

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. (2005) *Official Methods Of Analysis Of The Association Of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association Of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., & Saputra, I. (2013). *Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional Pada Pembuatan Cookies Dan Donat Yang Bernilai Indeks Glikemik Rendah (Application Of Functional Bran In Making Cookies And Donuts With Low Glycemic Index Value)*. Ilmu dan Teknologi Pangan .
- Auliana, R. (2011). *Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya*. Makalah. Disampaikan Pada Paguyuban Ibu-Ibu Perumahan Puri Domas Sempu Wedomartani Ngemplak Sleman Yogyakarta , 2-3.
- Badan Pusat Statistik (2016). *Statistik Daerah Kecamatan Umbulharjo*. Yogyakarta: Badan Pusat Statistik Yogyakarta.
- Chasanah, N. (2010). *Indeks Massa Tubuh Penderita Obesitas Sebelum dan Sesudah Mengonsumsi Bekatul (Rice Bran). (Studi Kasus Pada Mahasiswa Unnes Umur 20-30 Tahun Di Kelurahan Sekaran Kecamatan Gunungpati Kota Semarang Tahun 2009)*. Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Semarang , 23-24.
- Devi, N. (2010). *Nutrition And Food Gizi Untuk Keluarga*. Jakarta: Buku Kompas.
- Fat Secret Indonesia (2016). *Database makanan dan penghitung kalori*.
- Firani, N. K. (2017). *Metabolisme Karbohidrat: Tinjauan Biokimia Dan Patologis*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Handayani, G. N., Ida, N., & Rusmin, A. (2017). *Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangke Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat*. Jurnal Farmasi Uin Alauddin .

- Handoyo, K. (2019). *Amankah Makanan Anda?* . Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Hendrayati, Manjilala, & Islamiati, F. (2019). *Substitusi Bekatul Pada Pembuatan Biskuit Terhadap Peningkatan Kadar Serat Sebagai Jajanan Tinggi Serat. Gizi* .
- Iriyani, N. (2011). *Sereal Dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kemenkes, RI. (2014). *Ketahanan Pangan Di Indonesia*.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Kurniawati, L. (2010). *Pemanfaatan Bekatul Dan Ampas Wortel (Daucus Carota) Dalam Pembuatan Cookies*. Ilmu Dan Teknologi Pangan .
- Mukarromah, L. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Bawang Putih Dalam Pembuatan Cookies Tepung Gaplek Sebagai Makanan Fungsional* . Skripsi .
- Murtisari, D. (2015). *Kandungan Vitamin B1 Dan Kualitas Yoghurt Susu Bekatul Dengan Variasi Lama Pemanasan Dan Penambahan Susu Sapi Murni Yang Berbeda*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nataliningsih. (2013). *Analisa Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Terhadap Cookies Bekatul*. Fakultas Pertanian. UNBAR.
- Nadimin, Sirajuddin, & Fitriani, N. (2019). *Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul Dan Ikan Kembung*. Media Gizi Pangan , 12-13.
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Pratiwi, B. S. (2019). *Kajian Pembuatan Biskuit (Cookies) Kaya Serat Dengan Menggunakan Fortifikasi Jantung Pisang Kepok Kuning*. Skripsi .

- Purwanti, H. (2013). *Kadar Protein Dan Vitamin B1 Dadih Formulasi Susu Kacang Hijau Dan Susu Sapi Yang Berbeda Dengan Aroma Mangga Kweni* . Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Putri, K. P. (2019). *Sifat Kimia Dan Organoleptik Brownis Kukus Dari Formulasi Buah Tin*. Gresik: Surakarta: Universitas Muhammadiyah Gresik.
- Rahardjo, M., Palimbong, S., & Istimur, S. M. (2018). *Karakteristik Fungsional Dan Uji Sensori Cookies Yang Menggunakan Tambahan Tepung Bekatul (Rice Bran)*. Teknologi Pangan .
- Ruslie, R. H. (2012). *Peranan Vitamin Sebagai Nutrisi Pada Bayi Prematur*. Dokter Rsud Za Pagar Alam, Way Kanan , Lampung.
- Salvam, Y. P., & Aryasa, T. (2017). *Nutrition*. Ilmu Anestesiologi Dan Reinamasi.
- Saroyo, G. (2013). *Kajian Penggunaan Tepung Garut (Maranta Arundinacea L.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Yang Difortifikasi Dengan Bekatul Beras Merah Dalam Pembuatan Cookies* . Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sunarti. (2018). *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Ugm Press.
- Sunarwati, D. A. (2011). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Semarang: Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Semarang.
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. (2017). *Metabolisme Protein*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Susanto, D. (2011). *Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Produk Selai Kacang*. *Ilmu Gizi* , 5-6.

Syafitri, D. (2009). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Kue Ulat Sutra Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Gizi*. Semarang: (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Semarang).

Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. I. (2017). *Pangan Fungsional*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

Wijayanti, N. (2017). *Fisiologi Manusia Dan Metabolisme Zat Gizi* . Malang: Universitas Brawijaya Press.

Wilasito, S. M. (2018). *Kualitas Pasta Dengan Variasi Penambahan Bekatul Beras Putih (Oryza Sativa L.) Kultivar Mentik Wangi Dan Tepung Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus Jacq. Ex Fr.)* . Teknobiologi .

Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahannya Di Industri*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

