

DAFTAR PUSTAKA

- AKK., 1990. *Budidaya Tanaman Padi*. Kanisius, Yogyakarta.
- Amarasinghe, B. M. W. P. K. dan Gangodavilage, N. C. (2004). *Rice Bran Oil Extraction In Sri Lanka Data for Process Equipment Design. Food and Bioproducts Processing* 82(C1): 54–59.
- Badan Litbang, Departemen Pertanian RI 2007. *Rencana Strategis Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian 2005-2009*. Jakarta : Badan Litbang, Departemen Pertanian RI.
- Barber, S. dan C. Benedito de Barber. 1980. *Rice Bran: Chemistry and Technology In Rice: Production and Utilization*. Luh, B.S. (ed). AVI Publishing Co., Westport, NY. pp 791.
- Bond N. 2004. Rice Milling. Didalam : E.T. Champagne, editor. *Rice : Chemistry and Technology Ed ke-3*. Minnesota : American Association of Cereals Chemist. hlm 283-300.
- Damayanthi E., L T Tjing, dan L Arbiyanto. 2007. *Rice Bran (Makanan sehat alami mengandung antioksidan, multivitamin, dan serat tinggi untuk penangkal penyakit degenerative)*, Penebar Plus, Jakarta
- David. 2008. *Mengenal Manfaat Bekatul*. Diakses : 16 Juni 2019.
http://www.naturalorganik.multiply.comjournalitem5Mengenal_Manfaat_Bekatul_.htm.
- Greenwood, N.N. and Earnshaw, A. (1997)** *Chemistry of the Elements*. 2nd Edition, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Hadipernata, M., W. Supartono dan M.A.F. Falah. 2012. *Proses stabilisasi dedak padi (Oryzasativa L) menggunakan radiasi far infra red (FIR) sebagai bahan baku minyak pangan*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(4): 103-107. Bogor.
- Hargrove, K.L. 1994. *Processing and utilization of rice bran in the united state*. Didalam Marshall, Wayne E, dan James I. Wadsworth (Ed). *Rice science and technology*: Marcel Dekker Inc. New York.
- Hsu, H.W., dan Luh, B.S. (1980). *Rice Hull. Dalam Rice Product And Utilization*. Editor: Bor Shiun Luh. New York: Avi Publishing Company Inc. Hal. 736-740

- Juliano, BO. 1993. *Rice in Human Nutrition*. Rome : Food and Agriculture Organization Of the United Nations.
- S. Ketaren. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Jakarta : UIPress.
- Mulder, M. (1996). *Basic Principles of Membrane Technology*. 2nd Edition, Kluwer Academic Publishers, Dordrecht.
- Nursalim, Y. Dan Razali, Z.Y. 2007. *Bekatul Makanan Yang Menyehatkan*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka. 50 hal.
- Orthofer, F. T. & J. Eastman. 2004. *Rice bran and oil*. Di dalam. Champagne, E. T. (Ed). *Rice Chemistry and Technology*. American Assosiation of Cereal Chemist, Minnesota.
- Prabhakar, J.V dan K.V.L. Venkatesh. 1986. *A Simple Chemical Method for Stabilization of Rice Bran*. Journal of American Oil Chemists' Society. 63:644-646.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi, 1981. *Prosedur Analisa Untuk bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Widowati, Sri. 2001. Pemanfaatan Hasil Samping Penggilingan Padi Dalam Menunjang Sistem.
- Wilkinson HC dan Champagne ET. 2004. *Value-added rice products*. In : Champagne ET (ed). *Rice Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemist, Minnesota.
- Yuniarrahani C. 2001. *Pengawetan Bekatul Dengan Perlakuan Fisik : Pemanasan Menggunakan Drum Drier, Ekstruder, Penyangraian, Pengukusan dan Autoclave*. skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- AgroindustriPedesaan.Biogen.litbang.pertanian.go.id/terbitan/pdf/agrobio_4_1_33_38.pdf diakses tanggal 20 Mei 2019.