

DAFTAR PUSTAKA

- Alfira, A, 2014, *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Kulit Batang Sintok (Cinnamomum sintoc Blume)*, Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Aliyah, R, 2010, *Pembuatan es krim sari wortel terhadap kadar betakaroten dan sifat inderawi*, Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Aman dan Harjom, 1973, *Perbaikan Mutu Susu Kedelai di Dalam Botol*, Bogor: Departemen Perindustrian.
- Amir, Y, 2018, *Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional*, Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Andriani, N. H. B. 2016, 'Pengaruh pemberian susu kedelai terhadap kadar kolesterol pada lansia hiperkolesterolemia di kedon', Bantul. Yogyakarta: Universitas 'Aisyiyah.
- Anggraini, R. F., & Widjanarko, S. 2018, 'Pengaruh penambahan ekstrak bekatul terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, dan kadar flavonoid minuman fungsional sari jagung', *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 53–63.
- Aparecida, S., Faria, C., & Bassinello, P. Z. 2012, *Nutritional composition of rice bran submitted to different stabilization procedures. Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 48(4), 652–657.
- Asri Werdhasari, 2014, 'Peran antioksidan bagi kesehatan', *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.
- Astawan, & Febrinda, E. 2010, 'Potensi dedak dan bekatul beras sebagai ingredient', *Journal Pangan*, 19(1), 14–21.
- BPOM. 2016, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan, Bpom*, 1–16.
- BPOM RI. 2016, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi, Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–28.
- Carolyn, A., Farishal, A., & Berawi, K. 2019, *Potensi Pemberian Isoflavon Kedelai Terhadap Kadar Kolesterol Total dan LDL pada Penderita Obesitas*. 9, 102–106.
- Erna, S. 2019, 'Uji organoleptik dan kadar protein terhadap susu nabati berbahan baku kacang tanah (*Arachis hypogaea*) dengan penambahan perisa jeruk manis

(Citrus sinensis);, Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

- Fauziyah, A. 2011, *Analisis Potensi Dan Gizi Pemanfaatan Bekatul Dalam Pembuatan Cookies*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fikri, Z., Nursalam, & Misbahatul, E. 2010, *Penurunan Kadar Kolesterol dengan Terapi Bekam*. *Zahid*, 5(2), 195–200.
- Fitriani, T. K. 2011, *Karakteristik Fisik , Kimia , Dan Sensoris Es Krim*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hendrayati, H. 2019, 'Substitusi bekatul pada pembuatan biskuit terhadap peningkatan kadar serat sebagai jajanan tinggi serat.', *Media Gizi Pangan*, 26(2), 171. <https://doi.org/10.32382/mgp.v26i2.1026>
- Isnindar, Wahyuono, S., & Setyowati, E. P. 2011, 'Isolasi dan identifikasi senyawa antioksidan daun kesemek (diospyros kaki thunb.) dengan metode DPPH', (2,2-DIFENIL-1- PIKRILHIDRAZIL). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 157–164. <https://jurnal.ugm.ac.id/TradMedJ/article/view/8054/6245>
- J, N. N., Wirjatmadi, B., & Adriani, M. 2015, *Combined Food (Bekatul dan Lemak) Menurunkan Kadar Kolesterol Total , Trigliserida , dan LDL pada Tikus Galur Wistar*, *Universitas Airlangga*, 28(3), 208–212.
- Kemenkes, R. 2013, *Riset Kesehatan Dasar RISKESDAS 2013*. <https://doi.org/10.1517/13543784.7.5.803>
- Kemenkes, R. 2018, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kuntarti, R., Sukmaniah, S., & Widia A. Jusman, S. 2019, 'Efek bubuk susu kedelai terhadap kadar kolesterol LDL dan HDL serum wanita perimenopause dengan hiperkolesterolemia',. *Majalah Sainstekes*, 4(2), 21–32. <https://doi.org/10.33476/ms.v4i2.908>
- Laokuldilok, T., F. Shoemaker, C., Jongkaewwattana, S., & Tulyathan, V. 2010, *Antioxidants and Antioxidant Activity of Several Pigmented Rice Brans*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59(1), 193–199. <https://doi.org/10.1021/jf103649q>
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. 2017, 'Karakterisasi kandungan zat gizi bekatul pada berbagai varietas beras di Surakarta', *Jurnal Kesehatan*, 2(1), 371–376.
- Moongngarm, A., Daomukda, N., & Khumpika, S. 2012, *Chemical Compositions, Phytochemicals, and Antioxidant Capacity of Rice Bran, Rice Bran Layer, and Rice Germ*, *APCBEE Procedia*, 2, 73–79. <https://doi.org/10.1016/j.apcbee.2012.06.014>

- Mutiaraningtyas, E., & Kuswardinah, A 2018, 'Pembuatan susu nabati berbahan dasar biji jali (*Coix Lacrhyma-Jobi L. Var. Ma-Yuen*) dengan penambahan kacang kedelai', (*Glycine Max L.*) Sebagai Alternatif Sumber Antioksidan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(2), 37–45.
- Nadimin, N., Sirajuddin, S., & Fitriani, N. 2019, *Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul Dan Ikan Kembung*, *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8. <https://doi.org/10.32382/mgp.v26i1.991>
- Nataliningsih. (n.d.), *Analisis Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Terhadap Cookies Bekatul*.
- Nur, R., Lioe, H. N., Palupi, N. S., & Nuratama, B2018, *Optimasi formula sari edamame dengan proses pasteurisasi berdasarkan karakteristik kimia dan sensori*. *Mutu Pangan*, 5(2), 88–99.
- Padghan, P. V, Patil, S., Jaybhaye, R. V, Katore, V. D., & Deshmukh, N. 2015, *Studies on Cost of Production of Sweet Corn Milk and Its Blended Milk Products*, *Journal of Ready To Eat Food*, 2(2), 51–55.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., & Santoso, U. 2010, 'Aktivitas antioksidan dan kadar senyawa fenolik pada kunir putih (*Curcuma Mangga Val.*) Segar dan setelah blanching', *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 30(2). <https://doi.org/10.22146/agritech.9675>
- Puspitasari, R. M. 2017, 'Perbedaan kadar kolesterol ldl pasien puasa dan tanpa puasa Di Rsud Salatiga', <http://repository.unimus.ac.id/id/eprint/1245>
- Rangkuti, A. H. 2011, *Teknik Pengambilan Keputusan Multi Kriteria Menggunakan Metode BAYES, MPE, CPI dan AHP*, *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, 2(1), 229. <https://doi.org/10.21512/comtech.v2i1.2738>
- Rosahdi, T. D., Kusmiyati, M., & Wijayanti, F. R. 2013 'Uji aktivitas daya antioksidan buah rambutan rapiah dengan metode dpvh', VII(1). <https://doi.org/10.1089/jop.2007.012>
- Santoso, A. 2011, *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. *Magistra*, 35–40. <https://doi.org/10.1108/eb050265>
- Sari, E. Y., & Husna, C. 2016, 'Gaya hidup dengan kemampuan mengontrol kolesterol pada pasien hiperkolesterolemia di Rsud Dr. Zainoel Abidin', 5.
- Selawa, W., Revolta, M., Runtuwene, J., Citraningtyas, G., Studi, P., Fmipa, F., & Manado, U. 2013, 'Kandungan flavonoid dan kapasitas antioksidan total ekstrak etanol daun binahong', [*Anredera cordifolia*(Ten.)Steenis.]. *Pharmacon*, 2(1), 18–23. <https://doi.org/10.35799/pha.2.2013.1018>

- Siburian, E. 2014, *Penetapan Kadar Protein Pada Susu Kedelai Program Diploma Iii Analis Farmasi Dan Makanan*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Siregar, R. N. I. 2015, *The Effect of Eugenia polyantha Extrac on LDL*, *J Majority*, 4(5), 85–92.
- Sookwong, P., Suttiarporn, P., Boontakham, P., Seekhow, P., Wangtueai, S., & Mahatheeranont, S. 2016, *Simultaneous quantification of Vitamin E, γ -oryzanols and xanthophylls from rice bran essences extracted by supercritical CO₂*, *Food Chemistry*, 211, 140–147. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.05.001>
- Susanto, D. 2011, 'Potensi bekatul sebagai sumber antioksidan dalam produk selai kacang,'. *Universitas Diponegoro*, 1–51.
- Triastini, M. C. 2018, *Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Sari Serai (Cymbopogon citratus (DC.) Stapf)*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Trihaditia, R. 2020, 'Uji organoleptik formulasi fortifikasi bekatul dalam pembuatan bubur instan beras pandanwangi', *Pro-STek*, 1(1), 29–50. <https://jurnal.unsur.ac.id/pro-stek/article/view/825>
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Gabriel, J, 2016, 'Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH', pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Universitas Indonesia*,
- Tuarita, M. Z., & Sadek, N. F. (IPB/Fakultas T. P 2017, 'Pengembangan bekatul sebagai pangan fungsional: peluang, hambatan, dan tantangan rice', *Bran Development as Functional Foods: The Opportunities, Obstacles, and Challenges*. *Jurnal Pangan*, 26(22).
- Urofi'ah, S. A. 2019,. 'Konsumsi sayur, buah dan aktivitas fisik sebagai risiko obesitas pada remaja di Sma Wilayah Kota Madya Yogyakarta', ogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Warisno, & Dahana, K 2010, *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Agro Media Pustaka.
- Widyasanti, A., Rohdiana, D., & Ekatama, N. 2016, 'Aktivitas antioksidan ekstrak teh putih (*Camellia sinensis*) dengan metode DPPH', (2,2 Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Journal Fortech*, 1(1), 2016. <http://ejournal.upi.edu/index.php>
- Wijaya, O. S. S. 2018, 'Aplikasi uji organoleptik metode cata (Check–All-That-Apply) dalam menggambarkan karakteristik puding susu', Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.

- Wulandari, M., & Handasari, E. 2010, 'Pengaruh penambahan bekatul terhadap kadar protein dan sifat organoleptik biskuit', *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 01(02), 55–62. <https://doi.org/10.26714/jpg.1.2.2010.%25p>
- Yani, M. 2015, 'Mengendalikan kadar kolesterol pada hiperkolesterolemia', *Jurnal Olahraga Prestasi*, 11(2), 115737. <https://doi.org/10.21831/jorpres.v11i2.5749>
- Yoeantafara, A., & Martini, S. 2017, 'Pengaruh pola makan terhadap kadar kolesterol total', *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 13(4), 304. <https://doi.org/10.30597/mkmi.v13i4.2132>
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., & Utomo, J. S. 2018, 'Kedelai sebagai bahan pangan kaya isoflavon', *Buletin Palawija*, 16(2), 84. <https://doi.org/10.21082/bulpa.v16n2.2018.p84-93>
- Yunarto, N., Aini, N., Oktoberia, I. S., Sulistyowati, I., & Kurniatri, A. A. 2019, 'Aktivitas antioksidan serta penghambatan HMG CoA dan lipase dari kombinasi ekstrak daun binahong-rimpang temu lawak', *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 9(2), 89–96. <https://doi.org/10.22435/jki.v9i2.1930>
- Zhang, Y.-J., Gan, R.-Y., Li, S., Zhou, Y., Li, A.-N., Xu, D.-P., & Li, H.-B. 2015, *Antioxidant Phytochemicals for the Prevention and Treatment of Chronic Diseases*. <https://doi.org/10.3390/molecules201219753>