

DAFTAR PUSTAKA

- Aftasari, F. (2003). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Sponge Cake Yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak. *Skripsi*. Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Andi, O. W. (2013). Optimasi Formulasi Pembuatan Snack bar Kacang Merah-Apel Malang Dengan Menggunakan Program Linear. *Skripsi*. Teknologi Pangan Universitas Pasundan.
- Association of Cereal Chemist. (2001). The definition of dietary fiber. *Association of Cereal Chemist Report*, 46 , 112-126.
- Astawan, M. (2004). *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Chandra, F. (2010). Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. *Skripsi*. Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Choi, S. (2012). *Sensory evaluation*. Burlington: Jones & Barlett Learning.
- Damayanthi, E., Kustiyah, L., Khalid, M., & Fahrizal, H. (2010). Aktivitas antioksidan bekatul lebih tinggi daripada jus tomat dan penurunan aktivitas antioksidan setelah intervensi minuman kaya antioksidan. *Journal of Nutrition and Food* 5(3) , 205-210.
- Demam, J. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung: Penerbit ITB.
- E Whitney, F. S. (2014). *nutrition concepts and controversy 13th Edition*. Canada: Cengage Learning.
- Engineering, N. B. (2006). *wheat, rice, corn, oat, barley, and sorghum processing handbook*. India: Asia Pasific Bussines Press.
- Fauziyah, A. (2011). Analisis Potensi Dan Gizi Pemanfaatan Bekatul Dalam Pembuatan Cookies. *Skripsi*. Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Gropper S.S, S. J. (2009). *Advanced nutrition and human metabolism*. Wadsworth: Wadsworth Cengage Learning.
- Hashmi, I. (2007). *Sensory evaluation technique*. Presented in 18th annual IAOM conference, Muscat Oman.
- Herawati, H. (2010). *Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional*. Jawa Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Inggita Kusumastuty, L. F. (2015). Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2 , 68-75.

- Janah, L. N. (2017). Formulasi Torsang Snack Bar: Tepung Pisang dan Kacang Hijau dengan penambahan Torbangun *Coleus Amboinicus* Lour sebagai Upaya Meringankan Sindrom Premenstruasi. *Skripsi*. Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Kalaiku, I. (2010). Formulasi Granul Effervescent Kaya Antioksidan dari Ekstrak Daun Gambir. *Jurnal Pascapanen* 9, vol.1 .
- Lado, T. Y. (2014). Uji Organoleptik Dan Antioksidan Lawar Flores Dari Daun Hariang Bereum (*Begonia robusta*). *Skripsi*. Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul.
- Lolita, W. (2011). Kombinasi Tepung Terigu, Ampas Kelapa dan Jagung Dalam Pembuatan Kukis Kaya Serat Pangan. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jambi.
- Mayasari, R. (2015). Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Dan Tepung kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Skripsi*. Teknologi Pangan Universitas Pasundan.
- Nurzalim, Y. R. (2007). *Bekatul, makanan yang menyehatkan*. Jakarta: Agromedia.
- Palungkun, R. (2004). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Parker. (2003). *Introduction to Food Science*. New York: Delmar.
- PERSAGI. (2009). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Peryam, D. (1998). *The 9 point hedonic scale*. Peryam & Kroll Research Corporation.
- Pratiwi, M. A. (2011). Pengaruh Jenis Sumber Serat Dan Perbandingan Penstabil Terhadap Mutu Minuman Serat Alami. *Skripsi*. Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sumatera Utara.
- Putra, S. (2013). *Pengantar Ilmu Gizi dan Diet*. Yogyakarta: D-Medika.
- Putri, M. F. (2010). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Skripsi*. Teknologi Pertanian Universitas Negeri Semarang.
- Putri, M. F. (2010). Tepung Ampas Kelapa pada Umur Panen 11-12 Bulan Sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan. *Jurnal Kompetensi Teknik Vol.1, No.2* , 97-105.
- Raghavendra SN, S. S. (2005). Grinding Characteristics and Hydration Properties of Coconut Residue: A Source of Dietary Fiber. *Journal of Food Engineering* , 30.
- Raharjo, M. (2005). *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rao, B. (2000). *Nutritive value of rice bran*. New Dehli: Media Workshop India Pvt Ltd.
- Razali, Z. Y., & Nursalim, Y. (2007). *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.

- Robertson, A. (1992). *The Chemistry and Biochemistry of Black Tea Production-The Non Volatiles*. London: Chapman & Hall.
- Rufaizah, U. (2011). Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri. *Skripsi*. Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Septiani, V. E. (2016). Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten Dari Bahan Baku Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit. *Skripsi*. Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul.
- Setyaningsih D, A. A. (2010). *Analisis sensori pangan untuk industri pangan dan agro*. Bogor: IPB Press.
- Sibuea, P. (2003). *Minuman Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan*. Jakarta: Sinar Harapan.
- Soekarto, S. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Susanto, D. (2011). Potensi bekatul sebagai sumber antioksidan dalam produk selai kacang. *Skripsi*. Ilmu Gizi Universitas Diponegoro.
- Sutejo, R. (1972). *Teh*. Jakarta: Penerbit Surungan.
- Swastika, N. D. (2009). Stabilisasi Tepung Bekatul Metode Pengukusan Dan Pengeriangan Rak Serta Pendugaan Umur Simpannya. *Skripsi*. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Takeo, T. (1992). *Green and Semi-Fermented Teas*. London: Chapman & Hall.
- Tyas, F. N. (2010). Aktivitas Antioksidan Dan Komponen Bioaktif Dari Keong Pepaya (Melo sp). *Skripsi*. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wijaya, E. N. (2010). Pemanfaatan Tepung Jewawut (*Pennisetum glaucum*) Dan Tepung Ampas Tahu Dalam Formulasi Snack Bar. *Skripsi*. Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.