

DFTAR PUSTAKA

- Almamatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ardiansyah. 2004. Sehat Dengan Mengonsumsi Bekatul. (On-line) <http://www.beritaipetek.com/pangan.shtml>, diakses pada 05 Oktober 2018.
- Asni, E. 2009. Pengaruh Hipoksia Berkelanjutan Terhadap Kadar Malondialdehyd, Glutation Tereduksi, dan Aktivitas Katalase Ginjal Tikus. *Maj Kedokteran Indon* 59(12) : 595-600.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2000. Syarat Mutu Sereal (SNI 01-4270-1996). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Budijanto S., 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.
- Chaunier, L., Courcoux, P., Vale, G. dan Lourdin, D. 2005. Physical and sensory evaluation of corn flakes crispness. *Journal Texture Studies*. 36(10):93-118.
- Chen, J., dan Stokes, J. 2012. Rheology and tribology: two distinctive regimes of food texture sensation. *Journal Food Science and Technology*. 25(1):4-12.
- Damayanti, E., dan D. I. Listyorini. 2006. Pemanfaatan tepung bekatul rendah lemak pada pembuatan keripik simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2):45-54.
- De, S., Y.N. Dey, dan A.K. Gosh. 2010. Phytochemical investigation and chromatographyc evaluation of the different extracts of tuber of *Amorphallus*

- Paenoniifolius* (Araceae). *International Journal on Pharamaceutical and Biomedical Research*. 1(5):150-157.
- Dull, B. J. 2002. *Brand New Function. Nutritive Value of Rice Bran. Food Industry*. Narasinga Rao.
- Fadillah, N. 2004. Pengaruh Pengolahan Mie Instant terhadap Daya Cerna Pati secara In Vitro. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan, IPB. Bogor.
- Faridah, D. N. 2005. Kajian sifat fungsional umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus* BL.) Secara In Vivo Pada Manusia. Laporan Akhir Penelitian Dosen Muda-IPB. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Ferdiansyah, M. K., dan Arief, R. A. 2016. Karakterisasi fisik-kimia dan organoleptik produk cookies tersubstitusi tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* BL.). *Artikel Ilmiah* . Fakultas Teknik Universitas PGRI Semarang.
- Firman, Deddy., Nurhaeni., dan Ahmad, R. 2016. Aktifitas antioksidan ekstrak umbi suweg (*Armophopallus paenolifolius*) dari berbagai tingkat polaritas pelarut. *Jurnal Kovalen*. 2(1):61-69.
- Ganong, W. F. 1995. *Fisiologi Kedokteran*. Ed. 14. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Goos, Pe dan S. G. Gilmour. 2012. *Testing for Lack of Fit in Blocked and Split Plot Response Surface Design*. (On-line). <http://eprints.soton.ac.uk.pdf> diakses pada tanggal 18 oktober 2018.

- Goufo P. and Trindade H. 2014. Rice antioxidants, phenolic acids, flavonoids, anthocyanins, proanthocyanidins, tocopherols, tocotrienol, γ -oryzanol and phytic acid. *J. Food Science and Nutrition*. 2(20):75-104.
- Hartati, Sri., Yuslinus, M., Suparmo., dan Umar, S. 2015. Komposisi kimia serta aktivitas antioksidan ekstrak hidrofilik bekatul beberapa varietas padi. *AGRITECH*. 35(1):35-41.
- Hasbullah, Umar, H, A., dan Rini, Umiyati. 2017. Perbedaan sifat fisik, kimia dan sensoris tepung umbi suweg (*Amorphophallus campamulatus* BI) pada fase dorman dan vegetatif. *Jurnal Agrosains*. 5(2): 71-77.
- Helal, A.M. 2005. *Rice Bran in Egypt*. Kaha for Environmental and Agricultural Projects. Chairo.
- Helena. 2010. Formulasii dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (*Shorgum bicolor* L.) dan Ubi Jalar (*Ipomoea batats* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- 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*. 3 : 643–653.
- Hintono, A. S. N. Permadi, dan S. Mulyani. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4):115-120.
- Houston, D. F. 1972. *Rice Chemistry and Technology*. St Paul, Minnesota. USA: American Association of Cereal Chemists, Inc.

- International Diabetes Federation. 2015. (On-line). <http://www.diabetesatlas.org>. diakses pada 16 Oktober 2018.
- Kasno, A. 2009. *Agribisnis Tanaman Suweg*. Jakarta: Gema Pertapa. Edisi 23-29 Mei 2007.78 hlm.
- Kumalaningsih. 2007. *Antioksidan dan Penangkal Radikal Bebas*. Penerbit Trubus Agrisarana. Jakarta.
- Kusharto, C. M. 2006. Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2):45-54.
- Kriswidarti, T. 2002. Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1) Kerabat Bunga Bangkai yang Berpotensi sebagai Sumber Karbohidrat. *Bulletin Kebun Raya* 4 (5) : 171 – 174.
- Lianah., Dian, A. T., Dian, T. A., dan Siti, M. S. 2018. Aplikasi umbi suweg (*Amorphopallus companulatus*) sebagai alternatif penurun gula darah pada penderita diabete mellitus. *Journal of Biology*. 1(1):1-12.
- Lutina. 2013. Rumah Herbal Tradisional Suweg. (on-line) solo.<http://lutenasolo.com/201/07/ramuan-obattradisionalsuweg>. Diakses pada tanggal 5 Oktober 2018.
- M. C. Tan., C. P. Tan., dan C. W. Ho. 2013. Effect of extractionn solvent system, time and temperature on total phenolic content of henna (*Lawsonia inermis*) stems. *International Food Research Journal*. 20(6):3117-3123.
- Matz, A. Samuel, 2005. *The Chemistry and Technology of Cereal As Food and Feed*, Second Edition. Van Nostrand Reinhold, New York.

- Mahmudah, Nur Aini., S. A. Bambang., dan Esti, W. 2017. Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris flakes pisang kepok samarinda (*Musa Paradisiaca balbisiana*) dengan substitusi pati garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 10(1):32-36.
- Maulida, Deni. Dan Estiasih, Teti. 2014. Efek hipoglikemik polisakarida pelarut air umbi gadung (*Dioscoreae hispida*) dan alginat: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3):136-140.
- Merdawati, E., Filianty, F, F. dan Marta, H. 2012. Kajian aktivitas antioksidan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana*) dalam rangka pemanfaatn limbah kulit manggis di kecamatan Puspahiang kabupaten Tasikmalaya. *Karya Tulis Ilmiah*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Moharb, S. A. and El- Batran, S. A. 2008. Hipoglikemic effect of dieteray fibre in diabetic Rats. *Research Journal of Agriculture and Biological Science*. 4(5):455-461.
- Morales J.A. Rufia ´n-Henares, C. and Delgado-Andrade. 2005. Analysis of heatdamage indices in breakfast cereals Influence of composition. *Journal of Cereal Science* 43 : 63–69.
- Nugroho, P. 2007. Pengaruh Fraksi Protein dan Non Protein Kacang Komak (*Lablab Purpureus L (Sweet)*) Terhadap Profil dan Peroksidasi Lipid Dari Tikus Percobaan Yang Diberi Ransum Tinggi Kolesterol. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB.
- Nursalim, Y., dan Zalni, Y. R. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Agromedia. Jakarta.
- Pitojo, S. 2007. *Suweg*. Penerbit Kansius. Yogyakarta.

- Richana, Nur dan Chandra T. S., 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa, dan gembili. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 1(1). BB-Pascapanen. Bogor.
- Riset Kesehatan Dasar (RIKESDAS). 2018. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI*. (On-line). <http://www.depkes.go.id/resources>. Diakses pada 5 November 2018.
- Syamsir, E., 2008. Produk Sereal Sarapan. (On-line) diakses Tanggal 03 Oktober 2018.
- Schteingart, D. E. 2005. *Pankreas: Metabolisme Glukosa dan Diabetes Melitus*. Jakarta: EGC.
- Sharma, H. R., G. S. Chauchan, dan K. Agrawl. 2015. Physico-chemical characteristics of rice bran processed by dry heating and extrusion cooking. *International Journal Of Food Properties*. 7(3):603-614.
- Suhardjo, L. J. Harper, B. J. Deaton dan J.A. Driskel. 2006. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Sukasih, Ermi., dan Setyadjit. 2012. Formulasi pembuatan flakes berbasis talas untuk makanan sarapan (*Breakfast Meal*) energi tinggi dengan metode oven. *Jurnal Pascapanen*. 9(2):70-76.
- Susanto, Dwi. 2011. Potensi bekatul sebagai antioksidan dalam produk selai kacang. *Artikel Penelitian*. Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponogoro.
- Tama, Candra. Dewi, E. N. dan Ibrahim, R. 2012. Pengaruh Pemberian Ekstrak *Gracilaria verrucosa* Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih (*Rattus norvegicus*).

- Tribelhorn, R. E., 1991. *Breakfast Cereals*. Di dalam : Lorenz, K. J. dan K. Kulp (Eds.). *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York. 741-762.
- Waspadji, Surwono. 2002. *Pedoman Diabetes Melitus*. Balai Penerbit FKUI. Jakarta.
- Widodo, R. Setijanen Djoko Harijanto dan Dwi Agustyah Rosida. 2014. Aspek mutu produk roti tawar untuk diabetes berbahan baku tepung porang dan tepung suweg. *Jurnal Agroknow*. 2(1).
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, Endah S. 2010. Pengaruh Lama Blansing dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Difortifikasi Iodium. *Artikel Ilmiah*. Unpas. Bandung.
- Wulandari, M. dan Erma, H. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(2):55-62.
- Zulfikar, 2008. Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman dalam Campuran Larutan Garam Dengan Ekstrak Jahe yang Berbeda. *Skripsi*. IPB.