

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made, dan Andi Early Febrinda. 2010. *Potensi Dedak dan Bekatul Beras sebagai Ingredient Pangan dan Produk Pangan Fungsional*. Vol 19 No 1. Maret 2010
- Auliana, R. 2011. *Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya*. Kegiatan Dharma Wanita, FT UNY. Yogyakarta.
- Damayanthi. 2004. *Aktivitas Minyak Bekatul Padi Awet dan Fraksinya Secara in Vitro*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol.15, No.1.
- Damayanthi, Evy dan Dwi Inne Listyorini. 2006. **Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Keripik Simulasi**. *Jurnal Gizi dan Pangan*, November 2006 1(2): 34-44
- Damayanthi E, Tjing LT dan Arbianto L. 2007. *Rice Bran*. Depok: Panebar Swadaya. Hal. 28.
- David. 2008. *Mengenal Manfaat Bekatul*, diakses dari [http://www.naturalorganik.multiply.comjournalitem5Mengenal\\_Manfaat\\_Bekatul\\_.htm](http://www.naturalorganik.multiply.comjournalitem5Mengenal_Manfaat_Bekatul_.htm). Tanggal akses 02 juni 2010.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid I*. Jakarta: Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid II*. Jakarta: Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Mulyani, Tri., Sri djajati dan Liea Dwi Rahayu. 2015. *Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) dengan Penambahan Margarine*. *Jurnal Rekapangan*, Vol.9, No.2, Desember 2015.
- Mursalina, Siti M.S., dan Jansen S. (2012). *Penetapan Kadar Serat Tak Larut pada Kripik Simulasi*. *Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry*, 2012, Vol.1 (1):1-7. Diakses tanggal 21 Juni 2017.
- Nursalim, Y dan Razali, Z.Y. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pusaka.
- Siti Hamidah. (2009). *Bahan Ajar Patiseri*. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Subagio, A., Windarti,W.S., dan Witono, Y. 2003. *Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (Canavalia ensiformis L.) terhadap karakteristik cake*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14 (2): 136-143.