

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Ayu Widaiwati. 2016. Cookies Tepung Beras Hitam Dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Apridamayanti, Pratiwi. 2014. Analisis Antosianin Dan Kandungan Nutrien Pada Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa L.cv* Cempo Ireng Sayegan, Yogyakarta). *Tesis*. Program Ilmu Farmasi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Arintika, Wismia. 2014. Pengaruh Penggunaan Komposisi Campuran Tepung Beras Hitam Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Kadar Serat Dan Mutu Organoleptik. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Gizi Kesehatan Universitas Brawijaya Malang.
- Artaty, Marita Anggiet. 2015. Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L.Indica*) Substitusi Tepung Terigu. *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Febriana, Ana, Dian Rachmawanti, Choirul Anam. Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, Dan Sifat Sensoris Sala Lauak Dengan Variasi Tepung Beras Sebagai Alternatif Makanan Sehat. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2014;3(2):28-38.
- Gaotara dan S Wijandi, 1975, *Dasar Pengolahan Gula Jilid I*. Departemen THP Fatemeta IPB Bogor.
- Hanif, Hajar Nisrina. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Cookies Beras Hitam (*Oryza sativa L.*). *Skripsi*. Jurusan Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Harmanto, A. 2008. *Varietas Beras Organik Berdasarkan Warna*. <http://aghrbisnis-ganesha.com>.
- Haryadi, 1992, *Teknologi Pengolahan Beras*. PAU Pangan dan Gizi UGM Yogyakarta.
- Hernawan, Edi dan Vita Meylani. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara*, dan *Oryza*

- sativa L. Indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. 2016;15(1):79-91.
- Hidayat, Rizky Rahmat, I Made Sugitha, dan Anak Agung Istri Sri Wiadnyani. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) Dengan Terigu Terhadap Karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2019;8(2):207-215.
- Hyun, J. W., and Chung, H. S., 2004, Cyanidin and Malvidin from *Oryza sativa* cv. Heungjinjubyeo Mediate Cytotoxicity Against Human Monocytic Leucemia Cell by Arrest of G2/M phase and Induction of Apoptosis, *J.Agric. Food Chem*, 52: 2213-2217.
- Indrayanti, T. 1995. *Tingkat Cemarkan Jamur Pada Geplak, Yangko, dan Bakpia di Bahan Mantah, Pengolahan Hingga Pemasarannya*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM Yogyakarta.
- Isnaharani, Y. 2009. *Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus Lmk.) Dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jahari, A. 2001. *Tingkat Konsumsi Serat Penduduk Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, Departemen Kesehatan RI. Bogor.
- Joseph, G. 2002. *Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita*. Makalah Falsafah Sains (PPs 702). Program Pasca Sarjana / S3. Institut Pertanian Bogor.
- Kusuma, Titis Sari dkk. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Legowo, B. 1984. Pengaruh Penyosohan Beras Ketan Putih (*Oryza sativa glutinosa*), Lama Fermentasi dan Suhu Pemasakan Terhadap Mutu Brem Padat. *Skripsi*. Fateta. Bogor.
- Mahyona, Rita dkk. 2009. *Seri Teknologi Pangan Khas DIY Yangko*. Yogyakarta: Balai Besar POM Yogyakarta.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Muchtadi D. Sayuran sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. Ulasan Ilmiah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2001;12(1):61-71.
- Nurhidajah, Yuliana Noor Setiawati Ulvie, dan Agus Suyanto. Karakteristik Fisik Dan Kimia Beras Hitam Dengan Variasi Metode Pengolahan. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. 2018;1 : 216 – 221.

- Nuroso, Agus. 2012. *Studi Pembuatan Yangko*. Teknologi Pangan Faperta UNISI
- Pangkalan, Ide. 2010. *Agar Jantung Sehat*. Jakarta : Elex Media Komputindo.
- Park, Y.S., Kim, S.-J., Chang, H.-I., 2008, Isolation of Anthocyanin from Black Rice cv. Heungjinjubyeu and Scrining of its Antioxidant Activities, *Journal of Microbiology Biotechnology*, 36(1): 55-60.
- PERSAGI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Prastiwi, Eko Kanti Sih. 2018. Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Cookies Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*). *Food Science and Technology Journal*,1(1): 1-10.
- Sandjaja, dkk. 2010. *Kamus Gizi*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Setyaningsih, D.A., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyawardhani, Ratih Dwi. 2008. Pengaruh Jenis Kemasan Dan Volume Ketan Terhadap Fermentasi Serta Perubahan Mutu Tape Ketan Hitam Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Soekarto, Soewarno T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Suriani. Analisis Proksimat Pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza sativa glutinosa*). *Jurnal Al-Kimia UIN Alauddin Makassar*, 2015;3(1): 81-91.
- Wijayanti, Intan Wahyu. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Komposisi Proksimat Dan Daya Terima Butter Cookies. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, F.G. S. Fandiaz dan D Fardiaz. 2004. *Pengatur Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tjitrosoepomo, G. 1994. *Morfologi Tumbuhan*. Gajah Mada. University Press. Yogyakarta.