

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H., Williams, L.J., dan Valentin, D. 2013. Multiple Factor Analysis: Principal Component Analysis for Multitable and Multiblock Data Sets. WIREs Comput Stat. Willey Periodicals, Inc.
- Ahmed, I., Ihsan, M. Q, Suraiya, J. 2015. Quality evaluation of noodles prepared from blending of broken rice and wheat flour. www.starch-journal.com Starch Vol.67. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2018.
- Alauddin, Md., Islam, J., Shirakawa, H., Koseki, T., Ardiansyah, Komai, M. 2017. Rice bran as a functional food: an overview of the conversion of rice bran into a superfood/functional food. InTech, DOI: 10.5772/66298.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis, 16th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC International.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official. Analytical Chemist, Wahington: Benjamien Franklin Station.
- Aptindo, 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta.
- Ardiansyah. 2011. Mengenal bekatul lebih jauh. *1000guru* edisi ke-11. Diakses pada tanggal 24 Juli 2018. <http://majalah1000guru.net/2011/10/mengenal-bekatul-lebih-jauh/>
- Astawan, M. 1999. Membuat Mie dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. dan Febrinda, A. E. 2010. Potensi dedak dan bekatul beras sebagai ingradient pangan dan produk pangan fungsional. *Jurnal Pangan*. Vol. 19 No.1.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. Statistik Konsumsi Pangan 2015. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Bravo, L. Elena, L., Raquel, M., Sonia, R., Maria, I., Luis, G. 2008. A diet rich in dietary fibre from cocoa improves lipid profile. *AgroFOOD industry hi-tech*. Vol. 19. No. 5.
- Bilina, A., Waluyo, S., Suhanding, D. 2014. Kajian sifat fisik mie basah dengan penambahan rumput laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol. 2 No. 2:109-116.

- Charley, H. 1982. Food Science Ed.2nd. New York: John Wiley and Sons.
- Dehlholm, C., Brockhoff, P. B., Meinert, L., Aaslyng, M. D., dan Bredie, W. L. P. 2012. Rapid descriptive sensory methods – comparison of free multiple sorting, partial *Napping*, *Napping*, flash profiling and conventional profiling. *Journal of Food Quality and Preference* 26: 267-277.
- Dessuara, C. F., Sri, W., Dwi, D. N. 2015. Pengaruh tepung tapioka sebagai bahan substitusi tepung terigu terhadap sifat fisik mie herbal basah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol 4. No. 2.
- Halwan, C. S. dan Nisa, F. C. 2015. Pembuatan mie kering gambili dan bekatul (kajian proporsi terigu: gambili dan penambahan bekatul). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 4:1548-1559.
- Hardoko., Hendarto, L., dan Siregar, T. M. 2010. Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L. Poir*) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XXI No. 1.
- Hartati, S., Marsono, Y., Suparmo., Santoso, U. 2015. Komposisi kimia serta aktivitas antioksidan ekstrak hidrofilik bekatul beberapa varietas padi. *Jurnal Agri Technology*. Vol. 35 No. 1.
- Hasibuan, G. K., Suhaedi, I., Karo-Karo, T. 2015. Mempelajari pembuatan mie instan dengan menggunakan tepung komposit dari terigu, empat varietas ubi jalar dan kacang hijau. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 3 No.1.
- Herminingsih, A. 2010. Manfaat serat dalam menu makanan. Universitas Mercu Buana: Jakarta.
- Hopfer, H., dan Heymann, H. 2013. A summary of projective mapping observations – the effect of replicates and shape, and individual performance measurements. *Journal of Food Quality and Preference* 28: 164-181.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan*, 35 (1):13-22.
- Kahlon, T. S. 2009. Rice bran: production, composition, functionality and food applications, physiological benefits. CRC Press/Taylor & Francis Group, Boca Raton.

- Kassambara, A. 2017. Practical guide to cluster analysis in R (Unsupervised machine learning) Edition 1. STHDA. Sthda.com [.http://www.sthda.com/sthda/ebooks/clustering_english_edition1_preview.pdf](http://www.sthda.com/sthda/ebooks/clustering_english_edition1_preview.pdf)
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). *eBookPangan.com*. diakses pada tanggal 13 Agustus 2018.
- Koswara, Sutrisno. 2010. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 7: Pengolahan Umbi Garut. *Tropical Plant Curriculum (TPC) Project*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Lawless, H. T., dan Heymann, H. 2010. Sensory Evaluation of Food (Principle and Practices) Second Edition. New York: Springer.
- Ma, D. Y., Zhang, J., Lou, X. Y., Wang, X. N., Wang, C. Y., and Guo, T. C. 2014. Color, cooking properties and texture of yellow alkaline noodles and reached millet and corn flour. *International food research journal*, 21(3).
- Nanin, W. 2011. Produksi pembuatan kerupukk dengan substitusi pisang kepok kuning. (Karya tulis ilmiah). Surakarta: Universitas Surakarta.
- Nestrud, M.A. dan Lawless, H.T. 2010. Perceptual Mapping of Apples and Chesses Using Projective Mapping and Sorting. *Journal of Sensory Studies* 25: 309–324.
- Nugrahawati, T. 2011. Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul. [Skripsi]. Surakarta: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Petanian, Universitas Sebelas Maret.
- Pokarny, J., Yanishlieva, N., Gordon, M. 2001. *Antioxidant in food: Practical and application*. CRC Press. New York.
- Pratama, I. A., dan Nnisa, F. C. 2014. Formulasi mie kering dengan substitusi tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan penambahan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 4:101-112.
- Ramadhani, F. dan Erni, S. M. 2017. Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptic kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 5. No. 1.

- Reinbach, H. C., Davide, G., Lecitia, M. R. Bredie, W. L. P. 2014. *Comparison of three sensory profiling methods based on oconsumer perception: CATA, CATA with intensity and Napping*. Food Quality and Preference 32. 160-166.
- Rosmeri, V. I., dan Monica, B. N. 2013. Pemanfaatan tepung umbi gadung (*dioscorea hispida dennst*) dan tepung mocaf (*modified cassava flour*) sebagai bahan substitusi dalam pengolahan mie baasah, mie kering dan mie instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol. 2, No.2: 246-256.
- Rozi dan Krisdiana. 2005. *Prospek Ubi Jalar Ungu Sebagai Makanan Sehat Dalam Mendukung Ketahanan Pangan*. Malang: Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian.
- Santoso, A. *Serat pangan (Dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan*. Magistra. Vol. 23. No. 75.
- Sarbini, D., Setyaningrum, R., Pramudya, K. 2009. Uji fisik, organoleptic, dan kandungan zat gizi biscuit tempe bekatul dengan fortifikasi Fe dan Zn untuk anak kurang gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Setyani, S., Astuti, S., Florentina. 2017. Substitusi tepung tempe jagung pada pengolahan mie basah. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol. 22 No. 1.
- Setyarini, E. 2013. Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung pisang ambon terhadap elastisitas dan daya terima mie basah. (Karya tulis ilmiah). Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *Mie Kering*. SNI 01-2974-1996. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sukerti, NW., Damiati., Adnyawati. 2013. Pengaruh modifikasi tiga varietas ubi jalar dan terigu terhadap kualitas dan daya terima mie kering. *Jurnal Sains dan Teknologi*. Vol. 2, No. 2.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. Kajian formulasi tepung terigu dan tepung dari berbagai jenis ubi jalar sebagai bahan dasar pembuatan biscuit non-flaky crackers. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008* Universitas Lampung.

- Tensiska, 2008. Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran: Bandung
- Ticoalu, G.D., Yuanita., dan Maligan, J. M. 2016. Pemanfaatan ubi ungu (*Ipomea batatas*) sebagai minuman berantosianin dengan proses hidrolisis enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4 No. 1:46-55.
- Tuarita, M. Z., Nur, F.S. Sukarno., Nancy, D. Y., Slamet, B. 2017. Pengembangan bekatul sebagai pangan fungsional: peluang, hambatan dan tantangan. (Artikel). Disetujui 16 Agustus 2017.
- Ubeda, C., Callejón, R. M., Troncoso, A. M., Morales, M. L. 2017. Consumer acceptance of new strawberry vinegars by preference mapping. *International Journal of Food Properties*. Vol. 20. No. 11:2760-2771, DOI: 10.1080/10942912.2016.1252388
- Valentin, D., Cholet, S., Nestrud, M., dan Abdi, H. 2016. Projective mapping and sorting task. In J. Hort, S. Kemp, & T. Hollowood (Eds) *Descriptive Analysis in Sensory Evaluation*. London: Wiley-Blackwell.
- Webber, D. M., Hettiarachchy, N. S., Ruiqi, L., Ronny, H., dan Theivendran, S. 2014. Phenolic profile and antioxidant activity of extracts prepared from fermented heat-stabilized defatted rice bran. *J. Food Sci.*, 79, 2383-2391.
- Widaningrum, Widowati S, Soekarto S.T. 2005. Pengayaan tepung kedelai pada pembuatan mi basah dengan bahan baku tepung terigu yang disubstitusi tepung garut. *J. Pasca Panen 2* : 41-48.
- Widiatmoko., Bagus, R., Estiasih, T. 2015. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3. No. 4.
- Winarno, F. G. 1991. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*, Makalah disajikan dalam Seminar Sehari Serba Mie. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yılmaz, N. 2016. *Middle infrared stabilization of individual rice bran milling fractions*. Food Chem 190:179–185