

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2010). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aris, F. (2019). Pengaruh substitusi tepung bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik roll cake. *E-Journal tata boga Volume 8 No.3*.
- Astawan, M., (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap Jakarta* : Dian Rakyat
- Astawan, M., & Leomitro, A. (2009). *Khasiat Whole Grain makanan kaya serat untuk hidup sehat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (Cookies)*. SNI 01-2973-1992. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (1994). *Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Margarin*. SNI 01-3541-1994. Badan Standarisasi Nasional
- Badrialaily. (2004). Studi Kasus Pola Konsumsi Serat Pada Mahasiswa. Skripsi, Institut Pertanian Bogor [diakses pada 25 November 2019]
- Beck, Mary E, (2011). Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan Penyakit-penyakit untuk perawat dan dokter, Yayasan Essentia Medica (YEM), Yogyakarta, Hal; 19-296
- Budijanto, S. (2017). Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. *JURNAL PANGAN*, 26(2), 167-176.
- Bumi, Miranti B. (2019). Dibalik pembuatan kue kering keping coklat bagian 2. <https://sainspop.com/sains-di-dapur-di-balik-pembuatan-kue-kering-keping-cokelat-bagian-2/> [diakses pada 29 Mei 2020]
- Devi, N. (2010). *Nutrition and Food gizi untuk keluarga*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Fuarita, M., & Fathonah, N. (2017). Pengembangan bekatul sebagai pangan fungsional peluang hambatan.
- Hildayanti, T. M., & Pangesthi, L. T. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*, 6(1).
- Ismayani Y. 2007. 100+ Tip Anti gagal Bikin Kue. Jakarta : PT Kawan Pustaka.
- Kementrian Kesehatan RI Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2019. *Hasil Utama Riskesdas 2018 Provinsi Jawa Timur*. 2018. Puslitbang Humaniora dan Manajemen Kesehatan.

- Klemm, S. (2018). Fiber. *Eat Right Academy of Nutrition and Dietetics* <https://www.eatright.org/food/vitamins-and-supplements/nutrient-rich-foods/fiber> [diakses pada 15 November 2019]
- Kusumastuty, I., Ningsih, L. F., & Julia, A. R. (2015). Formulasi Food bar Tepung bekatul dan Tepung jagung sebagai pangan darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition* , 68-75.
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & kurniawati, i. (2017). karakteristik kandungan zat gizi bekatul pada berbagai varietas beras di surakarta. *university research colloquim universitas muhammadiyah magelang*
- Nugrahawati, T. (2011). *Kajian karakteristik mie kering dengan substitusi bekatul*. Fakultas Pertanian: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Nurchayani, R. (2016). *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Under Graduates Thesis. Universitas Negeri Semarang.
- Prangdimurti, E., F. R. Zakaria, Dan N. S. Palupi. 2007. *Modul E-Learning Evaluasi Nilai Gizi Biologis Pangan*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Rahayuning, D., Claudina, I., & Kartini, A. (2018). Hubungan Asupan Serat Makanan Dan Cairan Dengan Kejadian Konstipasi Fungsional Pada Remaja Di SMA Kesatria 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*
- Rusilanti & Kusharto, C.M., (2007). *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka.
- Sahertyan, A. (2017). *Pengaruh proporsi butter dan margarine terhadap karakteristik creamcheese cake setelah penyimpanan beku selama satu minggu*. surabaya: Fakultas pertanian Universitas Katolik Widya Mandala .
- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.
- 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 Vol. 10.No.1. 2009 : 18-26*
- Sari, A. D., & Wirjatmadi, B. (2016). Hubungan Aktivitas Fisik dengan Kejadian Konstipasi Pada Lansia di Kota Madiun. Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga. <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/4388/3001>
- Sari, I. P., & Murni, A. W. (2016). *Artikel Penelitian Hubungan Konsumsi Serat dengan Pola Defekasi pada Mahasiswi Fakultas Kedokteran Unand Angkatan 2012*. 5(2), 425–430.

- Sunarsi, S., Marcellies, S. A., & Widiarti, R. (2011). Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. In *Di dalam: Wijayava R, Komariah A, editor. Seminar Hasi Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Veteran Bangun Nusantara* (pp. 306-310).
- Trimulyani, Sridjajati, & Rahayu, L. D. (2015). Pembuatan Cookies bekatul (kajian proporsi tepung bekatul dan tepung mocaf dengan penambahan margarine. *J.Rekapang* .
- Widowati, S. (2001). Pemanfaatan hasil samping penggilingan padi dalam menunjang sistem agroindustri di pedesaan. *Buletin AgroBio*, 4(1), 33-38.
- Wijayanti, R., Arini Putri, R. B., Supriyadi, & Sholahuddin. (2019). Sosialisasi olahan limbah bekatul organik sebagai pangan fungsional untuk meningkatkan pendapat petani. *SENADIMAS UNISRI*.
- Winarno, S., (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama

