

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., 2011. *Kulinologi Indonesia Beyond Cooking*. No.7 Vol III. www.Kulinologi.com [30 Juni 2014].
- Almatsier, S., 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S., 2010. *Penuntun Diet Instalasi Gizi Perjan Rs Dr. Cipto Mangunkusumo Dan Asosiasi Dietisien Indonesia*. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Anonim., 2006. Serat Makanan dan Kesehatan. Ebook Pangan. [Http://Tekpan.Unimus.Ac.Id/Wp-Content/Uploads/2013/07/Serat-Makanan-Dan-Kesehatan.Pdf](http://Tekpan.Unimus.Ac.Id/Wp-Content/Uploads/2013/07/Serat-Makanan-Dan-Kesehatan.Pdf) [16 November 2013].
- Anonim., 2014. Anava Satu Arah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Semu Atau Rancangan Acak Sempurna (RAS) Semu Anava. Bahan ajar S1-Biologi, Universitas Negeri Surabaya: <http://pdpt.unesa.ac.id/portofolio/handout/3325/1862/anavaralpptpbio> [19 Juli 2014].
- Astawan, M., 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap Jakarta* : Dian Rakyat.
- Auliana, R., 2013. *Manfaat Bekatul Dan Kandungan Gizinya*. [.Http://Staff.Uny.Ac.Id/Sites/Default/Files/Tmp/Ppm%20bekatul%20%20dharma%20wanita.Pdf](http://Staff.Uny.Ac.Id/Sites/Default/Files/Tmp/Ppm%20bekatul%20%20dharma%20wanita.Pdf) [14 Oktober 2013].
- Badrialaily., 2004. Studi Kasus Pola Konsumsi Serat Pada Mahasiswa. Skripsi, Institut Pertanian Bogor [7 Oktober 2013]
- [BLH] Badan Lingkungan Hidup Yogyakarta. 2013. Jaminan Mutu Dan Pengendalian Mutu Hasil Uji Laboratorium. <http://blh.jogjaprovo.go.id/2013/01/jaminan-mutu-dan-pengendalian-mutu-hasil-uji-laboratorium> [18 Januari 2014].
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2012. *Produksi Padi Nasional Tahun 2011*. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Jawa Timur. 2012. *Survey Pertanian Produksi Padi Dan Palawija Di Jawa Timur Tahun 2011* .Surabaya.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional-Bsn. 2009. SNI 01-3751-2009 Standar Mutu Tepung Terigu. Jakarta: Departemen Perindustrian.

- Buckle, K.A., Edwards, R. A., Fleet, G.H.,& Wootton, M., 1987. Ilmu Pangan Diterjemahkan Oleh Purnomo, H & Adiono . 1987. Jakarta: UI Press.
- Budijanto, S., Sitanggang, A. B.,Wiaranti, H., & Koesbiantoro, B. 2012. Pengembangan Teknologi Sereal Sarapan Bekatul Denganmenggunakan Twin Screw Extruder.9(2) : 63 – 69. [7 Oktober 2013].
- Chabibah, E.N., & Astuti,N., 2013. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Hasil Jadi Roti Tawar (Open Top Bread). 2(1) : 51- 57 [25 September 2013].
- Demam, JM.,1997. *Kimia Makanan*.Bandung: ITB.
- Damayanthi, E.,& Listyorini, D.I., 2006 . Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Keripik Simulasi 1(2): 34-44 [7 Oktober 2013].
- Djuwariyah, K., 2008. Pengaruh Penambahan Bekatul (Rice Bran) Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Mie Bekatul Wortel.Karya Tulis Ilmiah, Akademi Gizi Surabaya.
- Faridah, A., Pada, S, K., Yulasti, A & Yusuf, L., 2008. *Patiseri jilid II*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Faridah, A., Pada, S, K., Yulasti, A & Yusuf, L., 2008. *Patiseri jilid III*.Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatrisman, A., 2012. Kulinologi Indonesia The Science Of Cooking. No.5 Vol II. www.Kulinologi.com [1 November 2013].
- Husen,Y.B., 2013. *Kue Kering Paling Diminati*. Jakarta: Pt Agromedia Pustaka.
- Indriyani, A., 2007. Cookies Garut (Maranta arundinaceae L) Dengan Pengkayaan Serat Pangan. Skripsi. Universitas Gajah Mada.
- Isnawati,N., 2013. *Bekatul Limbah Padi Yang Sehat Dikonsumsi*.[Http://Bbppbinuang.Info/News21-Bekatul-Limbah-Padi-Yang-Sehat Dikonsumsi.Html](http://Bbppbinuang.Info/News21-Bekatul-Limbah-Padi-Yang-Sehat-Dikonsumsi.Html) [25 September 2013].

- Kemenkes RI., 2010. *Riset Kesehatan Dasar(Riskesdas) Tahun 2010*. http://www.litbang.depkes.go.id/sites/download/buku_laporan/lapnas_riskesdas2010/Laporan_riskesdas_2010. [1 Oktober 2013].
- Kemenkes RI., 2007. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Tahun 2007*. <http://fisiopoltekesolo.ac.id/fisioterapi/images/stories/laporanNasional.pdf> *RISKESDAS 2007* [1 Oktober 2013].
- Kemenkes RI., 2008. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2008*. <http://www.depkes.go.id/downloads/publikasi/Profil%20Kesehatan%20Indonesia%202008.pdf> [1 Oktober 2013].
- Kemenkes RI., 2012. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2012*. [http://www.depkes.go.id/downloads/PROFIL DATA KESEHATAN INDONESIA TAHUN 2012.pdf](http://www.depkes.go.id/downloads/PROFIL_DATA_KESEHATAN_INDONESIA_TAHUN_2012.pdf) [1 Oktober 2013].
- Listyani, A .,& Zubaedah, E., 2013. Formulasi Opak Bekatul Padi. *Jurnal Teknolgi Pertanian*. Universitas Brawijaya.
- Marom, A.,2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas *Choux Pastry* Kering. Skripsi.Universitas Negeri Semarang.
- Muchtadi, D., 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknd Dan Industripangan*, Vol Xii [30 September 23013].
- Mursalina., Sinaga, S.M., & Silalahi, J., 2012. Penetapan Kadar Serat Tak Larut Pada Makanan Kripik Simulasi. *Jurnal of Product and Pharmaceutical Chemisrty* 1(1) : 1-7.
- Mustari, K., 2011. Rancangan Percobaan deangan SPSS. <http://lms.unhas.ac.id/claroline/document/document.php?cidReset=true&cidReq=AGR100>. [18 Januari 2013].
- Nayakaku., 2009. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*.<http://www.babi-persiapan-uji-organoleptik>. [25 oktober 2013].
- Pasadena, A., 2012. Pengaruh Penambahan Proporsi Tepung Rumput Laut Yang Berbeda Terhadap Kadar Yodium Dan Daya Terima Biskuit. *Karya Tulis Ilmiah*, Akademi Gizi Surabaya.
- Persagi., 2005.*Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : ALEX Media Komputindo.

- Persagi., 2011. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Surabaya: DPD PERSAGI JAWA TIMUR.
- Poedjiadi, A & Supriyanti, T., 2007. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (Ui-Press)
- Rusilanti & Kushuharto, C.M., 2007. *Sehat Dengan Makanan Berserat*. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka.
- Santoso, A., 2011. *Jurnal Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. [30 September 2013].
- Saputra, I., 2008. Evaluasi Mutu Gizi Dan Indeks Glikemik *Cookies* Dan Donat Tepung Terigu Yang Disubstitusi Parsial Dengan Tepung Bekatul. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Sarbini, D., Rahmawaty, S., & Kurnia, P. 2009. Uji Fisik, Organoleptik, Dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe-Bekatul Dengan Fortifikasi Fe Dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*. 10(1) : 18 – 26.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A & Sari, M.P., 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sediaoetama, A.D., 2006. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa Dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Seto, S., 2001. *Pangan & Gizi Ilmu, Teknologi, Industri Dan Perdagangan*. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Setyowati, R., Sarbini, D, & Rejeki, S., 2008. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat Kasar, Sifat Organoleptik dan Daya Terima pada Pembuatan Tempe Kedelai. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi Universitas Muhammadiyah Semarang*. 9(1): 52-61.
- Siregar, R.F., Hintono, A, & Mulyani, S., 2012. Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi (The Change Of Chicken Egg Functional Properties After Pasteurization). 1(1) 521 – 52 [1 November 2013].
- Soenardi, T., 2010. *100 Resep Makanan Sehat Untuk Balita*. Jakarta: PT. Gramedia Utama.
- Suhaemi, Z., 2011. *Metode Penelitian dan Rancangan Percobaan*. Diklat. Fakultas Peternakan, Universitas Tamansiswa Padang.

<http://gwinetwork.com/sites/default/files/ebooks/Metode%20DAN%20Rancob%20Diktat.pdf> [6 Desember 2013].

- Suhardjo., 1989. *Sosial Budaya Gizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Supriaty & Agustina, D., 2012. Substitusi Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Sus Kering.[abstrak]. Universitas Negeri Malang.
- Susmiati., 2007. *Peran Serat Makanan (Dietary Fiber) Dari Aspek Pemeliharaan Kesehatan, Pencegahan Dan Terapi Penyakit*. Majalah Kedokteran Andalas: 31[7 Oktober 2013].
- Tensiska., 2008. Serat Makanan. http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/05/serat_makanan_1.pdf [7 Oktober 2013]
- Tim Ide Masak., 2013. Resep Favorit untuk Usaha Sus Ala Jepang & Taiwan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wahono, T., 2006. *Dasar-Dasar Uji Indrawi*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Widowati, S., 2001. Pemanfaatan Hasil Samping Penggilingan Padi Dalam Menunjang Sistem Agroindustri Di Pedesaan. 4(1):33-38. [7 Oktober 2013].
- Wibowo, A., 2007. *Cara Mudah Menulis Karya Tulis Ilmiah (KTI)*. Diklat.Lembaga Pengkajian Ilmiah (LPI) Bina Bangsa.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*.Jakarta: PT.Gramedia.
- Winarti, S., 2010. *Makanana Fungsional*.Yogyakarta: Graha Ilmu.