

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2004. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita. 2007. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Anwar, Bahri. 2004. *Manfaat Diet Pada Penanggulangan Hiperkolesterolemi*. <http://www.library.usu.ac.id/download/fk/gizi-bahri.pdf>. (diakses pada tanggal 23 November 2013).
- Anwar. TB, 2004. *Faktor Risiko Penyakit Jantung Koroner*. Bagian Ilmu Gizi
- Arief, Qadaria. 2013. *Metabolisme Kolesterol*. <http://www.konsultankolesterol.com/metabolisme-kolesterol/>. (Diakses pada tanggal 1 november 2013).
- Assmann, G. Gotto, A.M., DPhil Jr, MD. 2004. HDL Cholesterol and protective factors in atherosclerosis (Circulation.2004; 109: III-8 – III-14). American Heart Association, Inc., NewYork.
- Auliana, Rizqie. 2011. *Manfaat Bekatul Dan Kandungan Gizinya*. [http://www.staff.uny.ac.id/./PPM%20%20.\(diakses](http://www.staff.uny.ac.id/./PPM%20%20.(diakses) pada tanggal 2 Desember 2013)
- Dahlan, M Sopiudin 2011. *Statistika Untuk Kedokteran Dan Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Damayanthi, Evy. 2010. *Aktivitas Antioksidan Bekatul Lebih Tinggi Daripada Jus Tomat dan Penurunan Aktivitas Antioksidan Serum Setelah Intervensi Minuman Kaya Antioksidan*. <http://www.journal.ipb.ac.id>. (diakses pada tanggal 5 Desember 2013).
- Data Puslitbang Departemen [Kesehatan](#) (Depkes) RI 2013. *Konsumsi Serat Masyarakat Indonesia*
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat, 2007. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Djamarah, Syaiful Bahri, 2006. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta. Fakultas kedokteran
- Guyton, A.C. 2006. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran Bagian III, Edisi 7*. Jakarta: EGC

- Iman Soeharto, 2004, Serangan Jantung dan Stoke Hubungannya Dengan Lemak dan Kolesterol, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Iriani, Newi. 2011. *Sereal Dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan*
http://eprints.undip.ac.id/35918/1/420_Newi_Iriyani_G2C007049.pdf
(diakses pada tanggal 1 Juli 2014).
- Itsagusman. 2014. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>. (diakses pada tanggal 1 Juli 2014)
- Janathan. 2007. *Karakteristik Fisikomia Tepung Bekatul Serta Optimasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul*.
<http://www.repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/11759/f07jan.pdf> (diakses pada tanggal 2 Desember 2013).
- Joseph, G. 2002. Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita. Makalah Falsafah Sains. Program Pascasarjana IPB. Bogor, Mei 2002.
- Mahmud Mien K., dkk. 1990. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). PT. Elex Media Komputindo.
- Nio, Oey Kam. 2012. *Daftar Analis Bahan Makanan*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Nishina PM, Freedland RA. 1990. The effect of dietary fiber feeding on cholesterol metabolism in rats. *J Nutr* 120:800-805.
- Suarni. 2010. *Teknologi Pembuatan Kue Kering (Cookies) Berserat Tinggi Dengan Penambahan Bekatul Jagung*.
digilib.litbang.deptan.go.id/repository/index.php (diakses pada tanggal 5 juni 2014)
- Suarni. 2000. Studi Pembuatan Kue Kering (cookies) dari Tepung Sorgum sebagai Bahan Alternatif Substitusi Terigu. Pros. Sem. Nas. Pengembangan Wilayah Lahan Kering UNILA. Lampung. hal. 193-201.
- Susrini. 2005. Index Efektifitas, Malang : Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Setyaji, Dian Yunanto. 2011. *Pengaruh Pemberian Nata De Coco Terhadap Kadar Kolesterol LDL dan HDL Pada Tikus Hiperkolesterolemia*
<http://www.eprints.undip.ac.id/32602/> (diakses pada tanggal 29 November 2013).

Sopiyudin, M., 2011 Statistik Untuk Kedokteran Dan Kesehatan. PT Salemba Medika. Jakarta

Wiranti dan Nirmagustina. 2012. *Studi In Vivo Produk Sereal Dari Tepung Bekatul Dan Tepung Ubi Jalar Sebagai Pangan Fungsional*. <http://www.jurnal.fp.unila.ac.id/indek.php/JTPH/article/Download/62/70>. (diakses pada tanggal 2 desember 2013).

Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta