

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah. (2016). Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Konsumsi Makanan Berserat Pada Siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*.
- April Sintia, N., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., & Saputra, I. (2013). Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional Pada Pembuatan. *Jurnal Pangan*, 22(Desember 2013), 385–393. (Diakses pada 09/12/2019, pukul 16.56 WITA).
- Astawan, M. ., & Febrinda, A. E. (2010). Potensi Dedak dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient Pangan dan Produk Pangan Fungsional. *Journal Pangan*, 19(1), 14–21. <https://doi.org/10.1007/978-3-642-54007-3>
- Auliana, Rizqie., Kes, M., Paguyuban, P., Perumahan, I.-I., Domas, P., ... Yogyakarta, N. S. (2011). *Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya*. (April), 1–11.
- Ayu, L. D. (2015). Pengaruh Penggunaan Lemak Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinacea). *Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang*.
- [BSN].Badan Standardisasi Nasional. 1992. Mutudan Cara UjiBiskuit (SNI 01-2973-1992). BSN. Jakarta.
- Buchori Supli; Ghozali, Thomas, H. A. E. (2013). Senyawa Fitokimia Pada Cookies Jengkol (Pithecolobium jiringa). *Jurnal Agroteknologi*, (Vol 7 No 02 (2013)), 120–128. Retrieved from <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/2267> (Diakses pada 26/11/2019 pukul 13.05 WITA).
- Damayanthi, E., & Listyorini, D. I. (2007). Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Kripik Simulasi. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 34. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.34-44> (Diakses pada 02/12/2019 pukul 12.02 WITA).
- David. 2008. Mengenal Manfaat Bekatul. Diakses : 02/12/2019 pukul 12.05 WITA.
http://www.naturalorganik.multiply.comjournalitem5Mengenal_Manfaat_Bekatul_.htm.
- Dodik Luthfianto, Retno Dwi Noviyanti, I. K. (2017). Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, 2(1), 371–376. <https://doi.org/2407-9189>. (Diakses pada 02/12/2019 pukul 12.05 WITA).

- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 3*.
- Ferdiansyah, M. K. (2017). Pengaruh Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Cookies. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(1), 22. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v1i1.1355>
- Ghozali, T., Efendi, S., & Buchori, H. A. (2012). Senyawa Fitokimia pada Cookies Jengkol (*Pitheocolobium jiringa*) Phytochemical Compounds of Jengkol Cookies (*Pitheocolobium jiringa*). *Universitas Pasundan*, 120–128.
- Hardjanti, S, (2008), *Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk dengan Maltodekstrin*, Jurnal Penelitian Sainstek: Yogyakarta.
- Kartika, B, Hastuti, P, dan Supartono, W, (1988), *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, Universitas Gadjah Mada Press: Yogyakarta.
- Nataliningsih, (2015), *Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Terhadap Cookies Bekatul*, Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Bandung Raya: Bandung.
- Nurhidajah. Astuti, Mary. Sardjono. Murdiati, Agnes. Marsono, Y. (2015). *The 2 nd University Research Coloquium 2015 ISSN 2407-918* Kadar Serat Pangan Dan Daya Cerna Pati Nasi Merah Yang Diperkaya Kappa-Karagenan Dan Ekstrak Antosianin Dengan Issn 2407-918.
- Oktaviana, A. S., & Hersoelistyorini, W. (2017). Kadar Protein , Daya Kembang , dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok Protein Content , Growth Power and Organoleptic Cookies with Substitution Mocaf and Flour of Banana ' s Kepok, 7(November), 72–81. (Diakses pada 26/11/2019 pukul 13.12 WITA).
- Pangaribuan, A, (2013), *Substitusi Tepung Talas Belitung Pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk)*, Jurnal Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya: Yogyakarta.
- Parfiyanti, E. A., Budihastuti, R., & Hastuti, E. D. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringsn Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L .) Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki keanekaragaman tumbuhan yang pada bidang semua buah yang rasa pedas dari cabai . Capsaicinoid merupakan dan Pa. *Jurnal Biologi*, 5(1), 82–92.
- Putri, R. M., Almasyhuri, A., & Miranti, M. (2018). Penambahan Campuran Susu Skim Dan Lemak Pada Cookies Pelancar Asi Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynous* L. Merr) Terhadap Daya Terima Panelis. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*, 1(1). (Diakses pada 27/11/2019 pukul 22.53 WITA).

- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar. *Jom FAPERTA*, 4(1), 1–14. (Diakses pada 27/11/2019 pukul 16.26 WITA).
- Sunartaty, R., & Yulia, R. (2017). Pembuatan Abu Dan Karakteristik Kadar Air Dan Kadar Abu Dari Abu Pelepah Kelapa. *Eksplorasi Kekayaan Maritim Aceh Di Era Globalisasi Dalam Mewujudkan Indonesia Sebagai Poros Maritim Dunia*, 1, 560–562. (Diakses pada 06/12/2019 pukul 08.55 WITA).
- Studi, P., & Pangan, T. (2015). Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarine, 9(2), 1–8. (Diakses pada 27/11/2019 pukul 01.38 WITA).
- Suryani, I., Ardiningsih, P., & Wibowo, M. A. (2018). Formulasi Cookies Tersubstitusi Bekatul Inpara (*Oryza sativa* L) dan Ketan Putih (*Oryza sativa glutinosa*) serta Analisis Kandungan Gizinya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4), 75–82. (Diakses pada 06/12/2019 pukul 14.47 WITA).
- Tuarita, M. Z., & Sadek, N. F. (IPB/Fakultas T. P. (2017). Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan Rice Bran Development as Functional Foods: The Opportunities, Obstacles, and Challenges. *Jurnal Pangan*, 26(22). (Diakses pada 30/11/2019, pukul 22.37 WITA).
- Winarno, F. G. (2002), *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yusuf Nursalim dan Zaini Yetti Razali. 2007. *Bekatul Makanan Yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia.