

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad D. 2010. 9 Jenis makanan sehat yang menjebak. [http://id.shvoong.com/jenis makanan-sehat-yang menjebak](http://id.shvoong.com/jenis-makanan-sehat-yang-menjebak). [26 Januari 2017].
- Adzkiya, M.A.Z. 2011. Kajian Potensi Antioksidan Beras Merah dan Pemanfaatannya Pada Minuman Beras Kencur. [Thesis]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Akhbar, A.M. 2015. Analisis Sifat Fisikokimia dan Sifat Fungsional Beras (*Oryza sativa*) Varietas Beras Hitam dan Beras Merah Asal Cianjur, Solok, dan Tangerang. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 67 hal.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. 334 hal.
- Anhar, A. 2013. Explorasi dan Mutu Beras Genotip Padi Merah di Kabupaten Pasaman Barat Sumatera Barat. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. Bandar Lampung. Hal 97-101.
- Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (*Casein Free Gluten Free*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 43 hal.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis*. 16th ed. AOAC Int. Washington D.C.
- Astawan, M, dan T. Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Barasi, M.E. 2009. *Ilmu gizi*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Bemiller J.N,. 2007. Straches, Modified Food Straches, and Other Products From Straches. *Carbohydrat Chemistry for Food Scientists*. AACC. Pp 173-224.
- Berkey, C.S, Rockett H.R, Gillman M.W, Colditz G.A. One-year changes in activity and in inactivity among 10- to 15-year-old boys and girls: relationship to change in body mass index. *Pediatrics* 2003 Apr;111(4 Pt 1):836-43.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3549-2009 Syarat Mutu Tepung Beras. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-2873-2011 Syarat Mutu *Cookies*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Buckle, K.A. Edwards, R.A, Fleet, G.H, dan Wootton, M. 2009. *Ilmu Pangan Penerjemah: H. Purwono dan Adiono*. Universitas Indonesia. UI-Pres. Jakarta.
- Burt, D.J. dan Fearn, T. 1983. A Quantitative study of Biscuit Manufacture. *Starch* 35:351-354.
- Chandra, F. 2010. Formulasi *Snack Bar* Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L), Tepung maizena, dan Tepung Ampas Tahu. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 115 hal.
- Christian, M. 2011. Pengolahan *Banana Bars* dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 73 hal.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan. Makalah pada Lokakarya Pengembangan
- Desroiser, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan Edisi III*. Universitas Indonesia Pers. Jakarta.
- Dewanti, F. K. 2013. Substitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea exclusive*) Pada Produk Es Krim Sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi Serat dan Rendah Lemak. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. 39 hal.
- Dewi, S. 2005. Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2004. *Rice and Human Nutrition*. Rome. Italy.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis *Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 307 hal.
- Gaines. 1992. *Instrumental Measurement of Cookie Hardness*. Cereal Chemistry.
- Hartoyo A. 2008. Serat pangan. <http://duniapangankita.wordpress.com> [8 Januari 2017].
- Hernani dan Raharjo, M., 2005, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Cetakan I, Penebar Swadaya, Jakarta, Hal 3, 9, 11, 16-17.
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. Taylor and Francis Group. New York.

- Husain, C. 1993. *Sayuran Dunia I*, Prinsip, Produksi dan Gizi. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Khatir, R. 2011. Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi* Volume 3(2) : 23-29.
- Koeswara, S. 2010. Manfaat Serat Makanan Tidak Larut. <http://Ebookpangan.com>. [27 Januari 2017].
- Kusharto, C. M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* Vol 1 (2): 45-54.
- Lacey, K, Nahikian-Nelm, M. Disease of the renal system. Nutrition therapy and pathophysiology 2th ed. United State: Cengage Learning, Inc; 2006.p.534-538.
- Lamaday, 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 Agroindustri* Vol. 2 (1) : 67-68.
- Maffeis C., Fornari E., Surano M. G., Comencini E., Corradi M., Tommasi M., et al. (2012). Breakfast skipping in prepubertal obese children: hormonal, metabolic and cognitive consequences. *Eur. J. Clin. Nutr.* 66: 314–321 10.1038/ejcn.2011.206
- Mahmud, M.K., Hermana., Zulfianto, N. A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, I., Hartati, B. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Muchtadi, D, Made, A, dan Sri, N.P. 2006. *Metabolisme Zat Gizi Pangan*. Universitas Terbuka. Jakarta. 476 hal.
- Natalia, D. 2010. Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Berbagai Produk *Snack*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 103 hal.
- Niba, L.L. 2006. Physicochemical Properties and Strach Granular Characteristics of Flour from various *Manihot Esculenta* (Cassava) Genotypes Vol. 67 (5): 1701-1705.
- Novita, N. 2010. Energi Bar Bukan Makanan Ajaib. <http://www.femina-online.com>. [27 Januari 2017].
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R dan Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul *e-Learning* ENBP. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan. Fateta. IPB. Bogor. 463 hal.

- Pieta, P. G. 2000. Flavonoid as antioxidant. *J. Nat. prod* 63 : 1035 – 1043
- Prastyaharasti, L.M. dan Zubaidah, E. 2014. Evaluasi Pertumbuhan *Lactobacillus casei* Dalam Medium Susu Skim Yang Disubstitusi Tepung Beras Merah. *Jurnal Pangan an Agroindustri* Vol 2. No. 4: 285-296
- Reza, M. 2012. Evaluasi Kandungan Amilosa, Antosianin, dan Serat Beberapa Genotipe Padi Beras Merah Lokal (*Oryza sativa*, L.). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Ridwan, B.S. 2016. Pengaruh Tingkat Perbandingan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*, L.) dan Tepung Tempe Kedelai Terhadap karakteristik *Snack Bar*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 78 hal.
- Rukamana, H.R. dan Yudirachman, H. H. 2014. *Kiat Sukses Budi Daya Bengkuang*. Lily Publisher. Yogyakarta. 152 hal.
- Santika, A., dan Rozakurniati., 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertanian* vol. 15(1) : 1-5.
- Sari, A.P. 2017. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Beras Merah (*Oryza sativa*, L.) Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Kue Mochi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 77 hal.
- Setyaningsih, D. Anton, A. Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB. 180 hal.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta. 176 hal.
- Solomon. 1998. Bengkuang Si Umbi Penyejuk. <http://dhi.koran-jakarta.com>. [5 Februari 2017].
- Sudarmadji, S. Haryono, B. Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Suhartiningsih, W. 2004. Mewaspada Jebakan Swasembada Beras. Dalam Artikel Koran Tempo. 19 November 2004.
- USDA. 2009. *National Nutrient Database For Standard Reference*. http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl [8 Maret 2017].
- _____. 2008. *National Nutrient Database For Standard Reference*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show?ndbno=20090> [11 Januari 2017].

- Vlacavik, V, dan Christian, EW. 2003. *Essential of Food Science Edisi ke-2*. New York: Journal Agricultural Food Chemistry 42: 1660-1673.
- Wijayanti, I. 2015. Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 145 hal.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 276 hal.
- Yenrina, R., Yuliana., D.R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang.
- Yulianti, L. 2016. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Mutu dan Karakteristik *Cookies* yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 76 hal.
- Yuwono, CSM. 1994. *Menyiasati Lahan dan Iklim dalam Pengusahaan Pertumbuhan Jenis-Jenis Tanaman Terpilih*. Yayasan Prosea. Bogor.
- Zhong, F., W. Yokoyama, Qian Wang, dan Charles F. Shoemaker. 2006. Rice Strach, Amylopectin, and Amylose: Molecular Weight and Solubility in Dimethyl Sulfoxide Based Solvents. *J. Agric. Food Chem.* 54: 2320-2326.

