

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan N, F. Kusnandar, D. Herawati. 2011a. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat, hal. 43 – 48.
- Andarwulan N, F. Kusnandar, D. Herawati. 2011b. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat, hal. 75 – 78.
- Andarwulan N, F. Kusnandar, D. Herawati. 2011c. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat, hal. 120 – 126.
- Andarwulan N, F. Kusnandar, D. Herawati. 2011d. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat, hal. 191 – 194.
- Barber S. and Benedito de Barber C. 1980. Rice Bran : Chemistry and Technology. Di dalam : Luh, B.S. (Ed.). Rice : Production and Utilization. The AVI Publishing Company. Westport.
- Christian M. 2011. *Pengolahan Banana Bars Dengan Inulin Sebagai Alternative Pangan Darurat*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian, 2013. (Online), (<http://hortikultura.pertanian.go.id/>), diakses pada tanggal 13 Mei 2014.
- Damardjati D.S, B.A. Santosa, dan J. Munarso. 1990. *Studi kelayakan dan Rekomendasi Teknologi Pabrik Pengolahan Bekatul*. Laporan Akhir. Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi. Subang.
- Damayanthi E., L.T. Tjing dan L. Arbiyanto. 2007. Rice Bran. Jakarta. Penebar Swadaya. 92 hal.
- Damayanthi E., D.I. Listyorini. 2006. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Keripik Simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*, November 2006 1 (2) : 34 – 44.
- Djutin K.E. 1991. Pumpkin: Nutritional Properties. *Potatoes and Vegetables*, 3: 25 – 26 (Russian).
- Faridi H. 1994. The Science of Cookies and Creker Production. Chapman and Hill. New York.
- Fellows P.J. 1990. Food Processing Technology: Principles and Practices. Ellis Howard Limited. London.

- Fellow, A.P. 2000. Food Procession Technology: Principles and Practise 2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England.
- Ferawati. 2009. *Inovasi Produk Pangan Darurat : Solusi Permasalahan Pangan Bangsa*. PKM – GT. IPB. Bogor.
- Hendrasty. 2003. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta : Penerbit Kanisius, hal. 10 – 15.
- Igfar A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Institute of Medicine (IOM). 1995. Estimated Mean per Capita Energy Requirements for Planning Energy Food Aid Rations. National Academy Press, Washington, DC.
- Institute of Medicine (IOM). 2002. Dietary Reference Intake for Emergency Food Product. Page 10-13.
- Janathan. 2007. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul Serta Optimisasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor.
- Juliano B.O. 1985. Rice : Chemistry and Technology. AACC. St. Paul.
- Kao C. and Luh B.S. 1991. Rice Oil. Di dalam : Luh, B.S. (Ed.). Rice Volume 2. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Kulkarni A. S., D.C. Joshi. 2011. Effect of Replacement of Wheat Flour With Pumpkin Powder On Textural And Sensory Qualities of Biscuit. *International Food Research Journal* 20(2) : 587-591 (2013).
- Lewis MJ. 2000. Physical Properties of Foods and Food Processing System. Canada: Camelot Press.
- Luh, B.S. 1991. Rice Volume I. Van Nostrand Reinhold, University of Cali New York. Page 58-61.
- Maltz S.A. 1992 . Bakery Technology and Engineering. 3rd ed. Van Nastreng, New York.
- Matz S.A., TD. Matz. 1978. Cookie and Craker Technology. Avi Publishing Company. Connecticut.

- Meldawati BR Perangin – angin. 2011. *Pemanfaatan Bekatul Sebagai Bahan Makanan Berserat Pada Pembuatan Biskuit Crackers*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara.
- Muchtadi D. 1989. *Aspek biokimia dan Gizi Dalam Keamanan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Muchtadi T.R dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Pengolahan Pangan Nabati*. PAV Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Mudjajanto E.S & Yulianti L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadya. Jakarta, hal. 14 – 23.
- Nurhidayati. 2011. *Kontribusi MP – ASI Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Dan Tepung Ikan Patin (Pangasius spp) Terhadap Kecukupan Protein Dan Vitamin A*. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Persagi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo. Gramedia.
- Pontoh J. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren Dengan Metode Enzimatik. *Chem. Prog*. Vol. 6, No. 1. Mei 2013.
- Prayitno A.H, F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P. Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi β -Caroten dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Buletin Peternakan* Vol. 33 (2): 111 – 118, Juni 2009.
- Ramadhani G. A., M. Izzat, S. Parman. 2012. Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* Vol. XX, Nomor 2, Oktober 2012.
- Rianingsih L., S.A. Budhiyanti, N. Ekantari. 2006. Pengaruh Pengolahan Dengan Microwave Terhadap Kandungan Asam Lemak Omega – 3 Filet Ikan Kembung. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.)* VIII (2): 266 – 272.
- Ricelina, U.J. 2007. *Studi Pembuatan Makanan Padat (Food Bars) Berenergi Tinggi Menggunakan Tepung Komposit (Tepung Gaplek, Tepung Kedelai, Tepung Terigu) dan Penambahan Tepung Porang (Amorphophallus Onchophyllus) Sebagai Bahan Pengikat*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Sarbini D., S. Rahmawaty, P. Kurnia. 2009. Uji Fisik, Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe – Bekatul Dengan Fortifikasi Fe Dan Zn

Untuk Anak Kurang Gizi. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi* Vol 10 (1): 18 – 26.

Sayre R.N., R.M. Saunders, R.V. Enochian, and W.G. Schultz. 1982. Review Of Rice Bran Stabilization Systems With Emphasis On Extrusion Cooking. *Cereal Foods World* 27 : 317.

See E.F., W.A. Wan Nadiah, A.A. Noor Aziah. 2007. Physico-Chemical and Sensory Evaluation of Breads Supplemented with Pumpkin Flour. *Asean Food Journal* 14 (2): 123 – 130.

Setyaningtyas A.G. 2008. *Formulasi Produk Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar, Tepung Pisang, dan Tepung Kacang Hijau Menggunakan Teknologi Intermediate Moisture Foods (IMF)*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Graha Ilmu. Yogyakarta, hal. 15.

Sufi, S. Y. 1999. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta, hal. 7.

Suhartono J., C. Noersalim, P.L. Mustari dan D.M. Olivia. 2011. *Pengaruh Kecepatan Pengadukan pada Bleaching Minyak Dedak Padi Melalui Proses Adsorpsi Menggunakan Arang Tulang Aktif*. Hal 1 – 6.

Tantini, Agus. 2008. *Penentuan Bentuk dan Lama Blansing Pada Perlakuan Pendahuluan dalam Pembuatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) serta Prakiraan Harga Pokok Produksinya*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.

Utami, K.P., 1998. *Umbi Potensial Penghasil Tepung*. Trubus No. 347 – TH XXIX Oktober , Jakarta.

Widowati, S., N. Richana, Suarni, P. Raharto dan I.G.P. Sarasutha., 2001. *Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan*. Laporan Hasil Penelitian Puslitbangtan, Bogor.

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta, hal. 41.

Yuliani S., C. Winarti, W. Nurhayati. 2005. *Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning Pada Berbagai Tingkat Kematangan*. Prosiding Seminar Nasional Hasil – hasil Penelitian / Pengkajian Spesifik Lokasi, Jambi.

Zoumas B.L., L.E. Armstrong., J.R Backstand., W.L. Chenoweth., P. Chinachoti., B. P. Klein., H. W. Lane., K.S. Marsh., M. Tolvanen. 2002. High – Energy,

Nutrient – Dense Emergency Relief Product. Food and Nutrition Board :
Institute of Medicine. National Academy Press, Washington, DC.

