

DAFTAR PUSTAKA

- Bahriul, P., Rahman, N., & M. Diah, A. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium*). Retrieved from *Jurnal Akademika Kimia* Volume 3, No. 3, 2014: 143-149 : <https://media.neliti.com/media/publications/224124-uji-aktivitas-antioksidan-ekstrak-daun-s.pdf>
- Depkes RI. 2000. Parameter Standard Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Jakarta: Direktorat jendral pengawasan obat dan makanan.
- Depkes RI. 2006. Monografi Ekstrak Tumbuhan Obat Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Dewi Tristantini, Alifah Ismawati, Bhayangkara Tegar Pradana, Jason Gabriel Jonathan. 2016. oai:ojs.jurnal.upnyk.ac.id/article/1547
- Dirjen POM. 2014. Farmakope Indonesia Edisi V. Jakarta: Depkes RI
- Dwi Jayanti, Wuryanti, Taslimah. 2013. ISOLASI, KARAKTERISASI, DAN AMOBILISASI α -AMILASE DARI *Aspergillus oryzae* FNCC 6004. Jurusan Kimia, Fakultas Sains dan Universitas Diponegoro. Vol 1, No 1, Hal 76 - 84, 2013.
- Dwidjoseputro. (2005). Dasar – Dasar Mikrobiologi. Jakarta: Djambatan.
- Fauziyah, A. 2011. Analisis Potensi dan Gizi Pemanfaatan Bekatul Dalam Pembuatan Cookies. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia IPB, Bogor
- Frazier, W.C. and D. C. Westhoff. 1988. Food Microbiology 4thEdition. McGraw_Hill Book Co. Singapore
- Hartati, S., Marsono, Y., & Santoso, U. (2017). Komposisi Kimia Serta Aktivitas Antioksidan Ekstrak Hidrofilik Bekatul Beberapa Varietas Padi. *Agritech*, 35(1), 35-42. Retrieved from <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9417/6991>
- Intan Wahyu Ristisa Dewi, Chorul Anam, Esti Widowati. 2014. Karakteristik sensoris, nilai gizi dan aktivitas antioksidan tempe kacang gude (*Cajanus cajan*) dan tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan berbagai variasi waktu fermentasi. *Biofarmasi* Vol. 12, No. 2, pp. 73-82. DOI: 10.13057/biofar/f120204
- Ketaren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta

- Kibbe AH. 2000. Handbook of Pharmaceutical Excipients. Ed ke-III. Wilkes berre, Pennisilvania, American Pharmaceutical Association
- Kumalaningsih, S. (2006). Anioksidan Alami. Cetakan Pertama. Surabaya: Trubus Agrisarana. Halaman 25–26, 39-40.
- Lenny, S., (2006), Senyawa Flavonoida, Fenil Propanoida dan Alkaloida, Karya Ilmiah, FMIPA, USU, Medan
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazy (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. Songklanakar. J. Sci. Technol. 26(2): 212.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif, Jurnal-Kesehatan Vol VII No. 2, Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alaudin Makassar, Makassar
- Mulimani, V. H. (2010). Production of α -Galactosidase by *Aspergillus oryzae* through. Retrieved from BRAZILIAN ARCHIVES OF:
<https://www.scielo.br/j/babt/a/ztPVSMRwnDVjrZM4cRbPkBz/?format=pdf&lang=en>
- Nadesul, H, 2006, Sehat Itu Murah, PT Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Nursalim, Y dan Razali, Z.Y. 2007. Bekatul Makanan yang Menyehatkan. Agromedia Pusaka. Jakarta
- Prabowo, A. 2011. Pengawetan Dedak Padi dengan Cara Fermentasi. Available
[athttp://sumsel.litbang.deptan.go.id/index.php/component/content/article/53-it-1/206-dedak-padi](http://sumsel.litbang.deptan.go.id/index.php/component/content/article/53-it-1/206-dedak-padi). Diakses pada tanggal 20 Januari 2022
- Putrawan Bahriul, Nurdin Rahman dan Anang Wahid M. Diah. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Dengan Menggunakan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. Jurnal Akademika Kimia. Volume 3, No. 3, 2014: 143-149.
- Raper, K.B dan Fennel, D.I. (1977). The Genus *Aspergillus*. Baltimore : The William and Wilking Co.
- Retno Dwi. 2017. Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta.
<https://journal.unimma.ac.id/index.php/urecol/article/view/1542/885>

- Sandrasari, D. A. (2008). Kapasitas Antioksidan dan Hubungannya dengan Nilai Total Fenol Ekstrak Sayuran Indigenous. Tesis. Bogor : Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Halaman 30-35
- Siagian A. Bahan Tambahan Makanan. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara. 2002.
- Standardized Methods for the Determination of Antioxidant Capacity and Phenolics in Foods and Dietary Supplements. (2022). Retrieved 7 April 2022, from <https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf0502698>
- Sulasiyah, S., Sarjono, P., & Aminin, A. (2018). Antioxidant from Turmeric Fermentation Products (*Curcuma longa*) by *Aspergillus Oryzae*. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 21(1), 13-18. doi: 10.14710/jksa.21.1.13-18
- Suprihatin, dan Perwitasari, D. S.2010. Makalah Seminar Nasional Pembuatan Asam Laktat Dari Limbah Kubis. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Jawa Timur.38 halaman.
- Suriawiria, U. 1986. Pengantar untuk Mengenal dan Menanam Jamur. Bandung. Angkasa
- Suwaroyo dan Ismeini, Y. 1988. Fermentasi Bahan Makanan Tradisional. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Swastika, 2009
- Swastika, N.D. 2009. Stabilisasi Tepung Bekatul melalui Metode Pengukusan dan Pengeringan Rak serta Pendugaan Umur Simpannya.
- Ulfa, S. M. (2016). *Identifikasi Dan Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan*. Retrieved From [Http://Etheses.Uin-Malang.Ac.Id/5334/1/11630065.Pdf](http://Etheses.Uin-Malang.Ac.Id/5334/1/11630065.Pdf)
- View of Karakteristik sensoris, nilai gizi dan aktivitas antioksidan tempe kacang gude (*Cajanus cajan*) dan tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan berbagai variasi waktu fermentasi. (2022). Retrieved 7 April 2022, from <https://www.smujo.id/jnpb/article/view/2194/2054>