

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Fds. World.
- Adom, KK., Liu, RH. 2002. Antioxidant Activity of Grains. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 50 : 6182-6187
- Agustina, P. 2010. Upaya Meningkatkan Kemampuan Afektif Siswa Melalui Penggunaan Strategi Pembelajaran Active Knowledge Sharing Disertai Modul Hasil Penelitian Pada Sub Pokok Bahasan Zygomycotina Siswa Kelas X-1 SMA Negeri 3 Surakarta Tahun Pelajaran 2010/2011. *Skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sebelas Maret Surakarta*. Diakses dari <http://eprints.uns.ac.id> pada tanggal [9 November 2016]
- Ahzani, AL., Lusiawati D, Ninan L. 2013. Penghambatan Oksidasi dan Kandungan Fenolik Total dalam Fermentasi Tempe Kedelai dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata D.*). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi*. ISBN: 978-602-95166-2-3. *Juridik Biologi FMIPA UNY*, Yogyakarta
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC, Washington DC
- Asp NG, Johansson CG, Hallmer H, Siljeström M. 1983. *Rapid enzymatic assay of insoluble and soluble dietary fiber*. *J Agric Food Chem.*; 31(3):476-82.
- Aruben, NW. 2011. Peningkatan Konsentrasi Senyawa Fenolik Antioksidan dari Dedak dengan Cara Fermentasi. *Artikel Penelitian*. Universitas Diponegoro Semarang
- Badan Pusat Statistika. 2015. *Produksi Padi Menurut Provinsi (ton), 1993-2015*. Diakses di www.bps.go.id pada tanggal [1 Maret 2016]
- Berlian, Z., Fitratul A, Resti U. 2016. Uji Kadar Alkohol Pada Tapai Ketan Putih Dan Singkong Melalui Fermentasi Dengan Dosis Ragi Yang Berbeda. *Jurnal Biota Vol. 2 No. 1 Edisi Januari 2016*
- Bintanah, S. 2014. Komposisi Kimia dan Organoleptik Formula Nugget Berbasis Tepung Tempe dan Tepung Ricebran. *Indonesian Journal of Human Nutrition, Juni 2014, Volume 1 Edisi 1 : 57 - 70* E-ISSN 2355-3987.

- Chinma C.E, Ilowefah M, Muhammad K. 2014. Optimization of Rice Bran Fermentation Conditions Enhanced by Baker's Yeast for Extraction of Protein Concentrate. *NIFOJ Vol. 32 No.1, pages 126-132*
- Damayanthi, E., Sofia IR, Madanijah S. 2001. Sifat Fisikokimia dan Daya Terima Tepung Bekatul Padi Awet Sebagai Sumber Serat Makanan. *Disertasi Doktor Jurusan Ilmu Pangan, IPB, Bogor*
- Damayanthi, E., Sofia IR, Madanijah S. 2002. Karakteristik Bekatul Padi (*Oryza sativa*) Awet Serta Aktivitas Antioksidan dan Penghambatan Proliferasi Sel Kanker secara In Vitro dari Minyak dan Fraksinya. *Disertasi Doktor Jurusan Ilmu Pangan, IPB, Bogor*
- Dewi, KH., Meizul Z, Erni S. 2014. Pemilihan Alat Dan Lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan "Lemea" Makanan Tradisional Suku Rejang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 24 (2): 72 – 83 ISSN: 0852-3581*
- Dewi, NMAP., I Ketut S, I Wayan RW. 2012. Stabilisasi Bekatul Dalam Upaya Pemanfaatannya Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana*
- Djayasupena, S., Giana SK, Saadah DR, Uji P. 2014. Potensi Tauco Sebagai Pangan Fungsional. *Chimica et Natura Acta Vol.2 No.2, Agustus 2014:137-141*
- Elevri, P dan Surya RP. 2006. Produksi Etanol Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* yang Diamobilisasi dengan Agar Batang. *Kimia ITS. Akta Kimindo 1(2): 109-110*
- Endika, MF., Ekawati P, Sinung P. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Beralkohol dari Ragi Tuak Dayak dengan Kombinasi Ketan Hitam (*Oryza sativa L. var. glutinosa*) dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) Kultivar Cempo Ireng. *Jurnal Universitas Atma Jaya Yogyakarta*
- Gustriani, D. 2016. Perubahan Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Bekatul (Sintanur dan Inpari 24) Selama Fermentasi Dengan *Rhizopus oligosporus*. *Jurnal Publikasi Universitas Bakrie Jakarta*. Diakses di repository.bakrie.ac.id/268/ pada tanggal [9 Mei 2017]
- Godber J, Xu Z, Hegsted M, Walker T. 2002. Rice and Rice Bran Oil in Functional Foods Development. *Louisiana Agriculture 2002, 45(4):9-10*
- Hadipernata, M. 2007. Mengolah Dedak Menjadi Minyak (Rice Bran Oil). *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 29 No 4*
- Indrasari, S.D., Prihadi W. 2009. Mutu Fisik, Mutu Giling dan kandungan Antosianin Beras Hitam dan Beras Merah Loka Jawa Barat. *Balai Penelitian Tanaman Padi Sukamandi*

- Inggrid, M dan Santoso H. 2014. Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*). *Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan*
- Iriyani, D. 2011. Sereal dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan. *Artikel Penelitian*. Universitas Diponegoro Semarang
- Jufri, NN. 2014. Peran Combined Food (Bekatul Dan Lemak) Terhadap Kadar Kolesterol Total, Trigliserida Dan Ldl Pada Tikus Galur Wistar. *Thesis Universitas Airlangga*. Diakses dari <http://adln.lib.unair.ac.id> pada tanggal [10 November 2016]
- Khodijah, S., Ahmad A. 2015. Analisis Pengaruh Variasi Persentase Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) Dan Waktu Pada Proses Fermentasi Dalam Pemanfaatan Duckweed (*Lemna minor*) Sebagai Bioetanol. *Jurnal Neutrino Vol. 7, No. 2 April 2015*
- Koswara, S. 2006. *Serat Makanan dan Kesehatan*. Diakses di www.ebookpangan.com pada tanggal [1 Maret 2016]
- Kumalaningsih, S dan Suprayogi. 2006. *Tamarillo (Terung Belanda)*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Kumalasari, R. 2012. Pengaruh Konsentrasi Inokulum Terhadap Kualitas Tempe Kedelai (*Glycine Max (L.) Merr*) Var. Grobogan. Diakses dari repository.uksw.edu pada tanggal [1 Mei 2017]
- Kusnadi., P, Ammi S, Widi P, Diamo R. 2010. *Buku Common Text Mikrobiologi*. Bandung : FPMIPA UPI dan JICA IMSTEP. Diakses dari <http://file.upi.edu> pada tanggal [9 November 2016]
- Mulyani, T., Sri D, Liea DR. 2015. Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Mocaf) dengan Penambahan Margarine. *J.REKAPANGAN, Vol.9, No.2, Desember 2015*
- Murray, RK., Daryl KG, Victor WR. 2009. *Biokimia Harper*. Jakarta: EGC
- Nataliningsih. 2009. Analisis Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Terhadap Cookies Bekatul. Diakses dari <http://unbar.ac.id> pada tanggal [3 November 2016]
- Nurhayati., N dan Berliana. 2014. Perubahan Kandungan Protein dan Serat Kasar Kulit Nanas yang Difermentasi dengan Plain Yoghurt. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Vol. XVII No.1 Mei 2014*
- Nurrahman. 2012. Pertumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam Yang Diproduksi Dengan Berbagai Jenis Inokulum. *Agritech, Vol 32, No 1, Februari 2012*

- Oktaviani, EP., Ekawati P, Sinung P. 2014. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylotreces polyrhizus*). *Artikel Penelitian*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Pagarra, H. 2009. Laju Pertumbuhan Jamur *Rhizopus sp.* pada Tempe Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Bionature Vol. 10 (2): Hlm: 69 - 74*, Oktober 2009 ISSN: 1411-4720
- Piliang, WG, Djojosebagio, Al Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.
- Purwanti, FW. 2012. Kualitas Nutrien Onggok Yang Difermentasi *Aspergillus niger* Dengan Penambahan Level Urea Dan Zeolit Yang Berbeda. Diakses dari repository.ipb.ac.id/ pada tanggal [24 April 2017]
- Putri, NJD., Koesnoto S, Setiawati S. 2013. Kandungan Protein Kasar Dan Serat Kasar Tepung Isi Rumen Yang Difermentasi Dengan *Rhizopus oligosporus*. Diakses dari journal.unair.ac.id pada tanggal [26 April 2017]
- Rachmawati F., Nurul U, Ari W. 2009. *Biologi untuk SMA/MA Kelas XII Program IPA*. Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional
- Ryan EP, Heuberger AL, Weir TL, Barnett B, Broeckling CD, and Prenni JE. 2011. Rice Bran Fermented with *Saccharomyces Boulardii* Generates Novel Metabolite Profiles with Bioactivity. *Journal of Agricultural Food Chemistry*.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011* ISSN 0215-9511.
- Schmidt CG, Goncalves LM, Prietto L, Hackbart HS, Furlong EB. 2014. Antioxidant activity and enzyme inhibition of phenolic acids from fermented rice bran with fungus *Rhizopus oryzae*. *Food Chem.*; 146(2014): 371-377.
- Septiana, AT., Ari A. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut *Sargassum Duplicatum*. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Negeri Jendral Soedirman Vol. 14 No. 2 [Agustus 2013] 79-86*
- Septiani, Y., Tjahjadi P, Artini P. 2004. Kadar Karbohidrat, Lemak, dan Protein pada Kecap dari Tempe. Diakses dari biosains.mipa.uns.ac.id pada tanggal [27 April 2017]
- SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta : Pusat Standarisasi
- Styawati, NE., Muhtarudin L. 2014. Pengaruh Lama Fermentasi *Trametes sp.* Terhadap Kadar Bahan Kering, Kadar Abu, dan Kadar Serat Kasar Daun Nenas Varietas Smooth cayenne. Diakses dari download.portalgaruda.org pada tanggal [25 April 2017]

- Sudarmadji, S., Bambang H dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty
- Sudarmadji, S., Bambang H dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty
- Suhardini, PN., Elok Z. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 1 p.221-229
- Supartini N., Eka F. 2011. Penggunaan Bekatul Fermentasi “*Aspergillus Niger*” Dalam Pakan terhadap Karakteristik Organ Dalam Ayam Pedaging. *Buana Sains Vol 11 No 2:127-136*
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya : Penerbit UNESA University Press
- Supriyanto, T., Wahyudi. 2010. Proses Produksi Etanol Oleh *Saccharomyces cerevisiae* Dengan Operasi Kontinyu Pada Kondisi Vakum. *Undergraduate thesis, Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang*. Diakses dari <http://eprints.undip.ac.id> pada tanggal [9 November 2016]
- Susanto, A. 2009. *Uji Korelasi Kadar Air Kadar Abu Water Activity Dan Bahan Organik Pada Jagung Di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul Dan Pedagang Besar*. Balai Pengujian Mutu Pakan Ternak Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian
- Suyastiri, NMYP., 2008. Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi Lokal Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tanggan Pedesaan Di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Vol. 13 (1) : 51 – 60*
- Tensiska. 2008. Serat Makanan. *Jurusan Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran Bandung*. Diakses dari <http://pustaka.unpad.ac.id> pada tanggal [1 November 2016]
- Tifani, MA., Sri K, Arie FM. 2014. Produksi Bahan Pakan Ternak Dari Ampas Tahu Dengan Fermentasi Menggunakan Em4 (Kajian Ph Awal Dan Lama Waktu Fermentasi). Diakses dari skripsitipftp.staff.ub.ac.id/ pada tanggal [28 April 2017]
- Triwahyuni, A. 2010. Uji Glukosa dan Organoleptik Kue Bolu dari Penambahan Tepung Gaplek dan Bekatul. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Wattiheluw, MJ. 2012. Pengaruh Konsentrat Campuran KOHAY dan Dedak Terfermentasi Dosis *Rhizopus oligosporus* terhadap Kadar Protein Kasar,

Serat Kasar, dan Lemak Kasar. *Jurnal Universitas Patimura Ambon Vol. 2 Nomor 3 Edisi Desember 2012*

- Widyastuti, LA. 2010. Oats-Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Yogyakarta*
- Wulandari, M., Erma H. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang Vol 01 No. 02 Tahun 2010*
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Wipradnyadewi, PAS. 2005. Isolasi dan Identifikasi *Rhizopus oligosporus* pada Beberapa Inokulum Tempe. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Bali*
- Wirawati, CU., Dwi EN. 2009. Studi In Vivo Produk Sereal dari Tepung Bekatul dan Tepung Ubi Jalar sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Politeknik Negeri Lampung Volume 14, No 2, September 2009*
- Yohanista, M., Osfar S, Eko W. 2014. Evaluasi Nutrisi Campuran Onggok Dan Ampas Tahu Terfermentasi *Aspergillus niger*, *Rizhopus oligosporus* Dan Kombinasi Sebagai Bahan Pakan Pengganti Tepung Jagung. Diakses dari jiip.ub.ac.id pada tanggal [24 April 2017]
- Zackiyah., Gebi D, Florentina MTS. 2014. Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia L*) sebagai Sumber Antioksidan pada Produksi Minuman Fungsional Yoghurt. *Jurnal Vol 5, No. 1, ISSN: 2087-0922*.
- Zuhra, CF., Juliati BT, dan Herlince S. 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Katuk (*Sauropus Androgunus (L) Merr.*). *Jurnal Biologi Sumatera, Vol. 3, No. 1 Januari 2008, hal. 7 – 10 ISSN 1907-5537*