

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. *“Method 10-05.01, Guidelines for Measurement of Volume by Rapeseed Displacement”*. Approved method of analysis, AACC International 11th ed.
- Agustini, Sri, G. Priyanto, B. Hamzah, B. Santoso, dan R. Pambayun. 2014. *“Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Kualitas Sensoris Kue Delapan Jam”*. Jurnal Dinamika Penelitian Industri 25(2).
- Ahmed, M., M. S. Akter, Lee J. C., and Eun J. B. 2010. *“Encapsulation by Spray Drying of Bioactive Components, Physicochemical and Morphological Properties from Purple Sweet Potato”*. LWT - Food Science and Technology 43(9).
- Ali, A., A. Shehzad, M. Khan, M. Shabbir, dan M. Amjid. 2012. *“Yeast, Its Types and Role in Fermentation during Bread Making Process-A”*. Pakistan Journal of Food Sciences 22(3).
- Ames, M. J. 1998. *“Applications of the Maillard Reaction in the Food Industry”*. Food Chemistry 62(4).
- Andragogi, Visi, V. P. Bintoro, and S. Susanti. 2018. *“Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Nilai Gizi Roti Manis”*. Jurnal Teknologi Pangan 2(2).
- AOAC. 2005. *“Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist”*. Benyamin Franklin Station, Washington D.C
- Ardiyanti, D. T. 2001. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dengan Bran Gandum Sebagai Sumber Serat dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Cookies*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Astawan M, dan A. E. Febrinda. 2010. *“Potensi Dedak Dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient Pangan Dan Produk Pangan Fungsional”*. Journal Pangan 19(1).
- Badan Pusat Statistik Nasional (BPSN). 2021. Impor Gandum. <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2019.html>
- Badan Pusat Statistik Nasional (BPSN). 2021. Produksi Gabah. <https://www.bps.go.id/indicator/53/1498/1/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-padi-menurut-provinsi.html>

- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995. Roti Manis. BSN, Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3751-2009. Tepung Terigu. BSN, Jakarta
- Budijanto S., Sukarno, dan Kusbiantoro B. 2010. *Inaktivasi Enzim Lipase untuk Stabilisasi Bekatul (Maksimum FFA 5%) 4 Varietas Padi sebagai Bahan Ingredien Pangan Fungsional yang Dapat Disimpan 6 Bulan*. Laporan Hasil Penelitian KKP3T, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Chabibah, E. N., dan N. Astuti. 2013. "Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Hasil Jadi Roti Tawar (Open Top Bread)". E-journal boga. Vol 2(1). Hal 51-57. Universitas Negeri Surabaya.
- Damayanthi, E., Tjing, L. T. dan Arbianto, L. 2007. *Rice Bran*. Panebar Swadaya, Depok.
- Damayanthi, E., dan D. I. Listyorini. 2006. "Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Keripik Simulasi". Jurnal Gizi dan Pangan. 1(2). 34-44.
- Darmawansyah, Andi, dan R. Ninsix. 2016. "Studi Pembuatan Roti Manis Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning". Jurnal Teknologi Pertanian 5(1)..
- Ekawati, I.G.A., Y. C. A. Ayu, dan P. T. Ina. 2012. "Mempelajari Pengaruh Perbandingan Terigu dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Bakpao". Jurnal Jasa Boga 12(2): 1-10.
- Enggarini, P. P. 2015. *Pembuatan Nastar Komposit Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas L) Varietas Jago*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara*. Kencana Prenada Media Group.
- Greene, J. L., and A. C. Bovell-Benjamin. 2004. "Macroscopic and Sensory Evaluation of Bread Supplemented with Sweet-Potato Flour". Journal of Food Science 69(4).
- Holinesti, R. 2016. "Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Roti Tawar". Jurnal Teknologi Pertanian Andalas 20(2).
- Irakli, M., D. Katsantonis, and F. Kleisiaris. 2015. "Evaluation of Quality Attributes, Nutraceutical Components and Antioxidant Potential of Wheat Bread Substituted with Rice Bran". Journal of Cereal Science 65.

- Islam, M. Z., Kim J. Y., and Lee Y. T. 2020. "*Physicochemical and Bread-Making Properties of Flours from Sweet Potatoes with Different Flesh Colours*". *Sains Malaysiana* 49(7).
- Kadarisman, D., dan Sulaeman, A. 1993. *Teknologi Pengolahan Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bogor. IPB.
- Kemenkes RI. 2012. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Seri Teknologi Pangan Populer. Ebook Pangan.com.
- Krisnawati, R. dan V. Indrawati. 2014. "*Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar*". E-journal boga. Vol 3 (1). Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Lestari, A. Dwi, and S. Maharani. 2018. "*Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (Xanthosoma Sagittifolium) Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Roti Tawar*". *Edufortech* 2(2).
- Luh, S. 1991. "*Rice Production and Utilization*". The AVI Publishing Co. Westport.
- Maulina, M. Hendrasty, H. Krissetiana. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Marsh, Kenneth, and B. Bugusu. 2007. "*Food Packaging - Roles, Materials, and Environmental Issues: Scientific Status Summary*". *Journal of Food Science* 72(3).
- Milind, P., and . Monika. 2015. "*Sweet Potato as a Super-Food*". *International Journal of Research in Ayurveda and Pharmacy* 6(4).
- Mitiku, D. Hailu, S. Abera, N. Bussa, and T. Abera. 2018. "*Physico-Chemical Characteristics and Sensory Evaluation of Wheat Bread Partially Substituted with Sweet Potato (Ipomoea Batatas L.) Flour*". *British Food Journal* 120(8).
- Movahed S., G. Rooshenas, and H. A. Chenarbon. 2012. "*Evaluation of the effect of yeast-salt method on dough yield, bread yield and organoleptic properties Iranian Lavash bread*". *Annals Biol. Res.* 3: 595-600.
- Muchtadi, D., S. P. Nurheni, dan A. Made. 1995. *Metabolisme Zat Gizi*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Mudjajanto, E. S. dan L. N. Yulianti. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya.

- Mulyani, T., S. Djajati., dan L. D. Rahayu. 2015. "*Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarine*". Jurnal Rekapangan. Vol 9. No. 2. UPN Veteran Jatim.
- Nuraini. 2004. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. Makalah Pribadi Falsafah Sains. Sekolah Pasca Sarjana / S3. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oliveira M.G.C., P. Z. Bassinello, V. L. S. Lobo, and M. M. Rinaldi. 2012. "*Stability and Microbiological Quality of Rice Bran Subjected to Different Heat Treatments*". *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. Article ID 005249.
- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio, A. Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor
- Rao B.S.N. 2000. "*Nutritive Value of Rice Bran*". Nutrition Foundation of India:5–8.
- Richana, N. 2012. *Ubi Kayu & Ubi Jalar*. Bandung. Nuansa
- Saunders, R.M. 1985. "*Rice Bran: Composition and Potential Food Sources*". Food Review International. 1(3):465-495.
- Setyowati, W. N., dan F. C. Nisa. 2014. "*Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)*". Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 2. No. 2. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang
- Simanjuntak, D. 2006. "*Pemanfaatan Komoditas Non Beras Dalam Diversifikasi Pangan Sumber Kalori*". Jurnal Penelitian Bidang Ilmu Pertanian Volume 4. FP Unika St. Thomas. Medan.
- Suarni dan R. Patong. 2002. "*Komposisi Kimia Tepung Beberapa Varietas/Galur Sorgum Sebagai Bahan Substitusi Terigu*". Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. 21(1). 43-48.
- Supadmi, S. 2009. "*Studi Variasi Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Berdasarkan Morfologi, Kandungan Gula Reduksi Dan Pola Pita Isozim*". Surakarta: UNS.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. "*Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers*". Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung, 17-18 November 2008.

- Tuarita, M. Z., N. F. Sadek., Sukarno, N. D. Yuliana, dan S. Budjianto. 2017. "*Pengembangan Bekatul Sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan*". Artikel. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Tuhumury, C. D. Helen, L. Ega, and N. Keliobas. 2018. "*Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering*". AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian 7(1).
- Ulziijargal E., Yang J. H., Lin L. Y., Chen C. P., and Mau J. L. 2013. "*Quality of Bread Supplemented with Mushroom Mycelia*". Food Chemistry 138(1).
- Tejaningrum, N., A. Prarudiyanto, dan I. W. S. Yasa. 2018. "*Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) dan Tepung Bekatul (Rice Bran) Terhadap Beberapa Sifat Mutu Fisik dan Sensoris Bakpao*". Pro Food 4(2).
- Wahyono A., Kang W. W., and Park H. D. 2015. "*Characterization and Application of Torulaspora Delbrueckii JK08 and Pichia Anomala JK04 as Baker's Yeasts*". Journal of Food and Nutrition Research 54(3).
- Wahyono A., Lee S. E., Kang W. W., and Park H. D. 2016. "*Improving Bread Quality Using Co-Cultures of Saccharomyces Cerevisiae, Torulaspora Delbrueckii JK08, and Pichia Anomala JK04*". Italian Journal of Food Science 28(2).
- Wahyudi. 2004. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional.
- Yuliandari, S., Novita, S., Ratnasari, D. 2015. "*Pengaruh Jenis dan Proporsi Ubi Jalar (Ipomoea batatas) terhadap Mutu dan Daya Terima Roti Manis*". Jurkessia 3(1):1-11.