

DAFTAR PUSTAKA

- Adom K, Liu R. 2002. Antioxidant activity of grains. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 50(21):6182-6187.
- Ahmed, Faiyaz, *et al.* 2007. Improved Shelf-Life Of Rice Bran By Domestic Heat Processing And Assesment Of It's Dietary Consumption In Experimental Rats. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*.
- Aisyah, Yuliani, Rasdiansyah, Muhaimin. 2014. Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesi*. Vol. 06. No. 02.
- Amrun, M dan Umiyah dalam Subiyandono. 2010. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Camelia sinensis, Hibiscus sabdariffa, Dan Phaleria macrocarpa (Scheff) Boerl Secara Spektrofotometri dengan DPPH*. Jurusan Famasi Poltekkes Depkes Palembang.
- Anonymous, 2002b. Dalam Zubaedah,E, Ella Sapparianti, Josep Hindrawan. 2012. Studi Aktivitas Antioksidan Pada Bekatul Dan Susu Skim Terfermentasi Probiotik. Jurusan Teknoogi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 No. 2 hal. 111-118.
- Anonim. 2011a. Vitamin E (Tokoferol Dan Tokotrienol). <https://lordbroken.wordpress.com/2011/05/03/vitamin-e-tokoferol-dan-tokotrienol/>. Diakses tanggal 19 juni 2016.
- Anonim. 2011b. *Colorimetry Part III Color-Difference*. <http://pengantar-warna.blogspot.co.id/2011/03/colorimetry-part-iii-color-difference.html>. Diakses tanggal 7 Mei 2016.
- Anonim. 2012a. Tips memilih beras yang sehat. <http://bkpp.jogjaprovo.go.id/contens/read/240/Tips-Memilih-Beras-Yan-Sehat.html>. Diakses tanggal 26 Mei 2016.
- Anonim, 2012b. *Gula Reduksi*. <http://ekosuka.blogspot.co.id/2012/09/12/gulareduksi>. Diakses tanggal 18 Maret 2016.
- Anonim. 2013a. *Kopi Bekatul, Kopi Sehat Dari Jawa Timur*. <http://m.okezone.com/read/2013/04/25/299/797737/kopi-bekatul-kopi-sehat-dari-jawa-timur>. Diakses tanggal 18 Juni 2016.
- Anonim. 2013b. Rice Bran Oil. http://www.vimaloil.com/ricebranoil_ricebran.html. Diakses tanggal 13 Mei 2016.

- Anonim. 2013c. *Faktor-faktor yang mempengaruhi reaksi Maillard*. <http://pegolahanpangan.blogspot.com/2013/11/06/faktor-factoryangmempengaruhireaksi.html>. Diakses tanggal 18 Maret 2016.
- AOAC. 1990. *Official Methods Of Analysis Association Of Official Analytical Chemist*. AOAC. USA.
- Bailey ME, Won Um K. 1992. *Maillard reaction and lipid oxidation*. Di dalam: Angelo AJS. *Lipid Oxidation in Food*. ACS symposium series. .New York: August 25-30.
- Butsat, Sunan, Siriamornpun, Sirithon. 2010. Antioxidant Capacities and Phenolic Compounds of the Husk, Bran and Endosperm of Thai Rice. *Journal Food Chemistry* 119: 606-613.
- Cahyadi, Wisnu. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksars. Jakarta Indonesia. Halaman 120-121.
- Cara, L., Dubos, C., Borel, P., Armand M., Senft M., Portugal, H., Pauli, AM., Gescher, A. 2007. "Rice Bran Could reduce Risk of Colon Cancer". <http://www.cancerfacts.com>. Diakses tanggal 28 April 2016.
- Damayanthi E. 2002. *Karakteristik Bekatul Padi (Oryza sativa) Awet serta Sifat Antioksidan dan Penghambat Proliferasi Sel Kanker secara In Vitro dari minyak dan Fraksinya*. [Disertasi]. Bogor: Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Dewi, Ni Made Ayuk Puspita, I Ketut Suter, I Wayan Rai Widarta. 2012. *Stabilisasi Bekatul dalam Upaya Pemanfaatannya Sebagai Pangan Fungsional*. Bali : FTP Universitas Udayana.
- Fardiaz, Dedi, dkk. 2006. Isolasi Dan Karakterisasi Melanoidin Kecap Manis Dan Peranannya Sebagai Antioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Pangan*, vol. XVII No. 3.
- Faria, Simone Aparecida D S C., Priscila Zaczuk Bassinello., Marilene de Vuono C P. 2012. Nutritional Composition Of Rice Bran Submitted to Different Stabilization Procedures. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences* vol. 48, no. 4.
- Febrianti, Arinda, Gebi Dwijayanti, Wiwi Siswaningsih. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Total Antosianin Minuman Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia* Jilid 5 No. 2.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Third Edition. University Of Wisconsin Madison. New York.

- Godber J, Xu Z, Hegsted M, Walker T. 2002. Rice And Rice Bran Oil In Functional Foods Development. *Louisiana Agriculture*, 45(4):9-10.
- Goldberg, G. 2003. *Plants: Diet and Health*. I Owa State Press. Blackwell Publishing Company, 2121 State Avenue, Ames, USA.
- Gordon, M. H.1990. The Mechanism of Antioksidant Action in Vitro. In: Hudson, B.J.F.(ed). Food Antioxidant. *Elsievier Applied Science*. London-New York.
- Grist. DH. 1965. *Rice.4-th Edition*. Di dalam: Dewi, Ni Made A P, dkk. 2012. *Stabilisasi Bekatul Dalam Upaya Pemanfaatannya Sebagai Pangan Lokal*. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Guo, W and Beta, T. 2003. Phenolic Acid Composition and Antioxidant Potential Of Insoluble And Soluble Dietary Fiber Extracts Derived From Select Whole Grains Cereals. *Food Research Internationla* 51 : 518-525.
- Hadipenata, Mulyana. 2007. Mengolah Dedak Menjadi Minyak (Rice Bran Oil). Bogor: *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Vol. 29. No.4. 2007. pp 8–10.
- Hamid, Abdul, Raja Sulaiman RR, Osman A, Saari N. 2007. Preliminary Study Of TheCchemical Composition Of The Rice Milling Fractions Stabilized By Microwave Heating. *Journal of Food Composition and Analysis*, vol. 20, pages. 627-637.
- Hartati, Sri, Yustinus Marsono, Suparmo, Umar Santoso. 2015. Komposisi Serta Aktivitas Antioksidan Ekstrak Hirofilik Bekatul Beberapa Varietas Padi. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. *Jurnal Agritech*, vol.35, No.1.
- Huang, S.H. dan Ng, L.T. (2012). Quantification Of Polyphenolic Content And Bioactive Constituents Of Some Commercial Rice Varieties In Taiwan. *Journal of Food Composition and Analysis* 26: 122-127.
- Indriati, Mutmainah R. 2015. *Pengaruh Lama Penyangraian dan Penambahan Gula Kelapa Pada Pembuatan Bubuk Biji Salak Dengan Derajat Penyangraian Berat Terhadap Krakteristik Dan Aktivitas Antioksidan*. Skripsi. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Juliano, B.O. 1985. Rice Bran. In *Rice: Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemist. St. Paul, MN.

- Kahlon T.S., F.I. Chow, M.M. Chiu, C.A. Hudson dan R.N. Sayre. 1996. Cholesterol Lowering By Rice Bran And Rice Bran Oil Unsaponifiable Matter In Hamsters. *Cereal Chem.*73(1):69–74.
- Kuriyan R, N. Gopinath, M. Vas, A.V. Kurpad. 2005. Use Of Rice Bran Oil In Patients With Hyperlipidaemia. *The National Medical Journal of India.* Vol. 18 (6).
- Lloyd, B.J. Siebenmorgen, T.J. and Beers, K.W. 2000. Effects of Commercial Processing On Antioxidants In Rice Bran. *Cereal Chemistry*, Vol. 77. pp. 551-555.
- Martin, D, Godber, J. S, Setlhako, G, Verma, L, and Wells, J. H. 1993. Optimizing Rice Bran Stabilization by Extrusion Cooking. *La. Agric.* 36(3): 13-15.
- Miller, H.E., F. Rigelhof, L. Marquart, A. Prakash, M. Kanter. 2000. Antioxidant Content of Whole Grain Breakfast Cereal, Fruits and Vegetables. *Journal of The American College of Nutrition.* Vol. 19. No. 312S-319S.
- Mokgope, L. B. 2006. *Cowpea Seed Coats and Their Extracts : Phenolic Composition and Use as Antioxidants in Sunflower Oil.* South Africa : Department of Food Science, University of Pretoria, pg. 5 – 13.
- Molyneux, P. 2004. The Use Of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakrin J. Sci. Technol.*, 2004, 26(2) : 211-219.
- Mulato, S. Sukrisno, W. Misnawi, Edy, S. 2004. *Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao.* Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Mulato, S, S. Widyotomo dan Handaka. 2004. *Desain Teknologi Pengolahan Pasta, Lemak, dan Bubuk Cokelat untuk Kelompok Tani.* Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Badan Litbang Pertanian, Departemen Pertanian. <http://pustaka.bogor.net>. Diakses pada 5 Mei 2016
- Nugroho, Joko.WK, dkk. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta.* Yogyakarta : Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Nurlatifah, E. 2014. *Analisis Kapasitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenol Pada Rempah dan Bahan Penyegar.* Bogor: Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.

- Orak, H. H. 2006. Total Antioxidan Activities, Phenolic, Anthocyanin, Polyphenoloxidase Activities In Red Grape Varieties. *Electronic Journal Of Polish Agricultural University Food Science and Technology*, 9: Issu-118 htm.
- Orthoefier F T. 2005. *Rice Bran Oil*. Di dalam : Shahidi, F, editor. Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Edible Oil And Fat Products: Edible oils. Ed ke-6. Canada : A John Wiley & Sons, Inc. Vol 2. hlm 465-487.
- Patel, M and Naik, S.N. 2004. Gamma-Oryzanol From Rice Bran Oil. Center for Rural Development And Tecnology, Indian Institute of Technology, New Delhi. *Journal of Scientific & Industrial Research*. Vol. 63, July 2004. pp 569-578.
- Prakash, Aruna. 2001. *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories Analitical Progress, 19 (2). Minnesota. Hal.1-3.
- Prasad, Nagendra MN, Sanjay KR, Shravya Khatokar M, Vismaya MN, Swamy N 2011. Health Benefits of Rice Bran - A Review. *J Nutr Food Sci* 1: 1–7.
- Purwani, Tyastuti. 2012. *Kajian Tentang Kualitas Hails Varietas Padi Yang Telah Dilepas: Uji Rasa Nasi Beras Beberapa Varietas Padi (Oryza sativa. L)*. Program Studi Agroteknologi, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Prosiding Semnas FAI 2012 ISBN: 978-602-18810-0-2.
- Qiu *et al.* 2010. Dalam Sugiat, dede., Endang Hanani, Abdul Mun'im. 2010. Aktivitas Antioksidan Dan Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Metanol Dedak Beberapa Varietas Padi (*Oryza sativa L*). Universitas Indonesia, Departemen Farmasi. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. Vol. VII. No. 1. April 2010. Hal. 24-33.
- Ramezanzadeh, FM, Rao RM, Prinyawiwatkul W, Marshall W, Windhauser M. 2000. Effects of Microwave Heat, Packaging, and Storage Temperature on Fatty Acid and Proximate Compositions in Rice Bran. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48, 464-467.
- Ramle, S.F.M, Kawamura F, Sulaiman O, Hashim R. 2008. *Study On Antioxidant Activities, Total Phenolic Compound And Antifungal Properties Of Some Malaysian Imbers From Selected Hardwoods Species*. International Conference of Environmental Research and Technology. 472–475.
- Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) Bidang Pangan Dan Pertanian 2015-2019. 2013. Direktorat Pangan dan Pertanian, Kementerian Peencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. Direktorat Pangan dan Pertanian. Bappenas. Jakarta Pusat. www.bappenas.go.id.

- Santoso, Eli Budi., dkk. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Curcubita moschata*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol.2 No.3 Juli 2013.
- Sari, Dianita Puspa, et .al. 2015. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyangraian Terhadap Karakteristik Tepung Tulang*. Lampung : Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Shan B, Yizhong ZC, Mei S, Harold C. 2005. Antioxidant Capacity Of 26 Spice Extracts And Characterization Of Their Phenolic Constituents. *J. Agric. Food Chem.* 53(20): 7749–7759.
- Shen Q, Zhang B, Xu R , Wang Y, Ding X , Li P. 2010. *Antioxidant Activity In-Vitro Of Selenium Contained Protein From The Se-Enriched. Bifidobacterium Animals* 01. *Anaerobe.* 16:380-386
- Silitonga, Tiur Sudiaty. 2004. Pengelolaan dan Pemanfaatan Plasma Nutfah Padi di Indonesia. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian. *Buletin Plasma Nutfah* Vol.10 No.2 Th.2004.
- Simanjuntak, P.,T.Parwati, L.E.Lenny, S.Tamat, R.Murwani. 2004. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan dari Ekstarak Benalu Teh *Scurrula oortiana* (Korth) Danser (Loranthaceae). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* ISSN 1693-1831.Vol.2 No.1.
- Singleton VL dan Rossi JA. 1965. Colorimetry Of Total Phenolic With Phosphomolybdic–Phosphotungstic Acid Reagent. *Am. J. Enol. Vitic.* 16: 147.
- Sun T, Xu Z, Wu CT, Janes M, Prinyawuwatkul W, No HK. 2007. Antioxidant Activity Of Different Colored Sweet Bell Peppers (*Capsicum annum L.*). *Journal of Food Science.* 73(8): S98–S102.
- Susanti D, P. 2008. *Efek Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Fenolik dan Kandungan Katekin Ekstrak Daun kering Gambir*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian 2008 – Yogyakarta, 18-19 November 2008
- Swastika, N.D. 2009. *Skripsi: Stabilisasi Tepung Bekatul melalui Metode Pengukusan dan Pengeringan RAK Serta Pendugaan Umur Simpannya*. JawaBarat: Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Taher, A. 2003. *Peran Fitoestrogen Kedelai Sebagai Antiksidan dalam Penanggulangan Aterosklerosis*. Tesis. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Tengah, IGP., IK. Suter, IW.R.Widarta, IW. Arnata. 2011. *Aktivitas Antioksidan Bekatul Beras Merah dari Kabupaten Tabanan, Bali*. Laporan Hibah Penelitian Unggulan Udayana. Unpublished. Denpasar.
- Tranggono. 1990. Di dalam Indriati, Mutmainah R.2015. *Pengaruh Lama Penyangraian dan Penambahan Gula Kelapa Pada Pembuatan Bubuk Biji Salak Dengan Derajat Penyangraian Berat Terhadap Karakteristik Dan Aktivitas Antioksidan*. Skripsi. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Trilaksani, wini. 2013. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja, dan Peran Terhadap Kesehatan*. <http://www.wini.trilaks@plasa.com>. Diakses tanggal 7 Maret 2016.
- Turkmen N, F Sari, YS Velioglu. 2005. The Effect Of Cooking Methods On Total Phenolics And Antioxidant Activity Of Selected Green Vegetables. *J. Food Chem.* 93 : 713–718.
- Wanti, Surtika. 2008. *Pengaruh Berbagai Jenis Beras terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh Monascus purpureus*. Skripsi. Surakarta: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Widowati, S. 2001. Pemanfaatan Hasil Samping Penggilingan Padi Dalam Menunjang Sistem Agroindustri Di Pedesaan. *Buletin AgroBio* 4(1):33-38. Bogor: Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan.
- Winarno, F G. 2001. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor.
- Yawadio R, S. Tanimori, N. Morita. 2007. Identification Of Phenolic Compounds Isolated From Pigmented Rices And Their Aldose Reductase Inhibitory Activities. *Food Chem.*101:1616–1625.
- Yulia, Olga. 2007. *Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Nonpolar, Fraksi Protein Dan Non-Protein Kacang Komak (Lablab purpureus L.) sweet*. Skripsi. Bogor: Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yokotsuka. 1986. Dalam Rosida, D F, dkk. 2013. *Aktivitas Antioksidan Fraksi-Fraksi Model Dari Produk Reaksi Maillard*. Program Studi Teknologi Pangan, UPN “Veteran” Jawa Timur

Yuniarrahmani C. 2001. *Pengawetan Bekatul Dengan Perlakuan Fisik : Pemanasan Menggunakan Drum Drier, Ekstruder, Penyangraian, Pengukusan dan Autoclave*. skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.