

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D., Sari, N., dan Gilang, P. 2014. Uji Organoleptik Bolu dengan Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis *Emulsifier* pada Adonan Bolu. *Jurnal Pengolahan Minyak dan Lemak*. Vol. 1 (4) : 1-8.
- Almatsier, 2004. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Cetakan Keduapuluh. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ananto, D.S. 2012. *Membuat Aneka Bolu Gulung Plus Aneka Tip Antigagal*. Cetakan Pertama. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Arsa, Made. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana. Denpasar.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. *SNI Kue Basah 01-4309-1996*.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1994. *SNI Margarin 01-3541-1994*.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. *SNI Tepung Terigu 3751-2009*.
- Department of Biotechnology Ministry of Science & Technology Government of India. 2011. *Biology of Albemoschus L. (Okra)*. India.
- Elsenhans B., D. Zenker, WF. Caspary. 1984. Guaran Effect on Rat Intestinal Absorption: A Perfusion Study. *Gastroenterology*. Vol. 86 (6): 645-53.
- Estiasih, Teti, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: BumiAksara.

- Faridah, A., dkk. 2008. *Patisari Jilid 2 untuk Smk*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Farooq, U., Rishaba, M., and Pramod, K.S. 2013. Extraction and Characterization of Okra Mucilage as Pharmaceutical Excipient. *Academic Journal of Plant Sciences*. Vol. 6 (4) : 168-172.
- Fauza, A., Kis, D., dan Ahmad, N.A. 2019. Studi Karakteristik dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Tepung Buah Okra (*Albemoschus Esculentus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 8 (4) : 137-142.
- Ferdiansyah, M.K. 2018. Pengaruh Hidrokoloid pada Mutu Produk Bakeri. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. Vol. 2(2).
- Febriyatna, A., dan A.Widiyawati. 2017. Tepung Okra (*Albemoschus Esculentus*) Menurunkan Kadar LDL terhadap HDL Tikus Hiperkolesterolemia. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*. Vol. 5 (1): 17-22.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 4 (2): 17-29.
- Furda, I., 1981. *Simultaneous Analysis of Soluble and Insoluble Dietary Fiber*. Di dalam W.P.T James dan O. Theander (eds.). *The Analysis of Fiber in Food*. Marcel Dekker, Newyork.
- Hermanto, N. 2006. *Ibu Sehat dan Cantik dengan Herbal*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia. Hal: 37.
- Jasim, A. Abdulwahab, S., Almusallam, Fatimah, A., Mohamud, A.R., and Ebtihal, A. 2013. Rheological Properties of Water Insoluble Date Fiber Incorporated Wheat Flour Dough. *LWT – Food Science and Technology*. Vol. 51 : 409-416.
- Kanisius, 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius

- Kant, I., A.J. Pandelaki, dan B.S. Lampus. 2013. Gambaran Kebiasaan Makan Masyarakat di Perumahan Alandrew Permai Kelurahan Malalayang I Lingkungan XI Kota Manado. *Jurnal Kedokteran Komunitas dan Tropik*. Vol. 1 (3): 88.
- Kurniawati, Fitriyono, A. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*. Vol. 1 (1): 344-351.
- Makfoeld, D., Djagal, W.M., Pudji H., Sri, A., Sri, R., Sudarmanto, S., Suhardi, Soeharsono, M., Suwedo, H., dan Tranggono. 2002. Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi. Yogyakarta : Kanisius.
- Marissa, 2018. *Pemanfaatan Mucilage Okra terhadap Mochi dengan Penambahan Tepung Beras Merah ditinjau dari Kandungan Serat dan Uji Organoleptik*.
- Ministry of Environment and Forest. 2009. *Biology of Okra*. India: Department of Biotechnology.
- Nuraini, A. 2011. *Aplikasi Millet (Pennisetum spp) Merah dan Millet Kuning sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurbaya, S. R., dan T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Nurchahyo, E., Amanto, B.S., dan Nurhatadi. 2014. Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 3 : 57-65.
- Pusat Data dan Informasi Kementrian Kesehatan RI. 2013. *Konsumsi Makanan Penduduk Indonesia*.

- Pusuma, D.A., Yhulia, P., dan Miftahul C. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*. Vol.12 (1) : 29-42.
- Rauf, R., dan Andini, K.T. 2019. Sifat Fisik dan Penerimaan Roti Tawar dari Tepung Komposit Terigu dan Singkong dengan Variasi Lama Pencampuran Adonan. *Agritech*. Vol. 39 (2) : 169-178.
- Rohimah, E. 2008. *Bolu Kukus*. [http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR. PEND. KESEJAHTERAAN KELUARGA/196005041986012-ADE JUWAEDAH/Bolu\\_kukus.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR. PEND. KESEJAHTERAAN KELUARGA/196005041986012-ADE JUWAEDAH/Bolu_kukus.pdf). Diakses pada Tanggal 30 Mei 2019.
- Rosida, T. S. dan A. D. Manggarani. 2014. Kajian Kualitas *Cookies* Ampas Kelapa. *Jurnal Rekapangan*. Vol. 8 (1) : 104-116.
- Roy, A., Shrivastana, S. Lal, Mandal, dan Santi. 2014. *Functional Properties of Okra *Albemoschus Esculentus L (Moench)*: Traditional Claims and Scientific. *Plaint Science Today**. Vol. 1(3): 121-130.
- Rukmana, dan Yudirachman. 2016. *Budidaya Sayuran Lokal*. Bandung: Nuansa Cendekia.
- Rusilanti, dan C.M. Kusharto. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Cetakan Pertama. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Santoso, Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*.
- Santoso, H. Budi. 2016. *Organic Urban Farming Halaman Organik Minimalis*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Shittu, T., R.A. Aminu, and E.O. Abulude. 2009. Functional Effects of Xanthan Gum or Composites Cassava – Wheat Flour Dough and Bread. *Food Hydrocolloids*. Vol. 23 (8): 2254-2260.
- Sitorus, A. 2009. *Penyediaan Film Mikrokomposit PVC Menggunakan Pemlastis Stearin dengan Pengisi Pati dan Penguat Serat Alam*. Tesis Program Pascasarjana USU. Medan.

- Sudarmadji, B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat. Yogyakarta: Liberty.
- Survei Sosial Ekonomi Sosial (Susenas). 2017. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. BPS.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Sunarti, 2018. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tabel Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013.
- Tala, 2009. *Manfaat Serat bagi Kesehatan*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1931/09E01454.pdf?sequence=1>. Diakses pada 17 April 2019.
- Utama, C.S., Zuprizal, Hanim ,C., dan Wihandoyo. 2019. Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Kualitas Kimia *Wheat Pollard* yang Berpotensi sebagai Prebiotik. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 8 (3) :113-122.
- Widyaningsih, T. Dewanti, N. Wijayanti, Nugrahini, dan N.I. Panca. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi dan Regulasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Wikanta, D.K., Mohamad, E.Y., dan Indah, H. 2010. Kajian Model Matematis Kinetika Inaktivasi Enzim Lipoksigenase untuk Produksi Tepung Biji Kecipir sebagai Tepung Komposit. *Momentum*. Vol. 6 (1): 21-26.
- Yunita, M., dan Rahmawati. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Buah *Carica (Carica Candamarcensis)*. *Jurnal Konversi*. Vol. 4 (2): 17-28.
- Zaenab, Siti. 2017. *Penggunaan Berbagai Dosis Infus Buah Okra (Albemoschus Esculentus L.) untuk Penurunan Kadar Gula Darah Tikus Putih (Rattus Novergicus) Hiperglikemia*.