


DAFTAR PUSTAKA

- Akbarillah, T, Hidayat dan T. Khoriya. 2007. Kualitas Dedak dari Berbagai Varietas Padi di Bengkulu. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 2 (1): 36-41.
- Angraeni, F., A. Suryanto dan N. Aini. 2013. Sistem Tanam dan Umur Bibit pada Tanaman Padi Sawa (*Oryza sativa L.*) Varietas Inpari 13. *Jurnal Produksi Tanaman*. 1 (2): 52-61.
- Anonimous, 2015. *Morfologi Padi*. <http://www.petanihebat.com>. Diakses pada tanggal 2 Desember 2015
- Ardian, R., D. I. Roslim, dan Herman. 2013. Persilangan padi (*Oryza sativa L.*) Varietas IR 64 dan Siam Sintanur. *Laporan Penelitian. F MIPA Unri*.12: 4-9.
- Badan Pusat Statistik, 2011. Badan Pusat Statistik. Republik Indonesia. Diakses pada tanggal 17 Desember 2015
- Butsat, S dan Siriamornpun. 2010. Antioxidant Capacities and Phenolic Compounds of the Husk, Bran, and Endosperm of Tahi Rice. *Journal Food Chemistry* 119: 606-613.
- Damayanthi, E., L. T. Tjing dan L. Arbianto. 2007. Rice Bran. Depok: Panebar Swadaya. Hal. 28.
- Fauziah., S. Saifuddin dan N. Ulfa. 2012. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dalam Gorengan dan Minyak Hasil Penorenan Makanan Jajanan di Workshop Unas. *Laporan Penelitian*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin Makassar1(3):1-9.
- Food and Agriculture Organization of the United States (FAO). 2010. FAO Yearbook. <http://www.fao.org/>. Diakses pada 2 Desember 2015
- Gandhi, P. 2008. Analisis Usahatani dan Tataniaga Padi Varietas Unggul (Studi Kasus Padi Pandan Wangi di Kecamatan Warungkondang Kabupaten Cianjur). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. (Tidak Dipublikasikan).
- Hadipernata, M., W. Supartono dan F. Falah. 2012. Proses Stabilisasi Dedak Padi (*Oryza sativa L.*) Menggunakan Radiasi Far Infrared (FIR) Sebagai Bahan Baku Minyak Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi & Pangan*.1 (4): 34-42.

- Hizkia, R., F. Farida dan Liman. 2013. Uji Kualitas Dedak Padi yang Disimpan Dengan Arang Kayu dan Arang Batok Kelapa Pada Masa Simpan 6 Minggu. *Laporan penelitian Fakultas Pertanian*. Universitas Lampung(1): 2-5.
- Ihsan, S., F. Kusnandar dan S. Budijanto. 2011. Inaktivasi Lipase pada Bekatul dengan Teknik Ekstrusi Ulir Ganda. *Laporan penelitian*. Institut Pertanian Bogor: 1-8.
- Ishaq, A., M. A. Amril dan N. Lahay. 2001. Pengaruh Jenis Penggilingan dan Varietas Padi terhadap Kandungan Protein dan Serat Kasar Dedak Padi yang Telah Mengalami Penyimpanan Satu Bulan. *Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak*. 2 (2): 55 – 63.
- Janathan, 2007. Karakteristik Fisikokimia tepung Bekatul serta Optimasi Formulasi dan Pendugaan Umur simpan Minuman Campuran Susu skim dan tepung Bekatul. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak Dipublikasikan): 1-38.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta: 17-176.
- Lakkakula, N. R., M. Lima dan T. Walker. 2004. Rice Bran Stabilization and Rice Bran Oil Extraction Using Ohmic Heating. *Biores.Technology*. 92: 157-161.
- Lomboan, N. J. 2002. *Tiga Primadona Merah Tahun 2002*. Nirmala press: 13-65.
- Maimunah, S. 2003. Pengaruh Variasi Dosis Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Glukosa dan Kadar Alkohol pada Tape Ketan Hitam. *Skripsi*. Fakultas MIPA Universitas Islam Negeri Malang: 12-43.
- Mathius, I. W dan A. P. Sinurat. 2001. Pemanfaatan bahan pakan inkonvensional untuk ternak. *Wartazoa* 11 (12): 20-31.
- Nasir, S., Fitriyanti dan H. Kamila. 2009. Ekstrasi Dedak Padi Menjadi Minyak Mentah Dedak Padi (Crude Rice Bran Oil) dengan Pelarut N-Hexane dan Etanol. *Jurnal Teknik Kimia* 2(16):1-10.
- Nailufar, A. A., Basito dan Choirul A. 2012. Kajian Karakteristik Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1): 121-132.
- Nurhakim, A. 2015. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Biji Bengkuang Terhadap Jumlah Hidup *Tribolium Costaneum* dan Susut Berat Padi dalam Penyimpanan. *Jurnal Universitas Padjajaran* 4 (1): 1-8.

- National Research Council. 1994. Nutrient Requirement of Poultry. 9th Revised Edition. National Academy Press, Washington D.C. Page: 23-79.
- Nurjito, 2008. Campuran Arang Tempurung Kelapa Bekas dan Arang Tempurung Kelapa Baru untuk Media Karburasi Baja Karbon Rendah. *Jurnal Media Teknika* 8 (1): 52 – 60
- Purba, R. 2008. Sistesis Metil Eter dari Minyak Jlantah dengan Cara Interesterifikasi dan Pengaruh lama Esterifikasi terhadap kadar asam Lemak Bebas. *Jurnal Rekayasa Sriwijaya*. 6 (1) : 36 – 45.
- Putrawan, I. D. G. A dan T. H. Soerawidjaja. 2007. Stabilisasi dedak padi melalui pemasakan ekstrusif. *Jurnal teknik kimia Indonesia*. 6(3) Desember 2007: 681-688.
- Ramahariah, M., F. Fathul dan Liman. 2013. Identifikasi Kualitas Dedak Padi yang Disimpan dalam Berbagai Jenis Kemasan. *Laporan Penelitian*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung: 5-7.
- Santika, A dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras Ketan dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Jurnal Teknik Pertanian*. 15(1):1-5.
- Saryati., Sumardjo., Sutisna., H. Ari dan S. Siti. 2001. Karakterisasi Arang Pasaran untuk Pemurnian Air. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. 3(1): 20-26.
- Sitindaon, S. H 2013. Inventarisasi Potensi Bahan Pakan Ternak Ruminansia di Provinsi Riau. 10 (1):18-23.
- Siswati, N., D. Juni dan Junaini, 2013. Pemanfaatan Antioksidan Alami Flavonol Untuk Mencegah Proses Ketengikan Minyak Kelapa. *Laporan Penelitian*. Fakultas Teknik. UPN “Veteran“ Jawa Timur: 1-10.
- Soemantri, 2010. Aplikasi Statistika dalam Penelitian. Pustaka Setia, Bandung: 23-24.
- Sriyana, S. 2005. Analisis Kandungan Lemak Kasar pada Pakan Ternak dengan Menggunakan Bahan Pengekstrak Bensin Biasa yang Disulin. Prosidin Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. *Laporan Penelitian*. Hal: 7-15. Loka Penelitian Sapi Potong Grati. Pasuruan: 7-45.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip Dan Prosedur Statistika*. Penerjemah Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka, Jakarta: 53-55.
- Subantoro, R., S. Wahyuningsih dan R. Prabowo. 2008. Pemuliaan Tanaman Padi (*Oryza sativa* L.) Varietas Lokal Menjadi Varietas Lokal yang Unggul. *Jurnal Mediagro* 4(1): 62-74.

- 
- Sudarmadji, S. 1997. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta: 15-27.
- Suhardjo, 1986. Pangan Gizi dan Pertanian. UI Press: Jakarta. Hal : 41-238.
- Sukandar, D. 2007. Karakterisasi Senyawa Aktif Pengendali Hama Kutu Beras (*Sitophilus Oryzae* L) Dari Distilat Minyak Atsiri Pandan Wangi (*P.Amaryllifolius* Roxb.). *Laporan Penelitian*. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Jakarta: 3-7.
- Suprijana, O., A. T. Hidayat dan U. M. S. Soedjanaatmadja. 2002. Bekatul Padi Sebagai Sumber Produksi Minyak dan Isolat Protein. *Jurnal Bionatura*. 4(2): 61 – 68.
- Suryono, T. 2003. Penggunaan Arang Tempurung Kelapa Sebagai Alternatif Pengganti Arang Aktif. *Laporan Penelitian*. Staf Peneliti Pusat Limnologi LIPI. Warta Limnologi: 9-13.
- Widowati, 2001. Pemanfaatan hasil Samping Penggilingan Padi Dalam Menunjang Sistem Agroindonesia Di Pedesaan. *Buletin AgroBio* 4(1): 33-38.
- Wina, A dan Susana. 2013. Manfaat lemak terproteksi untuk meningkatkan produksi dan reproduksi ternak ruminansia. *Wartazoa* 23 (4). Puslitbangnak. *Buletin Ilmu Peternakan dan Kesehatan Hewan Indonesia*. Kementerian Pertanian Jakarta: 1-48.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta, Gramedia Pustaka Utama. Hal: 28