

DAFTAR PUSTAKA

- ADA, American Dietetic Assosiation. 2005. **Nutrition Recommendation and Interventions for Diabetes (Position Statement)**. Diabetes Care.
- Altera, B. 2011. **Determinan Ketidapatuhan Diet Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2**. Semarang.
- Andarwulan, N. Kusnandar dan Herawati, D. 2011. **Analisis Pangan**. Jakarta: Dian Rakyat.
- Arfiansyah, N. 2003. **Bawang Merah dan Makanan Sarat Serat**. Jakarta : Kompas edisi 11 Februari 2003.
- Auliana, R. 2011. **Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya**. Salatiga.
- Avianty, S. 2011. **Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2**. Semarang.
- Damayanthi, E. 2001. **Sifat Fisikokimia dan Daya Terima Tepung Bekatul Padi Awet Sebagai Sumber Serat Makanan**. Pusat Kajian Makanan Tradisional. IPB. Bogor
- Damayanthi, E. 2006. **Rice Bran**. Depok.
- Depkes RI, 1989. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Dwi, S. Anton, A. dan Maya, PS. 2010. **Analisis sensori untuk industri pangan dan agro**. Bogor: IPB Press.
- Dwi, S. 2011. **Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Produk Selai Kacang**. Semarang.
- Evy, D. 2004. **Aktivitas Antioksidan Minyak Bekatul Padi Awet dan Fraksinya Secara *In Vitro***. Jakarta.
- Hanifah, B. 2011. **Determinan Ketidapatuhan Diet Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 (Studi Kualitatif di wilayah Kerja Puskesmas Kota Semarang)**. Semarang.
- Hariyadi, P. 2012. **Industri Berbasis Padi**. Bogor.

- Hartati, Tirsni. 2004. **Pengaruh Asupan Serat Makanan, IMT, dan Usia Terhadap Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Mellitus (Studi Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Di RSUD Tugurejo Semarang)**. Semarang.
- Hermaningsih, A. 2010. **Manfaat Serat Dalam Menu Makanan**. Universitas **Mercu Buana**. Jakarta.
- Imballo, C. 2011. **Pengembangan Produk Short Pastry dengan bahan Dasar Tepung Jagung di PT NIPPON INDOSARI CORPINDO**, Tbk. Bogor
- Iriyani, N. 2011. **Sereal dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan**. Semarang.
- Janathan. 2007. **Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul Serta Optimasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul**. Bogor.
- Johnson, L dan May, J. 2003. **Wet Milling The Basis For Corn Biorefineries**. American Association of Cereal Chemistry Inc. St. Paul, USA.
- Juliano, B.O. 1985. **Rice Bran**. St. Paul
- Larasati, AS. 2013. **Analisa Kandungan zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik**. Semarang.
- Lichtenstein, A.H. 1994. **Rice Bran Consumption and Plasma Lipid Levels in Moderately Hypercholesterolemic Humans**. Journal of the American Heart Association.
- Luh, S. 1991. **Rice Production and Utilization**. The AVI Publishing Company, Westport.
- Nursalim, 2007. **Aktivitas Antioksidan Minyak Bekatul Padi Awet dan raksinya Secara In Vitro**. Jakarta.
- Medikasari, M. 2009. **Produksi Tepung Ubi Kaya Berprotein : Suatu Kajian Aal Karakteristik Berdasarkan Lama Fermentasi Dan Jumlah Inokulum dengan Menggunakan Ragi Tempe**. Lampung.

- Muchtadi, D. 2009. **Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein**. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Orthofer, F.T. 2001. **Rice Bran Oil**. American Association of Cereal Chemists. Inc. St. Paul.
- Rahayu. 2000. **Analisis Sifat Fisikokimia Produk Ekstrusi Hasil Samping Penggilingan Padi**. Teknologi Industri Pangan.
- Sarbini, D. 2009. Uji Fisik, **Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit Tempe-Bekatul Dengan Fortidikasi Fe dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi**. Jurnal Penelitian Sains dan teknologi.
- Setyawati, T. 2012. **Inovasi Serela Tepung Pisang Kombinasi Kurma Sebagai Makanan Tambahan Pada Anak Balita di Desa Argotirto**. Malang.
- Siagian, RA. 2008. **Faktor Faktor yang Mempengaruhi Indeks Glikemik Pangan, Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Beberapa Jenis Pangan**.
- Siswanto, I. 2009. **Prevalensi Diabetes Mellitus Tipe 2 Pada Obesitas Sentral**. Jakarta.
- Soegondo, 2009. **Serat Makanan**. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Bandung
- Soekarto. 1985. **Pendayagunaan Dedak**. Seminar Teknologi Pangan II BPK. Bogor.
- Suarni, M dan Firmansyah, I. 2008. **Effect of Drying Temperature on Nutritional Quality of Protein Maize**. Proceeding of The 10th Asian Regional Maize workshop (ARMW).
- Sudarmadji, S. Haryono, B. dan Suhardi. 2007. **Penentuan Serat Kasar, Penentuan Pati dan Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Yogyakarta: Liberty.
- Sugito dan Hayati. 2006. **Mengolah Dedak Menjadi Minyak (Rice Bran Oil)**. Warta penelitian dan pengembangan pertanian vol 29 (4). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Sulistijani, DA. 2001. **Sehat dengan Menu Berserat**. Jakarta : Trubus Agriwijaya.
- Sulistiya, H. 2010. **Pengaruh Pemberian Bekatul dan tempe Terhadap Profil Gula Darah Pada Tikus Yang diberi Alloxan**. Surakarta.

Sulistiyati. 2009. **Stabilisasi Tepung Bekatul Melalui Metode Pengukusan dan Pengeringan RAK Serta Pendugaan Umur Simpannya.** Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat

Tala. 2009. **Komponen-komponen Bioaktif dalam Makanan dan pengaruhnya Terhadap Kesehatan.** Medan.

Winarno. 2002. **Kimia Pangan dan Gizi.** Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama