Technology*, The American Association of Cereal Chemistry, St. Paul, Minnesota. Pp :21-27.
- Kahlon, T.S., Chow, F.I. dan Sayre, R.N. 1994. Cholesterol-Lowering Properties of Rice Brain. *Journal of Cereal Food Word*. 39(2) : 99-102.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Jakarta :PT. Dian Rakyat. Hal: 11-16.
- Ladamay , N. A. dan Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroidustri* Vol.2(1) :67-68
- Laila N. 2015. Makanan siap santap tinggi kalsium berbahan dasar tepung jagung dengan penambahan tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus* sp.) bagi pekerja *full-time* [skripsi].Bogor (ID) :Institut Pertanian Bogor. Hal : 46.
- Listyorini, D.I, dan Damayanthi, E. 2006. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Keripik Simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1 (2): 34-44.
- Luh, B. S. 1991. *Rice Production and Utilition*. 4th ed. The AVI Publishing, Westport, Connecticut. Pp :86-92.
- Muchtadi, D. 2010. *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung : Alfabeta. Hal :188.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta: Pusat Baru Press.
- Natalia, D. 2010. Sifat fisikokimia dan indeks glikemik berbagai produk *snack* [skripsi]. Bogor (ID) :Institut Pertanian Bogor. 89 Hal.
- Nataliningsih. (2009). *Analisis Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Terhadap Cookies Bekatul* (Skripsi yang tidak dipublikasikan).Depok : Universitas Indonesia. Hal : 85.

- Novita, N. 2010. Energi bar bukan makanan ajaib. http://www.femina-online.com/issue/issue_detail.asp?id=582&cid=2&view=54[19 Mei 2017].
- Nurhusna, A. 2016. Formulasi, Daya Terima, dan Kandungan Gizi *Snack Bar* Ganyong Kacang Hijau Bagi Anak Penyandang Autis. Bogor : Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Hal : 67.
- Nursalim, Y. dan Razali, Z.Y. 2007. Bekatul Makanan yang Menyehatkan. Jakarta: PT Agro Media Pustaka. Hal : 21-25.
- Orthoefer, F.T. 2005. *Rice Bran Oil*. Di dalam : Shahidi, F, editor. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Edible Oil And Fat Products: Edible oils*. Ed ke-6. Canada: A John Wiley & Sons, Inc. Vol 2. hlm 465-487.
- Peleg, M dan Bagley, E.B. 1983 Inc. *Physichal properties of food*. Connecticut: Avi Publishing Company. Pp: 29-30.
- Persagi. (2012). *Tabel Komposisi Pangan Indoneia*. DPD Surabaya: Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Hal : 147-154.
- Prosky, L. dan De Vries, J. W. 1992. *Controlling Dietary Fiber in Food Products*. New York : Van Nostrand Reinhold.
- Purwono, dan R. Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Yogyakarta : Penebar Swadaya. Hal :59-84.
- Puslitbangtan, 2002. *Bekatul Sumber Bahan Pangan dan Pemanfaatannya*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Pangan. www.pustaka@bog.or.net. [25 Desember 2017].
- Rahman, T. (2011). *Pemanfaatan Kacang Hijau (Phaseolus Radiata L). Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau*. Prosiding SnaPP2011 Sains, Teknologi dan Kesehatan. ISSN: 2089-3582. Hal : 16-19.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta :Penerbit Ardi. Hal :25.
- Retnaningsih, C.H. 2008. Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (*Mucuma pruriens*) dalam Pencegahan Aterosklerosis. *Laporan Penelitian Hibah Jtech*. 4(2): 131 – 137.
- Ridwan, B.S. 2016. Pengaruh Tingkat Perbandingan Parutan Bengkuang dan Tepung Tempe Kedelai Terhadap Karakteristik *Snack Bar*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Hal: 31.
- Rimbawan , dan Siagian, A. 2004. *Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Jakarta : Penebar Swadaya. Hal : 80-92.

- Royani, F. 2012. Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake dan Fruit Cake. Proyek Akhir. Yogyakarta: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rukmana, R. 1997. Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen. Yogyakarta: Kanisius.
- Saputra, I. 2008. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik *Cookies* dan Donat Tepung Terigu yang Disubstitusi Parsial dengan Tepung Bekatul. [Skripsi]. Bogor : Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A. dan Sari, M.P. 2010. *Analisis sensori pangan untuk industri pangan dan agro*. Bogor : IPB Press. Hal : 41-46.
- Setyowati. 2008. *Sistem Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi, Status Gizi Serta Ketahanan Fisik Siswa Pusat Pendidikan Zeni Kodiklat Tni Ad Bogor Jawa Barat*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Soewarno, T. 1981. Penilaian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Jakarta : Penerbit Bharata Karya Aksara.
- Sugito, dan Hayati, A. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus*) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu pertanian Indonesia* Vol.8 No.2 : 147-151.
- Syarbini. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur. (Cetakan ke-1), Solo : PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Hal : 15.
- Tahura, E. 2008. Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Kacang Hijau pada Tepung Ubi Kayu terhadap Karakteristik. Flakes yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Hal 56.
- Van Steenis, C.G.G.J. 1992. Flora. Penerjemah : M, Soeryowinoto, dkk. Cetakan 5. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wibowo. 2013. Optimasi Formulasi Pembuatan *Snack bar* Kacang Merah-Apel Malang dengan Menggunakan Program Linier. [Skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan. Hal 89.

Yenrina, R., Yuliana, dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*.
Padang: Universitas Andalas Press.

