

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. American Association of Cereal Chemists (2000). *Method 10-05.01 Guidelines for Measurement of Volume by Rapeseed Displacement*.
- Akbar, Fadhilah., Utama, Zaki., Nisa, F.Zuhrotun. 2015. *Analisis Kadar Vitamin A Sensoris pada Biskuit dengan Campuran Tepung Sorgum, Lele, dan Wortel, sebagai Produk Biskuit Tinggi Energi untuk Kelompok Anak Usia 1-5 Tahun*. Skripsi . Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Alfin, Ya'Qub. 2009. *Pemanfaatan Ampas Sisa Jagung Pipilan sebagai bahan Produk Serat Pangan tidak Larut*. Medan : Universitas Sumatra Utara
- Anonymous. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan* . Departemen Teknologi Pangan. Semarang : Univeritas Muhamadiyah Semarang.
Diakses dari : <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>
- AOAC., 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry. 16th ed*. Washington : AOAC International
- Apriliyanti, Tina., Atmaka, Windi., Anam, Choirul. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Arlisha, widya fithri., Yusbarina., 2014. *Pemanfaatan Biji Durian (*Durio zibethinus murr*) sebagai bahan baku pembuatan tempe dan analisis proksimat serta uji organoleptiknya*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kimia. Pekanbaru : Universitas Islam Negeri Sultan Syatief Kasim Riau
- Australian Oilseed Federation. *Nutritional Benefits of Sunflower Products*. Nutrition Fact Sheets. No. 8 January 2005.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**UJI PROKSIMAT (PROTEIN DAN DIETARY FIBER) DAN UJI KESUKAAN ROTI TAWAR SUBSTITUSI
TEPUNG BIJI
BUNGA MATAHARI (*Helianthus annuus* L.) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN POKOK KAYA
NUTRISI**

NATURA KUSUMADEWI, Dr. Fatma Zuhrotunnisa, S.TP., M.P.; Dra. Noorti Fauzah, M. Kes
Universitas Gadjah Mada 2018. Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Badan Pusat Statistik. (2013) *Persentase Pengeluaran Rata-rata per Kapita Sebulan*

Menurut Kelompok Barang Indonesia , 1999, 2002-2013. Indonesia : Badan Pusat

Statistik, Diakses dari

(http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=1&tabel=1&daftar=1&id_subyek=05¬ab=7) 1 maret 2015

Bajaj,M., Kaur,A., Sidhu, J.S. 1991. *Studies on The Development of Nutritious Cookies Utilizing Sunflower Kernels and Wheat Germ*. Plant Foods for Human Nutrition, 41: 381-387.

Baking industry research trust. 2011. *Yeast. Birt Yeast Information Sheet : V1.0. New Zealand : New Zealand Associations of Bakers*. Diakses dari : http://www.bakeinfo.co.nz/files/file/455/Bake+Info_Info_Yeast.pdf

Bramtarades, I., I. Putra, and Ni Nyoman Puspawati. *Formulasi Terigu dan Tepung Keladi pada Pembuatan Roti Tawar*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa) 2, no. 1 (2013).

Bell, P. J. L., V. J. Higgins, and P. V. Attfield. "Comparison of fermentative capacities of industrial baking and wild-type yeasts of the species *Saccharomyces cerevisiae* in different sugar media." *Letters in applied microbiology* 32.4 (2001): 224-229.

Bogasari baking center. 2011. Bogasari. All rights Reserved. (Diakses dari : <http://www.bogasari.com/baking-center/>)

Budijanto, Slamet., Yulianti. 2012. *Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.Moench) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol.13 No. 3. Desember 2012. Hal.177-186.

Cahyono, J. K. Ade. 2015. *Formulasi Food Bar dengan Bahan Juwawut (*Setaria Italica* sp) dan Kacang Merah (*Phaseolous vulgaris*) : Uji Sifat Organoleptik, Sifat Fisiko-Kimia, serta Penentuan Indeks Glikemik*. Skripsi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada

Cempaka, Anggun Rindang, Sanarto Santoso, and Laksmi Karunia Tanuwijaya. 2014.

Daraninggar, D. Putri., Lestari, L. Arsanti., Nisa, F. Zuhrotun. 2014. *Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) sebagai Bahan Baku Minuman Instan*. Skripsi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada

Denis,L., Vear, F. 1995. *Variations of Hullability and Other Seed Characteristic Among Sunflower Lines and Hybrids*. Euphytica, 87 : 177-187. 1

Dewi, Luh Putu D., Hartini, I Gst Agung Ayu., Tista, I Gst Ngurah Bagus. 2014. *Perendaman Gigi dengan Ekstrak Apel (Malus sylvestris Mill) Varietas Anna Konsentrasi 50% dapat Memutihlan Gigi yang Telah Direndam Larutan Kopi*. Skripsi. Denpasar : Universitas Mahasaraswati

Fachrudin, Rahadian., Fathul, Farida., Liman. 2012. *Evaluasi Kandungan Zat-Zat Makanan Kiambang (Salvinia molesta) di Waduk Batu Tegi Kecamatan Air Nanningan Kabupaten Tanggamus*. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian. Lampung : Universitas Lampung

Fitri, Nuraida., Zaidar,Emma., Yusak, Yuniarti., 2011. *Pembuatan Susu dari Isolat Protein Biji Durian (Durio zibethinus)*. Skripsi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Medan : Universitas Sumatra Utara

Gulo, Timotius T. Ginting, Sentosa. Sulaiman, A. Halim. 2008. *Pengaruh Pencampuran Tepung Terigu dengan Tepung Jagung dan Konsentrasi Natrium Propionat terhadap Mutu Roti Tawar*. Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. Medan :Universitas Sumatra Utara. 47 hal

Haerani, Mirna., Nasution, M. Zein., Hambali, Erliza., 2003. *Kajian Proses Pembuatan Tepung Mangga (Magnifera indica L.) Menggunakan Pengering Drum*. Skripsi. Bogor : Universitas Pertanian Bogor

Hardiyanti, Marina., Sakti, M. Hapsari., Tsani, A. F. Arif. 2015. *Pengembangan Produk*

(Branched Chain Amino Acid) untuk Atlet Weight Sport. Skripsi. Yogyakarta :

Universitas Gadjah Mada

Ingale, Satish., Shrivastava, S.K. 2011. *Chemical Studies of new varieties of sunflower
(Helianthus Annuus) LSF-11 and LSF-8 seeds.* Argiculture and Biology Journal of
North America., 2011, 2(8) : 1171-1181

Iriyanti, Yuni., Palupi, Sri. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti
Manis, Donat dan Cake Bread.* Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta

Ivanova, P., Chalova, V., Koleva, L., Perivanova, M., Nemska. *Optimization of Protein
Extraction from Sunflower Meal Produced in Bulgaria.* Bulgarian Journal of
Agricultural Science, 18 (No 2) 2012, 135-160.

Kasminata, Viky. 2011. *Analisa Usaha dan Bauran Pemasaran pada Usaha Kecil
American Bakery di Kota Padang.* Padang : Universitas Andalas

Kusharto, C. M. (2006). Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan
Pangan*, 1(2), 45.

Fisher, N. Hutchinson, JB. Berry, R. Hardy, J. Ginocchio, AV. Waite, V. 1979. *Long-term
Toxicity and Carcinogenicity Studies of The Bread Improver Potassium Bromate 1.
Studies in Rats.* Food and Cosmetics Toxicology. 17 (1). pp. 33-39.

Görlitz, Hartmut.Funke, Andreas. 2009. *Emulsifiers in Bread Improvers and Bakery
Ingredients.* 2nd ed. Germany : Wissenforum Backwaren

Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti.* Seri Teknologi Pangan Populer (Teori
dan Praktek). eBookPangan. Diakses dari :
<http://bkp.madiunkab.go.id/download.php?file=Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>
(Diakses 9 Maret 2016)

Maligan, J. Mahar. 2014. *Analisis Karbohidrat.* Fakultas Teknologi Pertanian. Malang :
Universitas Brawijaya

Aterosklerosis. Tesis. Bogor : Institut Pertanian Bogor

Matz, S.A. 1962. *Food Texture*. Connecticut : AVI Pub. Co.

Mudjajanto, E. Setyo., Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya : Jakarta

Mudjajanto, S.E. dan L.N.Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penerbit Swadaya ; Jakarta.

Muttagi, C. Gopika., Joshi, Neena., Shadakshari, Y. G., Chandru, R. 2014. *Storage Stability of Value Added Products from Sunflower Kernels*. Association of Food Scientists & Technologists (India), September (2014) 51 (9): 1806-1816.

Nadeem,M., Anjum, F.M., Arshad, M.U., Hussein, S. 2010. *Chemical Characteristics and Antioxidant Activity of Different Sunflower Hybrid and Their Utilization in Bread*. *African Journal of Food Science*. Vol. 4 (10). October 2010: pp.618-626

National Sunflower Association. 2016. *Nutritional Power of Sunflower Seeds*. Vol. 1.1. North Dakota : SunflowerNSA

Nento, Fatmah., Bait, Yonanda., Ahmad, Lisna. 2012. *Pengolahan Cookies Kaktus dari Tepung Beras Ketan (*Oryza sativa glutinosa*)*. Skripsi. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo

Ningrum, W.R., Nurani, D., Saptariana. 2006. *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar dengan Menggunakan Jenis Lemak yang Berbeda*. Skripsi. Semarang : Universitas Negeri Semarang

Nur'Aini, Arista., Katri, R. Baskara., Rachmawati, Dian. 2011 berjudul *Aplikasi Millet (*Pennisetum Spp*) Merah dan Millet Kuning sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar : Evaluasi Sifat Sensoris dan Fiskiokimia*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret

Oemiati, R., Rahajeng, E., & Kristanto, A. Y. (2011). Prevalensi tumor dan beberapa faktor yang mempengaruhinya di Indonesia. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 39(4 Des).

Prihatman,Kemal. 2000. *Apel (*Malus Sylvestriss Mill*)*. Jakarta : Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan BAPPENAS. Diakses dari : <http://www.ristek.go.id>

pada Mahasiswi yang Tinggal Mandiri di Asrama Putri Universitas Sumatra Utara.

Medan : Universitas Sumatra Utara (Diakses dari

<http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/24179> pada 26 Maret 2015)

Putra, Galing Krisna. Pranata, F. Sinung. Purwijantiningsih, L.M. Ekawati., 2009. *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Variasi Penambahan Lesitin terhadap Mutu Roti Tawar*. Skripsi. Program Studi Biologi. Fakultas Teknobiologi. Yogyakarta : Universitas Atma Jaya.

Rakhma, L. Monica., Prajitno, Danarwati H., 2010. *Pabrik Asam Lemak dari Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annuus*) dengan Proses Hidrolisis Continuous Countercurrent*. Tugas Akhir. Program Studi D III Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh November.

Rakhmah, Yaumil., Tawali, Abu Bakar., Bastian, Februadi. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Makassar : Universitas Hassanuddin

Ranasalva, N. Vivanathan, R. 2014. *Development of Bread from Pearl Millet Flour*. Journal of Food Processing and Technology 5:327. Diakses dari : <http://www.omicsonline.org/open-access/development-of-bread-from-fermented-pearl-millet-flour-2157-7110.1000327.pdf>

Rikafilanti, Nevy., Sugiharto, Ribut., Setyani, Sri. 2013. *Efek Fortifikasi Minyak Ikan terhadap Kadar Omega 3 dan Sifat Sensori Roti Tawar Selama Penyimpanan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Bandar Lampung : Univertitas Lampung

Robertson, J.A., Chapman, G.W., and Wilson, R.L.(1978). *Relation of Days after Flowering to Chemical Composition and Physiological Maturity of Sunflower Seed*. Journal of the American Oil Chemists' Society, 55(2), 266-269.

Rustika. 2005. *Asupan Asam Lemak Jenuh dari Makanan Gorengan dan Risikonya terhadap Kadar Lipid Plasma pada Kelompok Usia Dewasa*. Distertasi. Jakarta : Universitas Indonesia



UNIVERSITAS
GADIAH MADA

NATURA KUSUMADEWI, Dr. Fatma Zuhrotunnisa, S.TP., M.P.; Dra. Noorti Fauzah, M. Kes Saenz H., Carmen 1997, *Meat and Bone Marrow as a Source of Dietary Fibre*, Depto. Agroindustria y Tec.

Tala, Zaimah Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi. Medan : Universitas Sumatra Utara

Kedokteran Universitas Sumatra Utara tentang Konsumsi Makanan Cepat Saji.

Medan : Universitas Sumatra Utara

Trinanda, Winda., Suryanto., Saodah. 2012. *Formulasi Sediaan Lipstick Menggunakan*

*Ekstrak Buah Rasberi (*Rubus rosifoluis* J.E.Smith) sebagai Pewarna.* Medan :

Universitas Sumatera Utara

United States Department of Agriculture. 2015. *Agricultural Research Service : National*

Nutrient Databasefor Standard Reference Release 28. Beltsville : National

Agricultural Library. (Diakses dari :

<http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/3626?manu=&fgcd=> 28 Oktober 2015)

U.S. Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue.* Jakarta : Penerbi

Djamatan

Utami, Tri. 2010. *Pengeringan Buah Apel dengan Tray Dryer dengan Perubahan Variabel*

Suhu. Skripsi. Semarang : Universitas Diponegoro

Wasserman, Ludwig. 2009. *Bread Improvers – action and application.* 5th ed. Sprinz,

Cristiane & Gillespie, John. Translators. Germany : Wissenforum Backwaren

Wibowo, Derik. 2009. *Laporan Magang di Perusahaan Roti Milano Surakarta (Pengendalian*

Mutu Proses Produksi Roti Pisang). Surakarta : Universitas Sebelas Maret

Widianarko, Budi., Pratiwi, A. Rika., Retnaningsih, Ch. 2000. *Apel Kupasan Berwarna*

Coklat. Seri Iptek Pangan Volume 1: Teknologi, Produk, Nutrisi & Keamanan

Pangan, Jurusan Teknologi Pangan. Semarang : Unika Soegijapranata

Widyanti, Sri Mulyani., Ismono, Hanung., Hidayanti, Sri. 2011. *Penentuan Argoindustri*

Berbasis Jagung Terpilih di Provinsi Lampung. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil

Pertanian Volume 16, No. 1

Wijayanti, Y.R., Marsono, Y., Hastuti, P. 2007. *Substitusi Tepung Gandum (*Triticum**

*aestivum) dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) pada Pembuatan Roti*

Tawar. Skripsi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**UJI PROKSIMAT (PROTEIN DAN DIETARY FIBER) DAN UJI KESUKAAN ROTI TAWAR SUBSTITUSI
TEPUNG BIJI
BUNGA MATAHARI (*Helianthus annuus* L.) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN POKOK KAYA
NUTRISI**

NATURA KUSUMADEWI, Dr. Fatma Zuhrotunnisa, S.TP., M.P.; Dra. Noorti Fauzah, M. Kes
Wijayanti, Yovita R., Marsyelo, Y., Duitama, Zaki, et al. 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum*

arstivum) dengan tepung garut (*Maranata arundinaceae* L) pada Pembuatan Roti

Tawar. Skripsi. Fasilitas Teknologi Pertanian. Yogyakarta : Univeritas Gadjah Mada

Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Yusmarini. 2014. *Panelis dalam Evaluasi Sensori*. Diakses dari:

<http://www.slideshare.net/mbingboo29/panelis-dalam-evaluasi-sensori> 26 Oktober 2015