

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. (2023). *Bekatul sebagai bahan Pangan Fungsional*. Foodreview. <https://www.foodreview.co.id/blog-156696906-Bekatul-sebagai-BAHAN-Pangan-Fungsional.html>
- Amadea, A. (2020). 5 Tips Membuat Soft Cookies yang Chewy untuk Camilan Lebaran. *Kumparanfood*. <https://kumparan.com/kumparanfood/5-tips-membuat-soft-cookies-yang-chewy-untuk-camilan-lebaran-1tQoSbt2hvI/full>
- Ardian, I. L., Puspareni, L. D., Fauziyah, A., & Ilm, bnu M. B. (2022). Analisis kandungan gizi dan daya terima cookies berbahan dasar tepung bekatul dan tepung ikan tuna untuk balita gizi kurang. *Journal Of Nutrition College*, 11(1), 42–50.
- Aris, F., & Pangesthi, L. T. (2019). Pengaruh Substitusi Bekatul dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Roll Cake. *E-Journal Boga*, 8(3), 425–432.
- Aryani, K., & Pambudi, B. (2023). *Kualitas Soft Cookies Berbahan Gula Aren Lokal*. 02(5), 1254–1264.
- Badan Pusat Statistika. (2024). *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama*. Badan Standarisasi Nasional. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>
- Betty, S. (2020). *Bakery*. Indocamp.
- CAERT. (2020). *Cookies and Bars*. Illinois State Board of Education.
- Catto, S. (2021). *How to make perfect beurre noisette*. Sonndacatto.Co.Uk. <https://www.sonndacatto.co.uk/blog/perfect-beurre-noisette>
- Chabibah, E. N. (2013). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Hasil Jadi Roti Tawar (Open Top Bread). *E-Journal Boga*, 2(1), 51–57.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Nutrition College*, 9(3), 183–184.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- Estiasih, T., Harijono, Waziiroh, E., & Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan* (S. B. Hastuti (ed.); 1st ed.). Bumi Aksara.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008a). *Patiseri Jilid 1 untuk SMK* (1st ed.). Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat

Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional,.

Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008b). *Patiseri Jilid 3 untuk SMK* (3rd ed.). Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Fuadah, I. E. (2016). Pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap mutu organoleptik kue kembang goyang. *E-Journal Boga*, 5(3), 18–26.

Gisslen, W. (2013). *Professional Baking 6th Edition* (6th ed). John Willey & Sons, Hoboken, NJ.

Gosnell, A. (2024). *What is the Difference Between Light and Dark Brown Sugar?* Foodandwine.Com. https://www.foodandwine.com/what-is-the-difference-between-light-and-dark-brown-sugar-8733046?utm_source=chatgpt.com

Helmi, R. (2020). *Informasi Nilai Gizi Bekatul*. Nilaigizi.Com. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/2063/bekatul>

Hildayanti, T. M. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *E-Journal Boga*, 5(1), 20–39.

Indriani, E. (2017). *Homemade Baking* (L. Irawati (ed.); 1st ed.). Kawan Pustaka.

Ir. Linda Kurniawati, M. (2010). Pemanfaatan Bekatul dan Ampas Wortel (*Daucus Carota*) Dalam Pembuatan cookies. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, III(2), 122–126.

IREKS. (2024). *Scaling weight/Baking loss/Baked good yield*. Ireks Compendium of Baking Technology. <https://www.ireks-kompendium.com/en/the-baking-process/135-scaling-weight/baking-loss/baked-goods-yield>

Kementrian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Gizi Masyarakat.

Kirana, F. A. (2024). *Soft Chewy Cookies Empuk Meleleh Rasa Premium*. Fimela.Com. <https://www.fimela.com/food/read/5217079/5-resep-soft-chewy-cookies-empuk-meleleh-rasa-premium>

Kristanti, D., Setiaboma, W., & Hermiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe. *Jurnal Biopropal Industri*, 11(1), 1–8.

Kusuma, titis sari, Kurniawati, adelya desi, Rahmi, Y., Rusdan, ilzamha H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan* (Tim UB Press (ed.)). UB Press.

- Lestari, E. D. D., Astuti, N., Pangesthi, L. T., & Afifah, C. A. N. (2023). Pengaruh Substitusi Bekatul dan Jenis Lemak Terhadap Sifat Organoleptik Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 12(1), 60–71.
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya.
- Nursalim, Y., & Razali, Z. Y. (2007). *Bekatul Makanan yang Menyehatkan* (cetakan pe). PT AgroMedia Pustaka.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein , Daya Kembang , dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Pawiwara, I., Triastuti, D., & Baharta, R. (2023). Karakteristik Roti Tawar Substitusi Tepung Bekatul Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera). *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 5(1), 1–8.
- Pratama, H. M. A., & HendrikusNendra, P. (2017). Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih. *The Annual Reasearch Report*, 584.
- Pratama, T. B. (2021). *Uji Kesukaan Muffin Amerika Menggunakan Bahan Dasar Tepung Bekatul Sebagai Subtitusi Tepung Terigu*. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- Primarasa. (2018). *Dapur Nusantara : Serba Manis Dari Tepung Terigu* (M. Kartohadiprojo (ed.)). PT. Gaya Favorit Press.
- Putra, M. A. A., Purwidiani, N., Handajani, S., & Romadhoni, I. F. (2024). Pembuatan Soft Cookies dengan Penambahan Puree Mbothe (Xanthosoma sagittifolium L). *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 2(3).
- Rainy, N. (2020). *Soft & Chewy Cookies*. <https://nisarainy.com/2020/09/04/soft-chewy-cookies/>
- Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake* (Kawanita (ed.); 2nd ed., p. 126). PT. Kawan Pustaka.
- Rini Yogiastuti. (2019). *Hidup Sehat Bersama Bekatul*. Media Nusa Creative.
- Sasongkowati, R. (2019). *Warning Gula, Garam & Lemak*. Desa Pustaka Indonesia.
- Setiaputri, K. A. (2021, May 24). Bukan Dedak, Simak Manfaat Bekatul (Rice Bran) untuk Tubuh. *Hellosehat.Com*. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-bekatul-untuk-kesehatan/>

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2018). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sofianti, N., Supriatinigrum, D. N., & Prayitno, S. A. (2020). Pemanfaatan Tepung Bekatul Terhadap Sifat Sensori dan Kimia Produk Cookies. *Ghidza Media Journal*, 1(2), 81–86.
- Suhendri, D. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. (2022). Brownies Bebas Gluten dari Tepung Mocaf dan Substitusi Tepung Bekatul dengan Variasi Lama Pemanggangan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, 7(1), 20–29.
- Sukrasno. (2017). *Bekatul : Makanan sehat yang terabaikan* (S. Tuti Sarah (ed.)). ITB.
- Syarbini, H. (2021). *Cakepreneur* (F. Casofa (ed.); 2nd ed.). Megatraf Creative Imprint of tiga Serangkai.
- Tri, F., & Fajri, M. (2023). Pemanfaatan Tepung Bekatul sebagai Substitusi Bahan Pembuatan Stik Bawang. *Food Science and Culinary Education Journal*, 12(2), 52–59.
- Visita, B. F., & Putri, W. D. R. (2014). Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene* Mill) Dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda Pada Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 39–46.
- Wati, M. S. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Cupcake. *E-Journal Boga*, 5(1), 108–117.
- Widi, H. (2022, February 26). *Konflik Rusia-Ukraina Ekspor Bisa Anjlok, Impor Gandum Bisa Tersendat*. Kompas.Id. https://www.kompas.id/baca/ekonomi/2022/02/25/ekspor-bisa-anjlok-impor-gandum-bisa-tersendat?open_from=Search_Result_Page&loc=hard_paywall
- Winarno FG. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.