

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. G. S. 2010. *Kristalisasi Pelarut Suhu Rendah pada Pembuatan Konsentrat Vitamin E dari Distilat Asam Lemak Minyak Sawit : Kajian Jenis Pelarut*. <http://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/viewFile/300/372> diakses pada tanggal 11 Maret 2019.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta. Penebar Swadaya. <http://digilib.unila.ac.id/24908/3/TEISIS%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN.pdf>/ Diakses tanggal 10 Juni 2019
- Badan Litbang, Departemen Pertanian RI 2007. *Rencana Strategis Badan Penelitiandan Pengembangan Pertanian 2005-2009*. Jakarta : Badan Litbang, Departemen Pertanian RI. <http://agribisnis.deptan.go.id> diakses tanggal 3 Maret 2019.
- Badan Pusat Statistik. 2014. www.bps.go.id/bis/view/id/1122 diakses tanggal 15 Mei 2019.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Padi Menurut Provinsi. Jakarta*. <https://www.bps.go.id/dynamic/table/2019/04/15/1608/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-padi-menurut-provinsi-2018.html>/ / Diakses tanggal 10 Juni 2019
- Budiman, Agus. 2009. *Metode Sentrifugasi Untuk Pemisahan Biodiesel dalam Proses Pencucian*. Jurnal riset industry Vol. III. No.173-178.
- Butsat, S. dan Siriamornpun, S. 2010. *Antioxidant Capacities and Phenolic Compounds of the Husk, Bran and Endosperm of Thai Rice*. Journal Food Chemistry 119.
- Champagne, E. T. 1994. *Rice Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemists. Inc, St. Paul.

<https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/12089/2/F09nds.pdf>
/ Diakses tanggal 8 Juni 2019

- Chen, M.H. dan Bergman, C. J. 2005. *A Rapid Procedure for Analyzing Rice Bran Tocopherol, Tokotrienol and γ -Oryzanol Contents*. J. of Food Composition and Anal Vol 18.
- Damayanthi, E. 2002. *Karakteristik Bekatul Padi (Oryza sativa) Awet serta Sifat Antioksidan dan Penghambat Proliferasi Sel Kanker secara In Vitro dari Minyak dan Fraksinya*. Pasca Sarjana Institut Pertanian, Bogor.
- Damayanthi, E., Tjing, L.T., dan Arbianto, L. 2007. *Rice Bran*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Dwi, Prapsiwi. 2013. Analisis Kadar tokoferol, γ -Oryzanol dan β -Karatoten serta Aktivitas dan Antioksidan Minyak Bekatul Kasar. http://www.academia.edu/4550509/Analisis_Kadar_Tokoferol_Oryzanol_dan_BKaratoten_serta_Aktivitas_Antioksidan_Minyak_Bekatul_Kasardiakses_tanggal_10_Maret_2019.
- Frei, M. dan Becker, K. 2004. *Agro-biodiversity in Substance-oriented Farming System in a Philippine Upland Region: Nutritional Considerations*. Biodiversity and Conservation 13.
- Hadipernata, M. 2012. *Proses Stabilisasi Dedak Padi (Oryza Sativa L) Menggunakan Radiasi Far Infrared (FIR) Sebagai Bahan Baku Minyak Pangan*. <http://journal.ift.or.id/files/M.%20Hadipernata%2014103017%20std.pdf>. Diakses 28 Februari 2019.
- Hui, Y.H. 1996. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products 5th Edition Vol 5*. John Willey & Sons, Inc, New York.
- Juliano, B. O. 1985. *Rice Bran. Chemistry and Technology*, American Association of Cereal Chemist. St. Paul, MN.
- Kohler, Hermann Adolph. 1898. *Kohler's Medicinal Plants Vol 3.*, Franz Eugen Kohler.
- Luh, B. S., S. Barber, & C. B. de Barber. 1991. *Rice Bran: Chemistry And Technology*, Luh, B. S. (Ed). Rice Utilization, Vol. II. Van Nostrand Reinhold, New York.

- Muis, Lince. 2010. *Penggunaan Metode Ekstraksi pada Proses Pengolahan Dedak Padi (Rice Bran) Menjadi Minyak Pangan*. [Jurnal.unbari.ac.id/images/stories/vol.10%20No.3%20Okt%20200/Lince%20Muis.pdf](http://jurnal.unbari.ac.id/images/stories/vol.10%20No.3%20Okt%20200/Lince%20Muis.pdf).diakses 5 Mei 2019.
- Mumpuni, Prapsiwi Dwi. 2013. *Analisis Kadar Tokoferol, γ -Oryzanol dan β -Karoten serta Aktivitas Antioksidan Minyak Bekatul Kasar*. Artikel Penelitian Universitas Diponegoro.
- Nasution, Z., dan Ciptadi, W. 1985. *Dedak Padi dan Manfaatnya*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, IPB, Bogor.
- Orthofer, F.T. dan Eastmas, J. 2004. *Rice Bran and Oil*, Champagne, E.T. (Ed). Rice Chemistry and Technology. American Association of Cereal Chemist, Minnesota.
- Paiva, Sergio A.R. dan Russell, Robert M. 1999. *β -Carotene and Other Carotenoids as Antioxidants*. Journal of the American College of Nutrition Volume 18, 426-433.
- Soemardi & Ridwan T. 1991. *Penanganan Pascapanen Padi*. Balai Penelitian Tanaman Pangan. Bogor. http://bioscientiae.tripod.com/v2n2/v2n2_nadiyah.pdf / Diakses tanggal 10 Juni 2019
- Suhartatik. 2009. *Morfologi dan Fisiologi Tanaman Padi*. <http://www.google.com/url.litbang.deptan.go.id%20spesial%20padi2009>. Diakses pada 28 Maret 2019.
- Suluh Tani. 2016. *Ekstrak Dedak Padi Dibuat Menjadi Minyak Goreng (Rice Bran Oil)*. <http://www.suluhtani.com/2016/05/ekstrak-dedak-padi-dibuat-menjadi.html> / Diakses tanggal 12 Juni 2019
- Suprijana, O. dkk. 2002. *Bekatul Padi Sebagai Sumber Produksi Minyak dan Isolat Protein*. Fakultas MIPA Universitas Padjadjaran.Bandung <http://jurnal.unpad.ac.id/bionatura/article/download/5639/2979> / Diakses tanggal 18 Juni 2019
- Syah, D. 2012. *Penghantar Teknologi Pangan*. IPB Press, Bogor.

- Tengah, I. G. P., Suter, I. K., Widarta, I. W. R., Arnata, I. W. 2011. *Aktivitas Antioksidan Bekatul Beras Merah dari Kabupaten Tabanan, Bali*. Laporan Hibah Penelitian Unggulan Udayana, Denpasar.
- Waharawichanant, S. 2010. *Centrifugal Separation Process*. Chicago: The Scientific Press.
- Widowati, Sri. 2001. *Pemanfaatan Hasil Samping Penggilingan Padi Dalam Menunjang Sistem Agroindustri di Pedesaan*. http://biogen.litbang.pertanian.go.id/terbitan/pdf/agrobio_4_1_33_38.pdf. Diakses tanggal 2 Mei 2019.
- Wilkinson, H.C. dan Champagne, E.T. 2004. *Value-added Rice Products*, Champagne, E.T. (Ed). *Rice Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemist, Minnesota.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Yuniarrahani, C. 2001. *Pengawetan Bekatul dengan Perlakuan Fisik : Pemanasan Menggunakan Drum Drier, Ekstruder, Penyangraian, Pengukusan dan Autoclave*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.