

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto,R., Restuhadi, F., dan Zalfiatri, Y. (2017). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen pada Produk Bolu Kemojo di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jurnal Online Mahasiswa FAPERTA* 4 (2).
- Agung, K. R. I. G. (2016). *Podiatry*. Jakarta: PT Bhuana Ilmu Populer.
- Andie, dan Hadi. (2014). *Selera Pedas Paling Diminati*. Surabaya: Linguakata.
- Anonim. (2020). *Analisis Kadar Air*. [Daring]. Tersedia di <http://labvirtual.agroindustri.upi.edu/analisis-kadar-air>. [Diakses pada: Jumat, 10 Januari 2020 pukul 22.20 WIB]
- Arianto, Y. C. K. (2018). *56 Makanan Ajaib dan Manfaatnya untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Yogyakarta: Venom Publisher.
- Astuti, R. D., dan Iftadi, I. (2016). *Analisis dan Perancangan Sistem Kerja*. Yogyakarta: Deepublish.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Mikro dan Makro Nutrien*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Auliana, R. (2011). *Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya*. [Daring]. Tersedia di <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132048525/pengabdian/manfaat-bekatul-dan-kandungan-gizinya.pdf>. [Diakses pada: Jumat, 10 Januari 2020 puku 20.08 WIB]
- Auliana, R. (2017). Pembuatan Tempe Bekatul dan Kandungan Gizinya. *Home Economic Journal* 1 (2): 70-76
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Data Statistik Tanaman Biofarmaka Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 2973-2011 Biskuit. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badarinath, A., Rao, K., Chetty, C.T., Ramkanth, S., Rajan, T., dan Gnanaprakash, K. (2010). A Review on In-Vitro Antioxidant Methods: Comparison, Correlation, and Consideration. *International Journal of PharmTech Research*
- Barki, T., Kristianingrum, N., Puspitasari, E., dan Fajrin, F. A. (2017). Penetapan Kadar Fenol Total dan Pengujian Antioksidan Minyak Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. *Officinale*). *e-Jurnal Pustaka Kesehatan volume* 5 (3)

- Budijanto, S., Sitanggang, A. B., Kusbiantoro, B., dan Sukarno. (2010). *Inaktivasi Enzim Lipase untuk Stabilisasi Bekatul Sebagai Bahan Ingredient Pangan Fungsional*. Seminar Hasil Penelitian IPB. Bogor
- Budijanto, S., Sitanggang, A.B., Wiaranti, H., dan Koesbiantoro, B. (2012). Pengembangan Teknologi Sereal Sarapan Bekatul dengan Menggunakan Twin Screw Extruder. *Jurnal Pascapanen* 9 (2):63-69
- Budijanto, S., Yuliana, N. D., Sadek, N. F., Tuarita, M. Z., dan Sukarno. (2017). *Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan*. [Daring]. Tersedia di <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/354>. [Diakses pada: Kamis, 9 Januari 2020 pukul 14.23 WIB]
- Dirga, Akhmad, A.D., Mukharomah, S., Adilani, N., dan Sukrasno. (2019). Pengaruh Pemberian Biskuit Bekatul (Rice Bran) Terhadap Indeks Masa Tubuh Penderita Obesitas. *Jurnal Farmasi Malahayati* 2 (1) : 99-111
- Faridah, D. N., Ferdiaz, D., Andarwulan, N., dan Suwarti, T. C. (2014). Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). *AGRITECH* 34 (1): 14-21
- Gardjito, M. (2013). *Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta: Penerbit Kencana.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., dan E. Harmayani. (2013). *Pangan Nusantara: Karakteristik Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Hastuti, S. (2017). *Mutu dan Uji Inderawi*. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta.
- Hayati, R., Marliah, A., dan Rosita, F. (2012). Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek* 7: 66-75
- Henderson, A.J., Ollila, C. A., Kumar, A., Borresses, E. C., Raina, K., Agarwal, R., dan E.P. Ryan. (2012). Chemopreventive Properties of Dietary Rice Bran: Current Status and Future Prospect. *Advances in Nutrition* 3 (5): 643-653
- KBBI. (2019). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Daring]. Tersedia di <http://kbbi.web.id/warna.html>. [Diakses pada: Kamis, 30 April 2020 pukul 21.39 WIB]
- KBBI. (2019). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Daring]. Tersedia di <http://kbbi.web.id/rasa.html>. [Diakses pada: Kamis, 30 April 2020 pukul 22.04 WIB]

- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., dan Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Lamusu, Darni. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3 (1): 9-15
- Lestari, L. A., Lestari, P. M., dan Utami, F. A. (2014). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: UGM Press.
- Muaris, H. J. (2016). *35 Resep untuk MPASI Finger Food Bebas Gluten*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Muchlisyyah, J., Laelilocattleya, R. A., dan Putri, D. R. (2017). *Kimia Fisik Pangan*. Malang: UB Press.
- Mulyani, T., Djajati, S., dan Rahayu, L. D. (2015). Pembuatan *Cookies* Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) dengan Penambahan Margarin. *Jurnal Rekapangan* 9 (2).
- Mumpuni, P. D., dan Ayustaningwarno, F. (2013). Analisis Kadar Tokoferol, γ -*Oryzanol* dan β -*karoten* serta Aktivitas Antioksidan Minyak Bekatul Kasar. *Journal of Nutrition College* 2 (3): 350-357
- Murtiningsih dan Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Ubi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Nadia, Lula. (2010). *Modul Praktikum Kimia dan Analisis Pangan*. Universitas Terbuka. Tangerang Selatan. [Daring]. Tersedia di <http://Pustaka.ut.ac.id/lib/pang4423-praktikum-kimia-dan-analisis-pangan>. [Diakses pada: Jum'at, 10 Januari 2020 pukul 21.40 WIB]
- Nawari. (2010). *Analisis Regresi dengan MS Excel 2007 dan SPSS 17*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Ningrum, A.D., Suhartatik, N., dan Kurniawati, L. (2017). Karakteristik Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius* sp) dan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. *Roscoe*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2 (1) : 53 – 60. [Daring]. Tersedia di <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/viewFile/1536/1354> [Diakses pada 1 Juli 2020 Pukul 13.48 WIB]

- Nugraheni, M., Handayani, T. W. H., dan A. Utama. (2015). Pengembangan Mocaf (Midified Casava Flour) untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi. *Inotek* 19 (1):52-69
- Nursalim dan Razali, Z. Y. (2007). *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Parwata, I. M. O. A. (2016). *Antioksidan. Bahan Ajar*. Universitas Udayana. Bali
- Pemerintah Indonesia. (2009). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. [Daring]. Tersedia di <http://www.bphn.go.id/data/documents/09pr022.pdf>. [Diakses pada Sabtu, 6 Juni 2020 pukul 22.50 WIB]
- Prasetyo, Y. T. (2003). *Teknologi Tepat Guna Instan: Jahe, Kunyit, Kencur, dan Temulawak*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Purwadi, L., Radiati, L. E., dan Evanuarini, H. (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Ridho, E. A. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrihidrazil). Skripsi. Universitas Tanjung Pura. Kalimantan Barat
- Safrida dan Erlidawati. (2018). *Potensi Antioksidan Sebagai Antidiabetes*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Sandjaja. (2009). *Kamus Gizi*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Sari, P. D., Puri, W. A., dan Hanum, D. 2019. *Delignifikasi Bahan Lignoselulosa: Pemanfaatan Limbah Pertanian*. Penerbit Qiara Media: Surabaya.
- Saroyo, G. (2013). *Kajian Penggunaan Tepung Garut (Maranta arundinacea L.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu yang Difortifikasi dengan Bekatul Beras Merah pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret
- Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian RI. (2018). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018*. [Daring]. http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page124.html. [Diakses pada: Minggu, 25 Januari 2020 pukul 14.50 WIB]
- Setyaningrum, H. D., dan Saparinto, C. (2013). *Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Siagian, P. (2013). *Keajaiban Antioksidan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Indonesia.

- Siswanti, E. N., Anandito, R. B. K., dan Setyaningrum, E. A. (2018). Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) Kultivar Melik dengan Berbagai Teknik Stabilisasi. *Jurnal Prosiding Peran Keanekaragaman Hayati untuk Mendukung Indonesia sebagai Lumbung Pangan Dunia 2* (1): 55-64
- Sunarti. (2017). *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sunaryo, E. S. (2015). *Minuman Tradisional Penguat Kekebalan Tubuh*. Jakarta: Gramedia.
- Suprpti, M. L. (2003). *Teknologi Pengolahan Pangan: Aneka Awetan Jahe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suseno, S. H., Suptijah, P., dan Wahyuni, D. S. (2004). Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (*Ostheochilus hasselti*) pada Simping Sebagai Makanan Camilan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan 7* (1): 44-55
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri 5* (2) :66-73.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. P., dan Jonathan, J. G. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi L.*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia.
- Ulyah, K. (2019). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 96% Bekatul (Rice bran) dan Pengaruh Terapinya Terhadap Gambaran Histologi Pankreas Mencit (Mus musculus) Diabetes Mellitus*. Skripsi. UIN Malik Ibrahim . Malang
- Vijayalakshmi, D., dan Bhosale, S. (2015). Processing and Nutritional Composition of Rice Bran. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal 3* : 74-80
- Wanti, S. (2008). Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh *Monascus purpureus*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret
- Widarta, I. W. R., Nocianitri, K. A., dan Sari, L. P. I. P. (2013). Ekstraksi Komponen Bioaktif Bekatul Beras Lokal dengan Beberapa Jenis Pelarut. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2* (2):75-79
- Widyaningsih, T. D., Nugrahini, N. I. P., dan N. Wijayanti. (2017). *Pangan Fungsional*. Malang: UB Press.



- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya di dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Winarti, C., dan Nurdjanah, N. (2005). Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 24 (5) :47-55
- Youngson, R. (2003). *Antioksidan: Manfaat Vitamin C dan E bagi Kesehatan*. Jakarta: Arcan.
- Yuliarti, N. (2008). *Pilih Vegetarian atau Nonvegetarian? Plus-Minus Pilihan Anda dari Segi Kesehatan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuwono, S. S., dan Waziroh, E. (2017). *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan*. Malang: UB Press.