

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Aal EM; Young JC; Rabalski I. 2006. Anthocyanin composition in black, blue, pink, purple, and red cereal grains. *J Agr Food Chem* 54: 4696-4704. DOI: 10.1021/jf0606609.
- Abdul, R., Riyanto, S dan Hidayati N, 2007. Aktivitas antioksidan, kandungan fenolik Total, dan flavonoid total daun mengkudu (*Morindacitrifolia l*), *Agriteck*, Vol.27 No.4.
- Achadjah, Siti dan Djoko Wibowo (2003) *Pembentukan Aflatoksin Dalam Biji Jagung Yang Disimpan Pada Berbagai Kadar Air Awal*. Universitas Gajah Mada. Jogjakarta.
- Anonymous R. 2004 Sifat antioksidan terhadap pH Studi Ilmu Pertanian Program Pascasarjana Universitas Brawijaya
- Arpah. 2001. Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Published by The Association of Analytical Chemist, Inc.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Brilia., Nelly., Shirley, E. 2015. Gambaran Kandungan zat-zat gizi pada beras hitam (*oriza sativa l.*) varietas enrekang, Fakultas Kedokteran Universitas Saam Ratulangi, Manado.
- Chrastil, J. 1990. Protein-starch interactions in rice grains. Influence of storage on oryzenin and starch. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 38: 1804-1809.
- Damanhuri., 2005. Pewarisan antosianin dan tanggap klon tanaman ubi jalar (*Ipomeabatatas (L.) Lamb*) terhadap lingkungan tumbuh. (Disertasi) Program Studi Ilmu Pertanian Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. 106 h.
- Damardjati, D.S. dan Widowati S. 2000. Potensi dan pendayagunaan sumber daya Bahan pangan lokal serealia, umbi-umbian, dan kacang-kacangan untuk penganekaragaman pangan. Makalah pada Lokakarya Pengembangan.
- Dwi Y. 2010. *Pengaruh Penambahan Tepung Sagu-Kacang Merah Terfermentasi dan Jenis Lemak terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Beras*. Skripsi. FTP-UB, Malang.
- Estyasih, T dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fajrin, A.M. Setyowati A. 2000. *Pengemasan 1*. Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Flora, S. J. S. 2009. Structural, chemical and biological aspects of antioxidants for strategies against metal and metalloid exposure. *Oxid Med Cell Longev* 2(4): 19-206

- Furqon A. 2016 pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus. *Agrointek* Volume 10, No. 2.
- Fajrin, A. M., Setyowati K., Iskandar A., Sugiarto, dan Yuliasih I. 2000. *Pengemasan 1. Teknologi Industri Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.
- Furqon. 2016. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap mutu produk tepung ubi. *Agrointek* Volume 10, No. 2 Agustus 2016.
- Gatot Priyanto 2015. Model perubahan mutu tepung beras selama penyimpanan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Handayani, C. A. 2005. *Pembuatan Tepung Kedelai Kaya Isoflavin Melalui Ekstraksi Asetonitril dan Hidrolisis Bromelin, Serta Evaluasi Nilai Gizi Proteinnya Secara Biologis*. Sekolah pascasarjana, IPB.
- Harris, R.S. Dan Karnas E. 2006. *Evaluasi Nilai Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. ITB Press, Bandung.
- Hayyuningsih, D.R.W. 2009. *Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima pada Pembuatan Bakso dengan Perbandingan Jamur Tiram (*Pleurotus, sp*) dan Daging Sapi yang Berbeda*. (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Herani dan Rahardjo M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Histifarina, D. 2004. *Penggunaan Sulfat dan Kemasan Vakum untuk Mempertahankan Mutu Tepung Bawang Merah Selama Penyimpanan*. Lembang. Balai Penelitian Tanaman Sayuran.
- Hustiany, R. 2006. *Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor*. Disertasi. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Istanti, I. 2005. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Johansyah dan Afrazak. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas LDPE, HDPE, dan PP Terhadap penundaan Kematangan Buah Tomat. *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*, Vol 22. No. 1.
- John, P dan Wiwik, S.W. 2007. *Negara Hukum dan Perlindungan Konsumen Terhadap Produk Pangan Kedaluwarsa*. Pelangi Cendekia, Jakarta.
- Kaneda I, Kubo F, and Sakurai H. Antioxidative Compounds in the Extract of Black Rice Brans. *Journal of Health Science*. 2006;52(5):495-511. [diakses pada 8 Oktober 2015].
- Karyadi dan Indrawan A. 2009. Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Dan Susut Bobot Tepung Pisang Kepok Gablok. *Jurnal Agromedia*, Vol 27. No 1. 2009.

- Keum, D. H. dan H. Kim. 2001. Adsorption Equilibrium Moisture Content of Rough Rice, Brown Rice, White Rice and Rice Hull. *Journal of Biosystems Engineering*, vol. 26(1): 57-66.
- Kristantini T. Basunanda P. 2014, Keragaman Genetik dan Korelasi Parameter Warna Beras dan Kandungan Antosianin Total Sebelas Kultivar Padi Beras Hitam Lokal, *Ilmu Pertanian* 17(1): 57-70.
- Kristantini dan Heni, P. 2010. Pemanfaatan plasma nutfah beras hitam local yogyakarta sebagai bahan pangan fungsional, in :prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Padi 2009, Balai Besar Penelitian Tanaman Padi
- Karyadi dan Andi Indrawan. 2009. Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Dan Susut Bobot Tepung Pisang Kepok Gablok. *Jurnal Agromedia*, Vol 27. No 1. 2009
- Karnas. Ngatidjo H. dan Mudasir. 2001. Pengaruh Antioksidan Terhadap Kerusakan Asam Lemak Omega-3 Pada Proses Pengolahan Ikan Tongkol. Vol. III. No. 2. 2007
- Kumalaningsih, S, 2009, *Antioksidan Alami*, Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Latifah, N. H. 2010. Pemilihan Jenis Plastik dan Pembuatan Desain Kemasan untuk Keripik Tette Madura. Skripsi. Bangkalan: Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Kumalaningsih.2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agisarana, Surabaya.
- Kusuma, D. 2006. *Identifikasi dan Karakterisasi Antioksidan dari Jus Aloe Chinenis dan Evaluasi Potensi Aloe-Emodin Sebagai Ianti Fotook dan Dalam System Asam Linoleat*. Disertasi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Leon, T dan Syahrul. 2005. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap tepung beras. *Jurnal Natur Indonesia* III (2); 178-184.
- Made Astawan, 2000. *Beras dan Tepung Beras*. Bahan untuk Majalah Femina, Jakarta.
- Mareta, D. T. Dan Nur A. 2002. Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin. *Jurnal Mediagro*. Vol 7. N0 1. Hal 26-40.
- Maspary. 2014. Inilah fakta tentang beras hitam. Online sumber: <http://www.gerbangpertanian.com> diakses : 2/11/2017/11:10
- Maulida R, Guntarti A. 2003 Pengaruh ukuran partikel beras hitam (*Oryza sativa* L.) terhadap rendemen ekstrak dan kandungan total antosianin. *Pharmaciana*. 2015;5:9-16.
- Molyneux, P. 2004. The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioksidant Activity. *Songklanakar J. Sci. Tecnol* 26(2):211-219

- Moertolo YS. *Pemberian Krim Ekstrak Beras Hitam (Oryza sativa L. indica) Menghambat Penurunan Jumlah Kolagen Pada Tikus (Rattus norvegicus) Galur Wistar yang Dipapar Sinar Ultra Violet-B* [tesis]. Universitas Udayana Denpasar; 2015.
- Muchtadi T.R dan Sugiyono. 2009. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB. Bogor.
- Muchtadi, D. 2004. *Fisiologi Paca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. IPB. Bogor.
- Murdijati Garjito, dkk. 2013. *Pangan Nusantara*. Jakarta: Fajar Interpratama Mandiri.
- Muslikhah, S., Anam, C., 2013. Penyimpanan Tempe Dengan Metode Modifikasi Atmosfer Untuk Mempertahankan Kualitas Dan Daya Simpan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2. No 3. 2013. ISSN: 2302-0733.
- NanikS, Mercuria K, Akhmad M, Muhammad N.C, Sri R, Endang S 2013 Stabilitas Antosianin Beras Hitam selama proses pemanasan dan penyimpanan. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Nur, Muhammad. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Sate Bandeng. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Vol 14. No 1. 2009.
- Nurminah, M, 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan PLastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas. USU digital library: Medan
- Pangastuti, D. 2013. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengerangan*. Skripsi. S1\_Teknologi Pangan. Universitas Muhamadiyah Semarang, Semarang.
- Polutu, Kasumi. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Nilai Kadar Air Tepung. *Jurnal Ilmiah Pertanian dan Kehutanan*, Vol 3. No 4. 2015
- Purnamasari. E, dan Nurhasni dan W.N.H. Zain. 2012. Nilai TBA dan kadar air tepung beras yang direndam dalam air pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Pettanian* Vol 9. No 2. 2009. Hal 46-54. ISSN 1829 – 8729
- Purnomo, H. 2008. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT Grasindo.
- Purnomo. 2003. *Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Putri A. dan T.W. Agustini 2014. Pengaruh Ekstrak Lidah Buaya Sebagai antioksidan Terhadap Oksidasi Lemak Fillet Ikan Bandeng Segar Selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 3. No 2. 2014. Hal 11-16.
- Rahayu, W.P., H. Nabanan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2005. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.

- Rajman.2015.Antosianin.<http://atoom.green.blogspot.co.id/2015/01/antosianin.html>. Diakses pada 02 Nov 2017.
- Rein, M. 20015. *Compigmentation Reactions and Color Stability of Berry Anthocyanins. (Desertasi). University of Helsinki.*
- Ridiah, 2010, Black Rice [online], tersedia:<http://ridiah.wordpress.com/2010/03/31/black-rice-skripsi-yangtertunda>, [26 Juli 2010]
- Riyanto, S. dan Faiz F., 2008, Beras Hitam si Lumbung Antioksidan [online], tersedia : <http://www.agrina-online.com>, [22 Januari 2010]
- Robinson, T, 2000, *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*, Bandung: Penerbit ITB.
- Sayuti. 2015. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.
- Slamet, B. 2012. IPB Kembangkan Beras dari Tepung Nonpadi. <http://indonesianic.wordpress.com/2012/04/14/ipbkembangkan-beras-dari-tepung-nonpadi/>
- Setiono, G. 2007. *Kajian Sifat Fungsional Tepung dari Beberapa Varietas Beras*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Stanner, SA, Hughes J, Kelly CN, and Buttriss, J. 2004 A review of the epidemiological evidence for the antioxidant hypothesis, *Public Health Nutrition*.
- Suardi, Didi. 2008. *Potensi Beras Hitam Untuk Peningkatan Mutu Pangan, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi Sumberdaya Genetik Pertanian*.
- Sudarmaji S. Dan Haryono B. 1984. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Liberty. Yogyakarta.
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAP) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Suhartatik, N., Karyantina, M., Mustofa, A., dan Cahyanto, M. N. 2013. Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan *Oryza sativa* var. Glutinosa) Hitam Selama Proses Pemanasan dan Penyimpanan. *Jurnal Tekonologi Hasil Pertanian*, Vol. 33, No. 4: 384-390.
- Susiwi. 2009. *Penelitian Lama Simpan dengan Penelitian Organoleptik*, FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sofia. 2011. *Indirect Food Additives and Polymers. : Migration and Toxicology*. Lewis Publisher, Boca Raton, Florida
- Syarief, R. 2010. *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan*, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Syarief, R. dan H. Halid. 2005. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.

Syahya,G.2011. Letak dan Sifat Antosianin.  
<http://www.scribd.com/doc/53688376?LAPORAN-antosianin>. (2 Nov 2017)

Supriyadi, 1993. *Dasar Pengemasan: Kemasan Plastik, Sifat Fisik dan Metode Pengujian*. FTP UGM. Yogyakarta.

Suroso, S. S. Budijanto, dan Sutrisno. 2005. Perubahan Kualitas Fisik Beras Selama Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

Tulyathan, V. dan B.Leeharatanaluk. 2007. Changes in Quality of Rice (*Oryza sativa L.*) CV. Khao Dawk Mali 105 During Storage. *Journal of Food Biochemistry*. Vol. 31: 415–425.

Trenggono, Z. Noor, D. Wibowo, M. Gardjito dan M. Astuti. 1990 Kimia, Nutrisi Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Oki, Tomoyuki, et al., 2002, Polymeric Proanthocyanidin as Radical- Scavenging Component in Red Hulled Rice, *J.Agric.Food Chem.*,50(26):861- 1192

USA Rice Federation. 2013. <http://www.usarice.com/doclib/157/3366.pdf> (2 November 2017).

Wigati, D. 2009. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Serangan Serangga dan Sifat Fisik Ransum *Broiler starter* Berbentuk *Crumble*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Utama.

Winarsi, H. 2010. Pigmen antosianin pada beras hitam bagi kesehatan. Yayasan Kanisius. Universitas Andalas. Padang.

Winarsi, H. 2009. Protein Kedelai Kecambah-Manfaatnya bagi kesehatan. Kanisius, Yogyakarta. Hlm.23-26

Wilyana, N., 2015. Pengaruh Jenis Kemasan Plastik Dalam Mempertahankan Kualitas tepung beras Pada Penyimpanan Suhu 18°C.

Zhang, Ming Wei, et al., 2010, Phenolic Profiles and Antioxidant Activity of Black Rice Bran of Different Commercially Available Varieties, *J.Agric.Food Chem.*, 58 (13):7580-7587