

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Fds. World.
- Allisan, S. 2019. Pengaruh perbandingan tepung terigu, tepung beras pera, tepung meizena dan konsentrasi bahan perenyah terhadap karakteristik tepung bumbu ayam *crispy*. [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung, Bandung.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Andoko. 2003. *Budidaya Bambu Rebung*. Kanisius, Yogyakarta.
- Antara, S.N., dan Gunam, W.B.I. 2014. Pengembangan tepung rebung bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Buse – Kurz) sebagai pangan fungsional. *Penelitian Hibah Group Riset Universitas Udayana* Hal : 3
- AOAC. 2012. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry 19th Edition. AOAC, Maryland (US).
- Asp, N.G.L, Prosky, L. Furda, J.W, De Vries, T.F, Schweizer and Harland, B.F. 1984. Determination of Total Dietary Fiber in Foods and Food Products and Total Diets : Interlaboratory study. *J.A.O.A.C.* Vol 67 : 1044 -1053.
- Ayun, Q.Y. 2017. Optimalisasi formulasi tepung beras dan tepung ikan kembung (*Rastrelliger kanagurata* l) terhadap karakteristik bubur instan ikan dengan menggunakan *Design Expert metoda Lattice Design* [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Bogasari. 2011. Seputar Tepung Terigu [internet]. Tersedia pada:<http://www.bogasari.com/tentangkami/seputar-tepung-terigu.aspx>. [6 Okt 2021].
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wooton, M. 1985. *Ilmu Pangan*. Purnomo dan Adiono (Penerjemah). UI-Press, Jakarta.
- Choudhury, D., Sahu, K.J., and Sharma, D.G. 2012. Value addition to bamboo shoots : a review. *Jurnal Food Science Technology* Volume 49 (4) : 407 – 414.
- Damardjati, D. S. 1995, *Karakterisasi sifat dan standarisasi mutu beras sebagai landasan pengembangan agribisnis dan agroindustri padi di Indonesia*. Badan Litbang Pertanian, Jakarta.

- deMan, J.M. 1997. *Kimia makanan*. ITB, Bandung
- Dianti, R.W. 2010. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensori beras organik mentik susu dan IR64, pecah kulit dan giling selama penyimpanan [thesis]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Ernawati, D. 2018. Jenis umbi-umbian dan pemanfaatannya dibidang pangan [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya.
- Fauziah, E. 2014. Konservasi lima jenis bambu ditinjau dari stimulus manfaat rebung. [skripsi]. Fakultas Kehutanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Handayani, S. 1999. Pengemasan dan pendugaan umur simpan bubuk kedelai di bernal unifoods [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Harvina, H., Afrizal, R., dan Hidayat, F. 2019. Pengaruh lama perendaman rebung bambu dalam larutan kapur sirih dengan konsentrasi yang berbeda terhadap mutu keripik rebung. *serambi jurnal of agricultural technology (SJAT)* 1(1). ISSN : 2684-9879.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hermayati., Yeni., Eli Gusti. 2006. *Modul Analisa Proksimat*. Padang: SMAK 3 Padang.
- Igfar, A. 2012. Pengaruh penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung terigu terhadap pembuatan biskuit [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Irawan. 2013. Khasiat rebung untuk kesehatan. [Internet]. Tersedia pada : <http://www.daherba.com/khasiat-rebung-untuk-kesehatan.html>. [2013].
- Irtwange, S.V. 2006. Keeping freshness in fresh-cut horticultural produce agricultural engineering international. *CIGR E journal* Vol 8 (6): 6-10.
- James, W.P.T., and Theander, O. 1981. *The Analysis of Dietary Fiber in Food*. Marcel Dekker Inc, New York.

- Jenny, G., dan Indrawati, R. 2017. Analisis kadar asam sianida pada rebung bambu sebelum dan sesudah pengukusan selama 10, 15 dan 20 menit metoda elektroda selektif ion. *Jurnal laboratorium khatulistiwa* e-ISSN : 2597-9531. p-ISSN : 2597-9523.
- Joseph, D. 2002. Manfaat serat pangan makanan bagi kesehatan [thesis]. Institut Penelitian Bogor.
- Karebet. 1998. Optimasi produk keripik simulasi dari ubi kayu (*Manihot esculenta crantz*) dan ubi jalar (*Ipomea batatas l.*) bersuplementasi protein tepung kedelai dan tepung beras [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kencana, P.K.D. 1992. Pengaruh umur simpan potongan pada dua jenis rebung terhadap kualitas rebung kalengan [thesis]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kencana, P.K.D. 2009. Fisiologi dan teknologi pascapanen rebung tabah. Tersedia pada : www.prasetya.ub.ac.id [12 Jul 2014].
- Kencana, P.K.D., Widia, W., dan Antara, S.N. 2012. *Praktek baik budi daya bambu rebung bambu tabah (Gigantochloa nigrociliata Buse - Kurz)*. Team UNUD UNSAID–TPC Project, Denpasar.
- Kencana, D.,Widia, W., dan Antara, S.N. 2014. Kandungan nutrisi dan senyawa bioaktif rebung bambu tabah yang dibudidayakan di Desa Pupuan-Tabanan [Internet]. Tersedia pada : <http://seafast.ipb.ac.id/tpc-project/research> [12 Jul 2014].
- Kleinhenz, V., and D.J. Midmore. (2002). *Improved Management Practices for Culinary Bamboo Shoots*. RIRDC (Rural Industries Research & Development Corporation, Sydney.
- Kurniawan, D. 2014. Karakteristik keripik simulasi tepung lindur (*Bruguera gymnorhyza*) dengan penambahan tepung kepala udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek)*. Fakultas Ilmu Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Lestari, P.A. 2013. Pengaruh suhu terhadap karakteristik pengeringan bambu tabah [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Liepa, A.L. 1976. *Potato chips product and process for making same*. Patent, U.S.
- Loka, H.H. 2017. Keripik simulasi ekstrak daun cincau (*Premna Oblongifolia Merr.* [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Maltz.1984. *Food Texture*. The Avi Publishing Co Inc. Westport, Connecticut
Snack Technology, New York
- Muchtadi, D. 1989. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan tentang Aspek Biokimia dan gizi Dalam Keamanan Pangan. Ditjen, Bogor.
- Muchtadi, D. 2000. Sayur-sayuran sumber serat dan antioksidan mencegah penyakit degeneratif [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, D. 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. IPB-Press, Bogor.
- Nirmala *et al.* . 2011. Nutritional Properties of Bamboo Shoots : Potential and Prospects for Utilization as a Health Food. *Jurnal Institute of Food Technologists* vol 10, 2011
- Nofriati, D., dan Ratima, S. 2015. Kajian pascapanen dan manfaat rebung bagi kesehatan dalam menunjang keanekaragaman pangan yang berbasis pangan lokal. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi* Hal : 4-8.
- Nurdiana, 2020. Mengenal jenis tepung terigu, akrabi perbedaan dan kegunaannya [Internet]. Tersedia pada : <https://lifestyle.kontan.co.id/news/mengenal-jenis-tepung-terigu-akrabi-perbedaan-dan-kegunaannya> [24 Apr 2020].
- Pamungkas, W.O. 2010. Pengaruh proporsi talas : tepung tapioka dan penambahan NaHCO₃ terhadap karakteristik keripik simulasi talas [skripsi]. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya
- Permatasari, A. 2019. Kadar serat dan sifat sensori brownies yang di substitusi dengan tepung rebung ampel [skripsi]. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhamadiyah Semarang, Semarang.

- Piliang, W.G., dan Djojosoebagio, S. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.
- Purnamasari, N.K. 1996. Mempelajari pengaruh iradiasi gamma terhadap irisan rebung betung dalam kemasan plastik [skripsi], Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Putra. 2009. Efektifitas berbagai cara pemasakan terhadap penurunan kandungan asam sianida berbagai jenis rebung bambu, *Jurnal Agrotekno* Vol 15 (2): 40- 42.
- Pratiwi, Y.F., Susilo, A., dan Padaga, C.M. 2015. Penggunaan tepung beras dan gula merah pada pembuatan petis daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 10(2) 1-17.ISSN : 1978 - 0303
- Prosky, L., and J.W. De Vries. 1992. *Controlling Dietary Fiber in Food Product*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Qalsum, U., Muhammad., Anang, W., dan Supriadi. 2015. Analisis karbohidrat, lemak dan protein dari tepung biji mangga (*Mangifera indica* L) jenis gadung. *J.Akad.Kim.* 4(4) : 168-174.ISSN: 2302-6030.
- Riska, 2018. Pengaruh komposisi tepung terigu, tepung dangke dan tepung sagu terhadap nilai gizi dan kesukaan biskuit [skripsi]. Universitas Hasanuddin.
- Rizkiyani, 2016. Pengaruh Penambahan Rebung Betung (*Dendrocalamus Asper*) terhadap karakteristik organoleptic dan tingkat penerimaan konsumen pada kerupuk. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* Vol: 1 No: 1. Juli 2016 Hal: 25-31.
- Robertson, J.B., and Van Soest, J.P. 1977. Dietary Fiber Estimation in Concentrated Feedstuffs. *J. Anim Sci.* Vol 45 : 254-255.
- Schmitz, G., Lepper, H., dan Heidrich, M. 2009. Farmakologi dan Toksikologi Edisi 3. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Saptadita, A.M.I. 2017. Pengaruh waktu dan suhu pemanggangan terhadap karakteristik gluten free cookies yang diperkaya dengan bubur buah black mulberry (*Morus Nigra*) [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.

- Silaban, M., Herawati, N., dan Zalfiatri, Y. 2017. Pengaruh penambahan rebung betung dalam pembuatan nugget ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jom Faperta* 4(2).
- Silalahi, J, dan Hutagalung N. 1994. Komponen-komponen bioaktif dalam makanan dan pengaruhnya terhadap kesehatan [Internet] Tersedia pada : <http://www.tempo.co.id/medika/arsip/062002> [17 jul 2009]
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Suprianto. 2017. Efek tepung beras merah (*Oryza Nivara*) sebagai bahan pengikat terhadap kualitas organoleptic nugget dangke. [skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sutardi *et al*, 2015. *Seri Paket Iptek Informasi Sifat Dasar dan Kemungkinan Penggunaan 10 Jenis Bambu*. Penerbit Institut Pertanian Bogor (IPB Press), Bogor.
- Syamilah, D.R. 2014. Formulasi keripik simulasi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas l.*) [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda. Bogor.
- USDA. 2014. *National Nutrient Data Base for Standard*. The National Agricultural
- Wahanani, E.D. 2014. Pemanfaatan rebung (tunas bambu) menjadi nugget dengan penambahan sebagai pengawet alami [skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhamdiyah Surakarta, Surakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Bio Press, Bogor.
- Yeremia, 2016. Pengaruh konsentrasi mikroorganisme lokal (MOL) dari rebung bambu tabah Terhadap pertumbuhan tanaman sawi cessin (*Brassica juncea l.*). [skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu

Pendidikan, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta, Yogyakarta.