

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Aal, E. M., J.C. Young dan I. Rabalski. 2006. Anthocyanin Composition in Black, Blue, Pink Purple, and Red Cereal Grains. *J. Agric. Food Chem.*, 54, 4696-4704.
- Alfiana, T.A. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Tanpa Sosoh Terhadap Warna Dan Daya Patah Biskuit. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Andarwulan N, Kusnandar, F dan Herawati, D., 2011, *Analisa Pangan*, PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Arabshi DS, Urooj A. 2007. Antioxidant properties of various solvent extracts of mulberry (*Morus indica L.*) leaves. *Food Chemistry.*, 102: 1233-1240.
- Artaty M.A. 2015. Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) Substitusi Tepung Terigu. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 2005. Official Method of Analysis of Association of Analytical Chemists. The Association of Analytical Chemists Inc., Arlington. Virginia. USA.
- BSN. Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit* (SNI 01-2973-1992). BSN. Jakarta.
- Budi S. 1995. *Tepung Pisang*. Kanisius, Yogyakarta.
- Champagne, E.T. 2004. Rice Chemistry and technology 3 edition. American Association of Cereal Chemist, Inc. St. Paul, Minnesota, USA.
- Cici, R. 2009. Pengaruh Penambahan Tapioka dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Dendeng Belut (*Monoterus albus*) Giling. Jurusan Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Cipto, D. 2016. Pemanfaatan Tepung Tempe dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis Dalam Pembuatan Kukis Dari Sukun. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Riau. Riau.
- Damaiyanti, K.A. 2017. *Beras hitam kaya akan manfaat*. Online. Sumber <http://alamtani.com/>. (diakses 21/10/2017/10:37)
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu. (ID).
- Darwindra, Haris Rianto. 2009. *Pencoklatan Enzimatis*. Online. <http://harisdianto.files.wordpress.com/2010/01/enzim-com>.
- Diakses 29 Oktober 2017.

- David, Craig, and Reg Reeves. 2002. High Value Opportunitues Of From The Chicken Egg. Rural Industries Research And Development Coropration. 30-31.
- Dehpour, A. A., Ebrahimzadeh, M. A., Fazel, N. S. & Mohammad, N. S. 2009. Antioxidant activity of the methanol extract of *Ferula assafoetida* and its essential oil composition, *Grasas Aceites*, 60 (4).
- Desroiser, W. Dan Naurman. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penterjemah Mulchji Muljohardja. Universitas Indonesia. Jakarta. Hlm 614.
- Devillya P.D, Wijanarka A., Febriana N. 2016. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Antosianin Bolu Kukus. *Jurnal Medika Respati* Vol. 11 (3): 34-43
- Dewi, U.D.P.L.N *et al.* 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian dengan *Oven Drier* Terhadap Karakteristik Teh Beras Merah Jatiluwih. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Universitas Udayana.Bali. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 4(2):1-12.
- Driyani, Y. 2007. Biscuit Crackers Substansi Tepung Tempe Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Tidak diterbitkan.
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L*) Terhadap Kualitas *Cookies*, Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Fellows P. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. New York: CRC Press.
- Gartika I. R. 2015. Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Produk Kue Semprit Sebagai Produk Unggulan Yang Berpotensi Sebagai Makanan Fungsional. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Grotewold, E. 2006. *The Science of Flavonoid*. Springer, United States of America. Hal 71-73.
- Harzau, H dan Teti, E. 2013. Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi : Pati Jagung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1 (1) : 138-147.
- Hayati, E.K., Budi, U.S., Hermawan, R., 2012."Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*): Pengaruh Temperatur dan pH". *Jurnal Kimia*. 6 (2), Juli 2012: 138-147.
- Herawati *et al.* 2017. *Cookies* Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) – Mocaf

(*Modified Cassava Flour*) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanni*). Fakultas Teknologi dan Industri Pangan. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.

Hermawan, Galih Prihasetya, dan Laksono, Hendrawan., 2013. “Ekstraksi Daun Sirsak (*Annona muricata* L) Menggunakan Pelarut Etanol”. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol. 2, No. 2, Tahun 2013, Hal. 111-115.

Hou Z., *et al.* 2013, Identification of anthocyanins isolated from black rice (*Oryza sativa* L.) and their degradation kinetics, Food Research International 50. 691–697.

Hutchings, J. B. 1999. Food Color and Appearance. Aspen Publisher Inc Gaithersburg, Maryland.

Ichikawa, H. *et al.* 2001. Antioxidant activity of anthocyanin extract from purple black rice. J Med Food, 4, pp.211–218. Jurnal Litbang Pertanian 28(2) : 63-71.

Irmawati, F.M., D. Ishartani, dan D.R. Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea* L.) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). J. Teknosains Pangan. 3(1). ISSN 2302-0733.

Jackman, R.L. and Smith J.L. 1996. Anthocyanins and Betalanins. Di dalam Natural Food Colorants. Hendry, G.A.F. dan J.D. Houghton (ed.). Blackie Academic & Professional, London.

Kaneda, I., Kubo, F. dan Sakurai, H. 2006. Antioxidative compounds in the Characterization of volatile aroma compounds in cooked black rice. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 56: 235-240.

Karaivanova, M., *et al.* 1990. A Modification of the Toxic Effect of Platinum Complexes with Anthocyanin, Eksperimentalna meditsina morfologija. 29: 19-24.

Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI –Pres. Jakarta.

Kristamtini, *et al.* 2014. Keragaman Genetik dan Korelasi Parameter Warna Beras dan Kandungan Antosianin Total Sebelas Kultivar Padi Beras Hitam Lokal. Ilmu Pertanian. 17(1): 57-70.

Kumalaningsih, S. 2006. *Radikal bebas Antioksidan Alami*. Cetakan I. Surabaya: Trubus Agrisarana. hal. 7-14; 15-22.

Lemos, M.R.B., Siqueira, E.M.A., Arruda, S.F. & Zambiasi, R.C. 2012. The effect of roasting on the phenolic compounds and antioxidant potential of baru nuts [*Dipteryx alata* Vog.] Food Research International. 48(2): 592-597.

- Li, J. 2009. Total anthocyanin content in blue corn cookies as affected by ingredients and oven types. Kansas State University.
- McGee, Harold. 2004. On Food and Cooking : The Science and Lore of The Kitchen. Scribner. United States of America.
- Mangiri J, Mayulu N dan Kawengian S.E.S. 2015. Gambaran Kandungan Zat Gizi Pada Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) Kultivar Pare Ambo Sulawesi Selatan. Jurusan Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Manley, D. 2000. Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies. Third edition. Woodhead Publishing Limited, Cambridge. 2001. Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for The Food Industry. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Markakis, P. 1982. Anthocyanins as Food Additives. Di dalam Anthocyanins as Food Colors. Markakis, P. (ed.). Academic Press, New York.
- Matz S.A. 1992. Cookies and Creckers Tecknologi. AUI Publishing Company Inc. London.
- Meilgaard MC. Carr BT, Civille GV. 2006. Sensory Evaluation Technique, 4ed. Texas (US): CRC Press
- Misra H. D *et al.* 2008. Study of Extraction and HPTLC-UV Method for Estimation of Caffeine in Marketed Tea (*Camelia sinensis*) Granules. International Journal of Green Pharmacy : 47-51.
- Muchtadi, Tien. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB : Bogor.
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ndao *et al.* 2005. Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.
- Nurhidajah. 2017. Karakteristik Fisik, kimia beras hitam dengan variasi metode pengolahan. Diseminasi: Seminar Nasional Publikasi dan Pameran Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat “Implementasi Penelitian dan Pengabdian Masyarakat untuk Peningkatan Kekayaan Intelektual”. Universitas Muhammadiyah Semarang, 30 September 2017.
- Prakash, A., Rigelhof, F., dan Miller, E., 2001. Antioxidant activity. *Medallion Laboratories Analytical Progress*, **19**: 1–4.
- Pertiwi, D. *et al.* 2006. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Koro dan Tepung Terigu Dengan Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit Kacang Koro. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

- Puckett, RP. 2004. *Food Service Manual For Health Care Institution. Third Edition*. San Fransisco : American Hospital Association.
- Ratnaningsih, N. dan P. Ekawatiningsih. 2010. Potensi beras hitam sebagai sumber antosianin dan aplikasinya pada makanan tradisional Yogyakarta. Abstrak Hasil Penelitian Dosen Universitas Yogyakarta. Universitas Yogyakarta. Yogyakarta. Halaman: 173-174
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh. *Majalah Jurnal Indonesia* : 53-58
- Santoni, Adlis, D. Darwis & S. Syahri. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*Syzygium campanulatum korth.*) Serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Pewarna Alami. Prosiding SEMIRATA Universitas Lampung, Lampung : 1-5.
- Sari, K.S. 2014. Pengujian Daya Serap Terigu. Skripsi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Sarofa, U., Mulyani T, Wibowo YA. 2013. Pembuatan *Cookies* Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran". Surabaya.
- Setyaningsih, D.A., Apriyantono, A dan Sari M.P. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press: Bogor.
- Sharma, P. & Gujral, H.S. 2014. Antioxidant potential of wheat flour chapattis as affected by incorporating barley flour. *Science and Technology*. 56(1): 118-123.
- Sholikhah, F.S. dan F. C. Nisa. 2015. *Cookies* Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak Dengan Tepung Terigu Dan Penambahan *Shortening*) . *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 : 3.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Aksara. Jakarta.
- Soemarmono, J. 2012. Pengukuran Keempukan Daging dengan Penetrometer. *Laboratorium Teknologi Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Soedirman*. Purwekerto. Hal 89.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (*Cookies*).
- Subandoro, R.H., Basito dan Atmaka, W. 2013. Pemanfaatan tepung millet kuning dan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies terhadap karakteristik organoleptik dan Fisik, kimia. *Jurnal Teknosains Pangan* (2): 4.

- Suyatma, 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Page 8-9.
- Suzuki, M., T. Kimura, K. Yamagishi, H. Shinmoto, and K. Yamaki. 2004. Comparison of mineral contents in 8 cultivars of pigmented brown rice. Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi 51:424-427.
- Syarief, R. dan H. Halid. 2005. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta.
- Thoif, R.A. 2014. Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dan Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) Dalam Pembuatan Cookies Fungsional. Jurusan Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widiawati, A. dan Anjani. 2017. Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Williams dan Margareth, 2001. *Food Experimental Perspective, Fourth Edition*. Prentice Hall, New Jersey.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Wrolstad, Ronald E., Giusti, M. Monica. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Vis Spectroscopy, Current Protocols in Food Analytical Chemistry, F1.2.1-F1.2.13.
- Yeh, A-I. 2004. Preparation and Application of Rice Flour. In: Rice:Chemics-try and Technology (E.T. Champagne, ed., 2004). Third Edition.American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota.
- Yunisa, Arief, D.Z dan Hervelly. 2013. Kajian Konsentrasi Koji Bacillus substilis dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Zhang *et al.* 1995. Genetic Effect On Pigmen Content In Pericarp Of Black Rice Grain. Chinese J. Rice. Sci. 9(3): 149-155. China.