

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Widarsono.2009. *Ekonometrika Pengantar dan Aplikasinya*.Edisi Ketiga.EKONISIA. Yogyakarta.
- Ardiansyah. 2004. *Sehat Dengan Mengonsumsi Bekatul*.www.beritaipetek.com/zberita:2004-08-20
- Bartono& Ruffino, E.M. 2010. *Tata Boga Industri*. Penerbit Andi
- Budijanto, 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
- Departemen Pertanian. 2002. *Perkembangan produksi beras tahun 1990-2001*. [http://www.deptan.go.id/infoeksetan/produksi beras nasional.htm](http://www.deptan.go.id/infoeksetan/produksi%20beras%20nasional.htm) [10 mei 2002]
- Dwi Susanto. 2011. *Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan dalam produk selai kacang*,Studi Ilmu Gizi,Fakultas Kedokteran,Universitas Diponegoro,Semarang
- Endang Mulyatiningsih.2011. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Yogyakarta : Alfabeta
- Evy Damayanthi, I. R. Sofia, dan S. Madanijah. 2001. *Sifat Fisikokimia dan daya Terima Tepung Bekatul Padi Awet sebagai Sumber Serat Makanan. Dalam L. Nuraida & R. Dewanti-Riyadi(Eds)*. Pangan Tradisional Basis Bagi industri Pangan Fungsional dan Suplemen. IPB, Bogor. (hal 245-261
- Evy Damayanthi,Tjing LT.,Arbianto L.2007.*Rice Bran*. Panebar swadaya,Depok
- Fitri Rahmawati. 2010. *Pengemasan dan pelabelan*. Jurusan PTBB FT UNY

- Henderson A.J., Ollila C.A., Kumar A., Borreses E.C., Raina K., Agarwal R., Ryan E.P.2012.*Chemopreventive Properties of Dietary Rice Bran: Current Status and Future Prospects*.Advances in Nutrition. Vol. 3: 643-653.
- Marleen S. Herudiyanto dan Sarifah Hudaya. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Made Astawan dan Febrinda, A.E.,2016. *Potensi dedak dan bekatul beras sebagai ingredient pangan dan produk pangan fungsional*.Jurnal pangan,19(1), pp.14-21
- Made Astawan. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mutiara Nugraheni. 2007. *Lab Sheet Pengujian Bahan Pangan*. Jurusan PTBB FT UNY
- Mita Wulandari dan Erma Handarsari.2010.*Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit*.Jurnal pangan dan gizi,Universitas Muhammadiyah Semarang
- Nenden Kirana. 2006.*Drop cookies*.Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Nani Ratnaningsih. 2008. *Lab Sheet Pengendalian Mutu Pangan*. Jurusan PTBB FT UNY
- Nani Ratnaningsih. 2007. *Lab Sheet Pengujian Bahan Pangan*. Jurusan PTBB FT UNY
- Nurhayati.2010.*Optimasi Perendaman Asam Askorbat terhadap Tingkat Kecerahan dan Kandungan Vitamin C Tepung Bekatul Fungsional*.Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor: Bogor (Skripsi).
- Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *RestoranJilid 1*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional
- Rizqie Auliana. 2011. *Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya*.Yogyakarta