

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini. 2015. *Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) Terhadap Sifat Organoleptik Donat*. e-journal Boga, Volume 04, Nomor 08. hal 63 – 70.
- Amalia. 2014. *Perbedaan Kadar Kolesterol Total Sebelum Dan Sesudah Pemberian Jus Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus Linn) Pada Pria Hiperkolesterolemia*. Journal of Nutrition College, Vol. 3, No 4.
- Amalia, Rizki. 2011. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF*. Skripsi
- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Astawan, dkk .2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Aston L. 2006. *Glycemic index and metabolic disease risk*. MRC Collaborative Centre for Human Nutrition Research, 65, 125—134.
- Beck, Mary E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet*. C.V Andi Offset : Yogyakarta.
- BPOM. 2001. *Sistem Informasi Pengawasan Obat dan Makanan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Damayanti, dkk. 1997. *Penrcobaan Makanan*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Ernawati. 2013. *Penatalaksanaan Keperawatan Diabetes Millitus Terpadu*. Mitra Wacana Media : Jakarta.
- Fitri. 2012. *Asupan Energi, Karbohidrat, Serat, Beban Glikemik, Latihan Jasmani dan Kadar Gula Darah pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2*. Media Medika Indonesia. Volume 46, Nomor 2, Tahun 2012
- Habsari, R., 2010. *Cookies Fans Bekukan Sekarang-Panggang Nanti*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Isnawati, 2013. *Bekatul Limbah Padi Yang Sehat Dikonsumsi*. Balai Besar Penelitian Pertanian (Bbpp) Kalimantan Selatan. <http://bbppbinuang.info/news21-bekatul-limbah-padi-yang-sehat-dikonsumsi.html>
- Janathan. 2007. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul Serta Optimasi Formula Dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim Dan Tepung Bekatul*. Skripsi
- Jauhariah. 2013. *Snack Bar Rendah Fosfor Dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras*. Semarang. http://eprints.undip.ac.id/39453/1/516_Durotul_Jauhariah_G2C008021.pdf
- Kemenkes Pertanian. 2013. *Prospek Pengembangan Agribisnis Kacang Hijau. Direktorat Budidaya Aneka Kacang Dan Umbi*. Jakarta.
- Marsono, Yustinus. 2008. *Prospek Pengembangan Makanan Fungsional*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 7 No. 1
- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhratara.
- Nadimin. 2009. *Pengaruh Pemberian Diit DM Tinggi Serat Terhadap Penurunan kadar Gula Darah Pasien DM Tipe 2 Di RSUD Salewangang Kab. Maros*. Media Gizi Pangan, Vol. VII, Edisi 1.
- Nataliningsih. 2009. *Analisis Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Terhadap Cookies Bekatul*. Bogor.
- Novitasari, Dwi. 2011. *Emping Garut (Maranta arundinacea Linn) sebagai Makanan Ringan dan Kadar Glukosa Darah, Angiotensin II Plasma serta Tekanan Darah pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 (DMT2)*. Media Medika Indonesia. Vol 45, No 1.
- Nurlaela, dkk. 2005. *Kewirausahaan Modul*. PKK-FT-UNESA : Surabaya
- Putri. 2012. *Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur Dan Warna Keripik*. Makasar.

- Pradipta. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snacj Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Skripsi
- Perkeni. 2011. *Konsensus Pengendalian dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe2 di Indonesia*.
- Persagi. 2012. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. DPD Persatuan Ahli Gizi Indonesia Jawa Timur Surabaya
- Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB.
- Purwono, dkk. 2008. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rachmat, ridwan. 2012. *Model Penggilingan Padi Terpadu Untuk Meningkatkan Nilai Tambah*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol 8 (2), 2012. http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id/assets/media/publikasi/bulletin/2012_2_4.pdf
- Rahman, Taufik. 2011. *Pemanfaatan Kacang Hijau (Phaseolus Radiata L) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau*. Prosiding SnaPP2011 Sains, Teknologi dan Kesehatan. ISSN : 2089 – 3582.
- Rai, A. (2006). *Gaya Hidup Sehat Fitnes Dan Binaraga*. Jakarta: Tabloid Bola.
- Rimbawan, dkk. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Swadaya : Depok
- Santoso, agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Magistra No. 75 Th. XXIII, 35 ISSN 0215-9511.
- Saputra, Indira. 2008. *Evaluasi Mutu Gizi Dan Indeks Glikemik Cookies Dan Donat Tepung Terigu Yang Disubstitusi Parsial Dengan Tepung Bekatul*.
- Sarifudin. 2015. *Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (Musa Paradisiaca)*. Agritech, Vol. 35, No. 1.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung, Alfabeta. 2009.

- Thomas,D. 2010. *The use of low-glycaemic index diets in diabetes control*. Br J Nutr. Sep;104(6):797-802
- Widuri, Endang, dkk. 1999. *Peranan Uji Indrawi pada Pengendalian Mutu Produk Makanan Tradisional*. Makalah Seminar Makanan Tradisional Unesa Surabaya.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke-XI. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Widowati, 2001. *Pemanfaatan hasil samping penggilingan padi dalam menunjang sistem agroindustry diperdesaan*. Buletin Agrobio Vol 4 (1) http://biogen.litbang.pertanian.go.id/terbitan/pdf/agrobio_4_1_33-38.pdf
- Wulandari, 2010. *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol 01 No. 02

