

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanthi *et al.*, *Aktivitas Antioksidan Bekatul Lebih Tinggi Daripada Jus Tomat dan Penurunan Aktivitas Antioksidan Serum Setelah Intervensi Minuman Kaya Antioksidan*, Jurnal Gizi dan Pangan 5 (3), hlm. 205-210, 2010
- Fast, RB, Manufacturing technology of ready-to-eat cereals, In : Fast RB, Caldwell EF (eds), *Breakfast cereals and How They Are Made*, American Association of Cereal Chemists, Inc, 1990.
- Fatkurahman *et al.*, *Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza sativa L.) dan Tepung Jagung (Zea mays L.)*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No. 1, Oktober 2012 .
- Helena, *Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (Sorghum bicolor L.) dan Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*, Skripsi (Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, 2010).
- Herminingsih, Anik, *Manfaat Serat dalam Menu Makanan* (Jakarta : Universitas Mercu Buana, 2010).
- Juliano, *Rice bran*. Di dalam. Champagne, E. T. (Ed). *Rice Chemistry and Technology* 3th edition. American Association of Cereal Chemists. Inc, St. Paul, 1985.
- Khasanah, *Formulasi, Karakterisasi fisikokimia dan Organoleptik Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar (Sweet Potato Flakes)*, Skripsi (Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, 2003).
- Kinsey, Types of cereals, http://www.ehow.com/about_5449255_types-cereals.html#ixzz0wliAa3TG, diakses 24 Agustus 2010, 2000.
- Labetubun, *Tempe Atasi Diare dan Normalkan Kadar Kolesterol Darah*, <http://www.keluargasehat.com/pola-konsumsi.php?news>, 2000.
- Luh, *Rice Utilization Vol II*. Van Nostrand Reinhold, New York, 1991..
- Matz SA, *The Chemistry and Technology of Cereal as Food and Feed*, (New York : Academic Press, 1999).

- Muchtadi, *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degenertif*, Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XII No.1, 2001.
- Nurjanah, *Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Konsumsi Sereal Sarapan*, Skripsi (Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, 2000).
- Parker, *Introduction to Foo Science*, Thomson Learning (Colombia : Inc, 2003).
- Phisut, *Characteristics and antioxidant activity of Maillard reaction products derived from chitosan-sugar solution*, International Food Research Journal 20(3) : 1077-1085, 2013).
- Pokorny *et al*, *Antioxidants in Food : Practical Application*, Woodhead Publishing Limited, 2008.
- Santoso, Agus. “*Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*”. Magistra, No. 75 Th.XXIII. hlm. 35-40, Maret. 2011.
- Saputra, *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Cookies dan Donat Tepung Terigu yang disubstitusi Parsial dengan Tepung Bekatul*, Skripsi (Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, 2008).
- Setiawan, Ade, Rancangan Acak Lengkap, <http://smartstat.wordpress.com>, 2009
- Soewarno. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan hasil Pertanian* (Jakarta : Bhratara Karya Aksara, 1985).
- Stephanie, *Aplikasi Penggunaan Tepung Jewawut (Pennisetum glaucum) dan Serum (Whey) Tahu dalam Memberikan Nilai Tambah Terhadap Produk Snack Bar*, Skripsi (Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, 2010).
- Sudigbia *et al.*, *Bunga Rampai Tempe Indonesia* (Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta, 1996).
- Sukasih, Setyadijit, *Formulasi Pembuatan Flake Berbasis talas untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi dengan Metode Oven*, Jurnal Pascapanen 9 (2), hlm. 70 – 76, Bogor, 2012.

Syamir E, *Penuntun Praktikum Sereal Sarapan*. (Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, 2006).

Tribelhorn Breakfast Cereals, In : Lorenz KJ, Kulp K (eds), *Handbook of Cereal Science and Tchnology*, New York, pp 741-762, 1991

Wirakusumah, Emma, *Tempe Makanan Super Asli Indonesia* (Jakarta : Penebar Swadaya, 2005).

Winarno, *Kimia Pangan dan Gizi* (Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 1992).

.