

DAFTAR PUSTAKA

- Akubor, P.I. 2003. Functional properties and performance of cowpea/plantain/wheat flour blends in biscuits. *Plant Food for Human Nutrition*, 58 (3) : 1 – 8.
- Afriansyah. 2016. Analisis kenaikan volume dan kuat tekan pada campuran beton non pasir dengan penambahan baking powder. *Skripsi*. Universitas Medan Area.
- Adelina, N.M., Giovani, S., Jameelah, M., Rosianajayanti, & Assagaf, S.F.Z. 2024. Karakteristik sensori dan fisikokimia kukis dari campuran tepung mocaf dan tepung kulit buah naga. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2) : 96 – 106.
- Adhi, R., D. 2014. Analisis zat gizi dan uji hedonik brownies kukus substitusi sebagai makanan sumber serat. *Artikel Ilmiah. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok*.
- Angelica, M. 2019. Optimasi nilai gizi dan formulasi mie basah menggunakan substitusi tepung bekatul dan penambahan pasta labu kuning (*Cucurbita moschata*) berdasarkan karakteristik fisikokimia dan sensori. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Arifin, H.R., Lembong, E., & Irawan, A.N. 2023. Karakteristik fisik roti tawar berbasis substitusi terigu dengan tepung komposit sukun (*Artocarpus atilis* F.) dan pisang (*Musa paradisiaca* L.) sebagai upaya pemanfaatan komoditas local. *Jurnal Penelitian Pangan*, 3(1) : 20 – 26.
- AOAC. 1995. Official methods of analysis of aoac international. *Journal of AOAC*, 78(3) : 585 – 992.
- Asamoah, E.A., Le-Bail, A., Oge, A., Queveau, D., Rouaud, O., & Le-Bail, P. 2023. Impact of baking powder and leavening acids on batter and pound cake properties. *Food*, 12(5) : 946 – 959.
- Astuti, S., AS., S., & Anayuka, ST.A. 2019. Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3) : 232 – 243.

- Aydođan S., řahim, M., Akçacik A.G., Hamzaođlu, S., & Taner, S. 2015. Relationships between farinograph parameters and bread volume, physicochemical traits in bread weheat flours. *J Bahri Dagdas Crop Res*, 3(1) : 14 – 18.
- Azimirad, M., Zaheri, M., Javaheri-Ghezeldizaj, F., Yekta, R., & Dolatabadi, E.N. 2023. Probing binding mode between sodium acid pyrophosphate and albumin : multi-spectroscopic and molecular docking analysis. *Journal of Biomolecular Structure and Dynamics* : 1 – 8.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Luas panen dan produksi padi di indonesia 2023.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2017 – 2023.
- Basito, B. 2012. Kajian karakteristik sensori dan kapasitas antioksidan minuman fungsional bekatul beras hitam dengan penambahan jahe (*Zingiber officinale*) dan kencur (*Kamferia galanga* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2) : 66 – 73.
- Bendri, P.D. 2019. Pengaruh komposisi tepung mocaf dan labu kuning terhadap karakteristik nugget mocaf labu kuning. *Skripsi*. Poltekkes Denpasar.
- Chen M.H., Choi S.H., Kozukue N., Kim H.J., & Friedman M. 2012. Growth-inhibitory effects of pigmented rice bran extracts and three red bran fractions against human cancer cells: relationships with composition and antioxidative activities. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60 : 9151–9161.
- Cheng, Y.F. & Bhat, R. 2016. Functional, physicochemical, and sensory properties of novel cookies produced by utilizing underutilized jering (*Pithecellobium jiringa* Jack.) legume flour. *Food Bioscience*, 14.
- Chauhan, A., Saxena, D. C. & Singh, S. 2016. Physical, textural, and sensory characteristics of wheat and amaranth flour blend cookies. *Cogent Food & Agriculture* : 1 – 8.
- Damayanthi, E., Sofia, I.R., & Madanjiah, S. 2001. Sifat fisikokimia dan daya terima tepung bekatul padi awet sebagai sumber serat makanan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Damayanthi, E. & Listyorini, D.I. 2006. Pemanfaatan tepung bekatul rendah lemak pada pembuatan keripik simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2) : 34 – 44.
- Danil, M., Miranti, & Kurniawan, I.S. 2022. Pengaruh jenis dan jumlah bahan pengembang terhadap mutu kerupuk ampas tahu. *ATHA : Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1) : 18 – 22.
- Ernani, A. P. 2019. Kajian substitusi tepung onggok terfermentasi terhadap sifat kimia dan organoleptik *crackers*. *Skripsi*. Universitas Lampung.
- Esa N.M., Ling T.B., & Peng L.S. 2013. Byproducts of rice processing: an overview of health benefits and applications. *Journal of Rice Research*. Vol. 1(1) : 107–117.
- Estiasih, T., Ahmadi, Kgs., & Santoso, V. 2021. Senyawa bioaktif dan potensi bekatul beras (*Oryza sativa*) sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Yudharta*, 12(1) : 30 – 43.
- Fabian, C., & Ju, Y.H. 2011. A review on rice bran protein : its properties and extraction methods. *Journal Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 51(9) : 816 – 827.
- Faizah, Kusnandar, F., & Nurjanah, S. 2020. Senyawa fenolik, oryzanol, dan aktivitas antioksidan bekatul yang difementasi dengan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1) : 86 – 94.
- Fitriyani, R., Widanti, Y.A., & Mustofa, A. 2021. Karakteristik flakes bekatul – mocaf dengan variasi penambahan buah bit. *JITIPARI*, 6(2) : 75 – 87.
- Febriyani, D., Ekawati, I.G.A., & Ina, P.T. 2022. Pengaruh perbandingan modified cassava flour (mocaf) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap karakteristik makaroni. *Itepa : Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1) : 55 – 64.
- Fuadah, I.E. 2016. Pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap mutu organoleptik kue kembang goyang. *Skripsi*, Universitas Negeri Surabaya.

- Gul, K., Yousuf, B., Singh, A.K., Singh, P., & Wani, A.A. 2015. Rice bran : nutritional values and its emerging potential for development of functional food. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 6(1) : 24 – 30.
- Gumelar, H.A. 2019. Uji karakteristik mie kering berbahan baku tepung terigu dengan substitusi tepung mocaf uptd technopark grobogan jawa tengah. *Skripsi*, Universitas Semarang.
- Gusnadi, D. & Suryawardani, B. 2022. Pemanfaatan buah alkesa (*Pouteria campechiana*) dan buah naga merah (*Hylocereus polyhizus*) pada produk quick bread studi kasus pada produk madeleine, pancake, dan scone. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(3) : 5589 – 5594.
- Hemdane, S., Jacobs, P.J., Dornez, E., Verspreet J., Delcour J.A., Courtin, C., & M. 2016. Wheat (*Triticum aestivum* L.) bran in bread making : a critical review. *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*, 15 : 28 – 42.
- Hemdane, S., Leys, S., Jacobs, P.J., Dornez, E., Delcour J.A., Courtin, C., & M. 2015. Wheat milling by-products and their impact on bread making. *Food Chemistry*, 187 : 280 – 289.
- 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.
- Hervelly, Rohima, I. R., & Fauziah, S. 2019. Karakteristik tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) termodifikasi secara fermentasi menggunakan koji *bacillus subtilis* dan aplikasinya pada pengolahan pangan. *Pandangan Food Technology Journal*, 6(1) : 8 – 17.
- Heymann, H. & Lawless, H.T. 2013. Sensory evaluation of food : principles and practices. *Springer Science & Business Media*.
- Hidayah, H., Puspawati, I., Septanti, R., & Nadeak, Z., T. 2024. Pemanfaatan bekatul sebagai olahan pangan. *Innovative : Journal Of Social Science Research*, 4(1) : 3267 – 3273.

- Hildayanti, T., M. 2017. Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. *Jurnal Tata Boga*, 5(1) : 20 – 39.
- Ilyasa, S.N., Hodijat, A., & Putranto, K. 2024. Pengaruh konsentrasi starter bimo-cf dan waktu fermentasi terhadap karakteristik tepung mocaf. *Jurnal DIMAMU*, 3(2) : 177 – 186.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Andy, D.D. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *Jurnal AGRITECH*, 33(4) : 391 – 398.
- Iriyani, N. 2011. Sereal dengan substitusi bekatul tinggi antioksidan. *Skripsi*. Universitas Diponegoro.
- Isnaeni, L. 2023. Uji tingkat kesukaan pada mille crepes tepung mocaf dengan penambahan tepung daun kelor. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Riau.
- Istiqomah, A., Hintono, A., & Bintoro, V.P. 2022. Pengaruh penambahan bekatul terhadap sifat fisikokimia dan sensoris pada donat vegetarian. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1) : 1 – 7.
- Kalpanadevi, C., Singh, V., & Subramanian, R. 2018. Influence of milling on the nutritional composition of bran from different rice varieties. *Journal of Food Science and Technology*, 55(6) : 2259 – 2269.
- Kaur, P., Sharma, P., Kumar, V., Panghal, A., Kaur, J., & Gat, Y. 2019. Effect of addition of flaxseed flour on phytochemical, physicochemical, nutritional, and textural properties of cookies. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 18(4).
- Kusnandar, F., Danniswara H., & Sutriyono, A. 2022. Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(1) : 67 – 75.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. 2020. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik cookies mocaf dengan penambahan tepung tempe. *Biopropal Industri*, 11 (1) : 1 – 8.

- Laeliocattleya, R.A. & Wijaya, J. 2018. Pengaruh variasi komposisi grist gandum (*Triticum aestivum* L.) terhadap kadar air dan kadar abu tepung terigu. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1) : 34 – 39.
- Lopulalan, C.G.C, Mailoa, M., & Pelu, H. 2016. Analisa sifat kimia dan fisik modified cassava flour (mocaf) (varietas lokal sangkola) asal desa waai, maluku tengah. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi pertanian*, 5(1) : 7 – 12.
- Lestari, A.P. & Astuti, N. 2019. Pengaruh substitusi pati ganyong dan jenis lemak pelapis (layering fat) terhadap mutu organoleptic kulit bakpia kering. *E-Journal Tata Boga*, 8(1) : 63 – 75.
- Liandani, W. & Zubaidah, E. 2015. Formulasi pembuatan mie instan bekatul (kajian penambahan tepung bekatul terhadap karakteristik mie instan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1) : 174 – 185.
- Luh, Barber & Barber. 1991. Rice dalam rice bran. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. 2017. Karakterisasi kandungan zat gizi bekatul pada berbagai varietas beras di surakarta. *Prosiding : The 6th University Research Colloquium*.
- Manganti, M.H., Mandey, L.C., & Oessoe, Y.Y.E. 2021. Pemanfaatan tepung sagu (*Metroxylon* sp.) dan kacang hijau (*Glycine max* Merr.) dalam pembuatan produk food bars. *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1) : 44 – 54.
- Magfiroh, Y. 2018. Kadar amilopektin, daya kembang, dan sifat sensoris crackers substitusi tepung umbi gadung. *Skripsi*. Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Meilianti. 2018. Isolasi zat warna (antosianin) alami dari buah senduduk akar (*Melastoma malabathricum* L.) dengan metode ekstraksi maserasi menggunakan pelarut etanol. *Distilasi*, 3(1) : 8 – 15.
- Miller, R. 2016. Leavening agents. *Elsevier : Encyclopedia of Food and Health*.
- Musthofa, Z., Achadiyah, S., & Sunardi. 2023. Perbandingan tepung mocaf dan tepung tapioka dalam pembuatan siomai dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai sumber protein. *Agroforetech*, 1(2) : 1147 – 1168.

- Nadhira, R & Cahyana, Y. 2023. Kajian sifat fungsional dan amilografi pati dengan penambahahan senyawa fenolik (review). *Jurnal Penelitian Pangan*, 3(1) : 14 – 19.
- Namang, M.K. 2019. Pengaruh jenis tepung dan daging dada ayam boiler dari perlakuan kromanon deamina selama penyimpanan beku terhadap kualitas fisik dan kimia sosis. *Skripsi*. Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Nagendra, P.M.N., Sanjay, K.R., Sharavya, K.M., Vismaya, M.N., & Nanjunda, S.S. 2011. Health benefits of rice bran : a review. *Journal of Nutrition and Food Science*, 1(3).
- Nasution, J. 2022. Karakteristik flakes bekatul dengan substitusi tepung kacang putih (*Vigna unguiculata*) dalam variasi lama waktu pemanggangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian (JIMTANI)*, 2(6) : 97 – 107.
- Neeharika, B., Suneetha, W.J., Kumari B.A., & Tejashree, M. 2020. Leavening agents for food industry. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 9(9) : 1812 – 1817.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., & Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2) : 286 – 290.
- Ningrum, W.E. & Saidi, I.A. 2023. Karakteristik tepung mocaf (modified cassava flour) dari singkong (*Manihot utilissima*) : kajian konsentrasi ragi tape dan lama fermentasi. *Procedia of Engineering and Life Science*, 4.
- Nurrizka, Satriana, & Zaidiyah. 2023. Studi literatur : pemanfaatan mocaf (modified cassava flour) sebagai substrat dalam pembuatan sourdough. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4) : 458 – 464.
- Olaunjoye, A.O., Eziama, S.C., & Aderibigbe, O.R. 2021. Proximate composition, physical, sensory, and microbial properties of wheat-hog plum bagasse composite cookies. *LWT – Food Science and Technology*, 141.
- Oshodi, A.A. & Ekperigin, M.M. 1989. Functional properties of pigeon pea (*Cajanus cajan*) flour. *Food Chemistry*, 34(3).

- Oyeyinka, S.A., Adepegba, A.A., Oyetunde, T.T., Oyeyinka, A.T., Olaniran, A.F., Iranloye, Y.M., ... & Njobeh, P.B. 2021. Chemical, antioxidant and sensory properties of pasta from fractionated whole wheat and Bambara groundnut flour. *LWT – Food Science and Technology*, 138.
- Palupi, N.S., Zakariah, F.R., & Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh pengolahan terhadap gizi pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pangestuti, E.K. & Darmawan, P. 2021. Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1) : 16 – 21.
- Patrisiya, B., Rosida, D.F., & Wicaksono, L.A. 2023. Study of the preference value of high-fiber crackers. *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 7(3) : 177 – 182.
- Perangin-Angin, M., BR. 2011. Pemanfaatan bekatul sebagai bahan makanan berserat pada pembuatan biskuit crackers. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Permana, I.D.G.M., Indrati,R., Hastuti, P., & Suparmo. 2013. Aktivitas lipase indigenous selama perkecambahan biji kakao (*Thebroma cacao* L.). *AGRITECH*, 33(2) : 176 – 181.
- Permatasari, M.D. 2019. Optimasi formulasi dan karakteristik sensori churros dengan tepung biji jali (*Coix lacryma jobi* L.) yang difermentasi. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
- Pradipta, I.B.Y.V., & Putri, W.D. R. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, (3(3) : 793 – 802.
- Putri, D.A., Fitriani, S., & Riftyan, E. 2024. Penggunaan pati sagu tergelatinisasi dan tepung kacang hijau dalam pembuatan crackers. *Journal of Tropical AgriFood*, 6(2) : 67 – 76.
- Qureshi, A.A., Sami, S.A, & Khan, F.A. 2002. Effects of stabilized rice bran, its soluble and fiber fractions on blood glucose levels and serum lipid parameters in humans with diabetes mellitus Type I and II. *The Journal of Nutritional Biochemsitry*, 13(3) : 175 – 187.

- Rahmawati, F.T. 2020. Pemanfaatan tepung bekatul sebagai substitusi stik bawang. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Raihan, R.U. & Makkiyah, F.A. 2024. Manfaat substitusi tepung terigu dalam produk biskuit. *Ikraith-Teknologi*, 8(1) : 54 – 60.
- Ramandhani, S.N., Agustini, T.W., & Suharto, S. 2022. Pengaruh penambahan jenis gula yang berbeda terhadap kualitas petis dari cairan pemindangan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(2) : 77 – 84.
- Richana, N., Budiyanto, A., & Mulyawati, I. 2010. Pembuatan tepung jagung termodifikasi dan pemanfaatannya untuk roti. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*.
- Rizta, A.R. & Zukryandry. 2021. Substitusi tepung mocaf (modified cassava flour) dalam pembuatan bolu kukus. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*, 1(1) : 37 – 48.
- Rosalinda & Wulandari, S. 2022. Analisis kadar protein pada jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) sebelum dan sesudah perebusan dengan metode kjedhal. *Jurnal Analisis Farmasi*, 7(1) : 91 – 90.
- Sanda, L.T., Lisnawati, A., Pratama, A.P., & Yamin, M. 2023. Studi pembuatan tepung mocaf (modified cassava flour) dengan lama fermentasi yang berbeda. *Buletin LOUPE*, 19(2) : 214 – 219.
- Sajidan, Adi, F.P., Atmojo, I.R.W.A., Ardiansyah, R., & Saputri, D.Y. 2021. Pemberdayaan masyarakat non produktif dusun demangan kabupaten sukoharjo melalui umkm berbasis bahan dasar bekatul untuk mewujudkan ketahanan ekonomi. *International Journal of Community Service Learning*, 5(2) : 185 – 191.
- Sarbini, D., Rahmawaty, S., & Kurnia, P. 2009. Uji fisik, organoleptik, dan kandungan zat gizi biskuit tempe-bekatul dengan fortifikasi fe dan zn untuk anak kurang gizi. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, 10(1): 18 – 26.

- Satter, M.A., Ara, H., Jabin, S.A., Abedin, N., Azad, A.K., Hossain, A., & Ara, U. 2014. Nutritional composition and stabilization of local variety rice bran BRRI-28. *International Journal of Science and Technology*, 3(5) : 306 – 313.
- Savage, K.W. & G. 2018. Biscuits: a substitution of wheat flour with purple rice flour. *Advances In Food Science And Engineering*, 2(3).
- Sayre, R.N., Nayyar, D.K., & Saunders, R.M. 1985. Extraction and refining of edible oil from extrusion stabilized rice bran. *Journal of American Oil Chemistry*, 62 : 1040 – 1043.
- Setyaningsih, D., Apriyantoro, A., & Sari, M.P. 2010. *Analisis sensori untuk industry pangan dan agro*. IPB Press, Bogor.
- Sharif, M.K., Butt, M.S., Anjum, F.M., & Nawaz, H. 2009. Preparation of fiber and mineral enriched defatted rice bran supplemented cookies. *Pakistan Journal of Nutrition*, 8(5) : 571 – 577.
- Sofianti, N., Supriatiningrum, D.N., & Prayitno, S.A. 2020. Pemanfaatan tepung bekatul terhadap sifat sensori dan kimia produk cookies. *Ghidza Media Journal*, 1(2) : 81 – 86.
- Sudigdo, P. N., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. 2021. Penambahan bekatul sebagai sumber serat dan antioksidan pada roti : kajian Pustaka. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(2) : 3731 – 3746.
- Sundari, D., Almasyuhri, & Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Jurnal Media Litbangkes*, 25(4) : 235 – 242.
- Souripet, A. 2015. Komposisi, sifat, fisik, dan kesukaan nasi ungu. *Agritekno Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1) : 25 – 32.
- Spaggiari, M., Dall'asta, C., Galaverna, G., & Bilbao, M.D.D.C. 2021. Rice bran byproduct: from valorization strategies to nutritional perspectives. *Foods*, 10(1) : 85 – 101.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Syarat mutu biskuit, standar nasional indonesia, Jakarta.

- Susanti, S., Arifan, F., & Basit, N. 2019. Pemanfaatan bekatul sebagai sumber serat pangan pensubstitusi terigu pada proses pembuatan brownies kukus. *Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP-UNNES*, 472–475.
- Tarau, E. 2011. Pengaruh kombinasi tepung ikan sidat (*Anguilla marmorata (q) gaimard*) dan tepung terigu terhadap kualitas biscuit crackers. *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Thariq, A.S., Swastawati, F., & Surti, T. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamate pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3) : 104 – 111.
- Tuarita, M.Z., Sadek, N.F., Sukarno, Yuliana, N.D., & Budijanto, S. 2017. Pengembangan bekatul sebagai pangan fungsional : peluang, hambatan, dan tantangan. *Jurnal Pangan*, 26(2)
- Verawati, B. & Yanto, N. 2019. Substitusi tepung terigu dengan tepung biji durian pada biskuit sebagai makanan tambahan balita underweight. *Media Gizi Indonesia*, 14(1) : 106 – 114.
- Wati, M.S. & Pangesthi, L.T. 2016. Pengaruh substitusi tepung bekatul (rice bran) dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik cupcake. *Skripsi*. Universitas Negeri Surabaya.
- Widyanti, N.L.D., Yulianti, N.L., & Setyo, Y. 2021. Karakteristik pengeringan dan sifat fisik bubuk jahe merah kering (*Zingiber officinale var.rubrum*) dengan variasi ketebalan irisan dan suhu pengeringan. *Jurnal Beta*, 9(2) : 148 – 158.
- Wilasito, S. M. A. 2018. Kualitas pasta dengan variasi penambahan bekatul beras putih (*Oryza sativa l.*) Kultivar mentik wangi dan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus jacq. Ex fr.*). *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Yılmaz, N., Tuncel, N., B., Kocabıyık, H. 2014. The effect of infrared stabilized rice bran substitution on nutritional, sensory, and textural properties of cracker. *European Food Research and Technology*, 239 : 259 – 265.