DAFTAR PUSTAKA

Ambaranie N. K. Movanita. (2018). *Akhir 2018, Produksi Padi Indonesia Diprediksi 56,54 Juta Ton.* https://ekonomi.kompas.com/ diakses pada tanggal 21 Juni 2019.

Anonim. (2017). www.pakaroti.com diakses pada tanggal 14 Januari 2019.

Anonim. (2018). *Fungsi dan Kegunaan Bahan Kue.* www.ptmbaking.com diakses 15 Juli 2019.

Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. (2005). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.00.06.51.0475 Tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan*.

Budijanto S., Yuliana N.D., dan Tuarita M.Z. (2015). *Anticancer Profile of Indonesia and Japanese Rice Brans of Several Variety and Its Potential as Functional Food Ingredients*. Laporan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi, Institut Pertanian Bogor.

Chy Anna. (2016). *Manfaat Bekatul Bagi Kesehatan*. https://manfaat.co.id/ diakses pada tanggal 12 Januari 2019

Elok Nur Chabibah dan Nugrahani Astuti. (2013). *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Hasil Jadi Roti Tawar (Open Top Bread*). Volune 2, nomor 1, tahun 2013.

Endang Mulyatiningsih. (2011). *Riset Terapan.* Yogyakarta: UNY Press.

Evy Damayanthi. (2007). *Rice Bran*. Jakarta; Penebar Swadaya.

Fitri Rahmawati. (2018). Jobsheet Pengemasan Pangan. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.

Hermanto. (2011). *Garnish Flora: Hiasan Buah & Sayuran Bentuk Bunga dan Dedaun.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Ichda Chayati. (2010). *Jobsheet Pengujian Bahan Pangan*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.

Jung, E.H., Kim, S.R.,Hwang, I.K., & Ha,T.Y. (2007). Hypoglycemic effects of a phenolic acid fraction of rice bran and ferulic acid in C57BL/KsJ-db/dbmice. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 5S, 9800–9804.

Kemal Al Fajar. (2017). *Cara Membaca Label Informasi Nilai Gizi Pada Kemasan Makanan*. https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/cara-membaca-label-informasi-nilai-gizi-pada-kemasan-makanan/ diakses pada tanggal 12 Januari 2019

Khalid Gul, Basharat Yusuf, A.K. Singh, Preeti, Singh, Ali Abas Wani. (2015). *Rice Bran : Nutritional Values & Its Emerging Potential For Development Of Functional Food.* Journal of Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre.

Kuforiji, A. Olusengun, John Samuel, and Abdulai Babatunde Sule. (2017). *Effect Of Addition Of Rice Bran On The Physico-Chemical And Sensory Properties Of Wheat Bread.* Vol. 3, Issue 10 (Oktober 2017)

M. Refky Bagus R. (2018). *Cara Membuat Serundeng Kelapa dan Manfaatnya*. http://tokomesinkelapa.com/ diakses 15 Juli 2019.

Made Astawan & Andi Early Febrinda (2010). *Potensi Dedak dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient Pangan dan Produk Pangan Fungsional*. Volume 19 No. 1 Maret 2010.

Mei Basuki. (2016). *Resep Beef Floss Roll*. http://cookpad.com/ diakses 15 Juli 2019.

Tuarita M.Z., Sadek N.F., Sukarno, Yuliana N.D., dan Budijanto S. 2017. *Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan.* Institut Pertanian Bogor.

Wayne Gisslen. (2013). *Professional Baking.* New Jersey : John Wiley & Sons Inc.