

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-aal, E-S.M., Young, J.C. and Rabalski, I. 2006. Anthocyanin composition in black, blue, pink, purple and red cereal grains. *J agr food chem* 54: 4696-4704.
- Abdillah, J., Widayawati, N. dan Suprihati. 2014. Pengaruh dosis ragi dan penambahan gula terhadap kualitas gizi dan organoleptik tape biji gandum. *J AGRIC* 26 (1&2): 75 – 84.
- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Afrianti, L.H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Agrasasmita, T. U. 2008. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi. FTP, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aini, N., Wijonarko, G., Sustriawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Jurnal Agritech* 36(2): 160-169.
- Andriani, W., Darmawati dan Wulandari, S. 2015. Kajian lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape kean hitam (*oryza sativa glutinosa*) sebagai pengembangan lembar kerja siswa pada konsep bioteknologi konvensional kelas xii sma. *JOM Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau* 2 (2): 1-12.
- Anisa, F.A., Bintoro, V.P., Nurwantoro. 2017. Mutu kimia dan organoleptik tape hasil fermentasi umbi talas kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) dengan berbagai konsentrasi ragi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (1): 43-47.
- Anita, Sri. 2009. Studi sifat fisiko-kimia, sifatfungsional karbohidrat, dan aktivitasantioksidan tepung kecambah kacang komak (*lablab purpureus* (L.) Sweet). (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis Of Association Of Official Analytical Chemist. AOAC, Inc. Arlington, Virginia.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Yasni, S. dan Budiyanto, S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas Blackie*) dengan variasi proses pengeringan. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Arindya, A., Nainggolan, R.J., Lubis, L.M. 2016. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu selai kelapa muda lembaran selama penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(1): 72-77.
- Armanda, Y. dan Putri, W.D.R. 2016. Karakteristik fisikokimia tepung sorgum coklat utuh (whole grain brown sorgum flour) terfermentasi ragi tape. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4 (2) : 458-467
- Astawan, M. dan Kasih, A.L. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Astawan, M. dan Wahyuni, M. 1991. *Teknologi pengolahan pangan nabati tepat guna*. Akademi Pressindo, Jakarta.
- Audia, W.P. dan Handayani, M.N. 2017. Pengaruh perbedaan metode pengeringan terhadap karakteristik sensori dan kimiawi tape ketan hitam instan. *J Edufortech* 2 (1): 59-67.
- Avila, M., Hidalgo, M., Moreno, C.S., Pelaez, C., Requena, T., and de-Pascuel Teresa, S. 2009. Bioconversion of anthocyanin glycosides by *Bifidobacteria* and *Lactobacillus*. *Food Research Int* 42: 1453-1461.
- Azizah, N., Al-Baarri, A. N. dan Mulyani, S. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, ph dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1 (2): 72-77
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. SNI 06-6989.11-2004 Cara Uji Derajat Keasaman (PH) Menggunakan Alat PH Meter. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Baghci, D., Sen, C.K., Baghci, M. and Atalay, M. 2004. Anti-angiogenic, antioxidant and anti-carcinogenic properties of a novel anthocyanin-rich berry extract formula. *Biochemistry* 69 (1): 75-80.
- Berlian, Z., Aini, F. dan Ulandari, R. 2016. Uji kadar alkohol pada tapai ketan putih dan singkong melalui fermentasi dengan dosis ragi yang berbeda. *Jurnal Biota* 2 (1): 106-111.
- Bondre, S., Patil, P., Amaraja, K. and Pillai, M.M. 2012. Study on isolation and purification of anthocyanins and its application as ph indicator. *International Journal of Advanced Biotechnology And Research*, 3 (3): 698-702.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H. and Wooton, M. 1985. *Food Science*. Directorate General of Higher Education and The International Development Program for Australian University and Colleges, Australian.

Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

- Caliskan, G. and Dirim, S.N. 2016. The effect of different drying processes and the amounts of maltodextrin addition on the powder properties of sumac extract powders. *Journal of Powder Technology* 287: 308-314.
- Chen, C.Y. and Blumberg, J.B. 2008. Phytochemical composition of nuts. *Asia pacific journal of clinical nutrition*. 17 (1): 329-332.
- Chisté, R.C., Lopes, A.S., de Faria, L.J.G. 2010. Thermal and light degradation kinetics of anthocyanin extracts from mangosteen peel (*Garcinia mangostana* L.) *Int J Food Sci Tech* 45: 1902-1908. DOI: 10. 1111/j.1365-2621.2010.0235.x.
- Darmawan. 2006. Pengaruh kulit umbi ketela pohon fermentasi terhadap tampilan kambing kacang jantan. *Jurnal ilmiah ilmu-ilmu peternakan*, 9 (2): 115-122.
- Desrosier, N.W. and Desrosier, J.N. 1977. *Technology Of Food Preservation*. The avi publishing company, Connecticut.
- El Husna, N., Novita, M. dan Rohaya, S. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *J Agritech* 33 (3): 296 – 302.
- Gandjar, I. 2003. Tapai from cassava and cereals. Dalam: *Prosiding Insight into the World of Indigenous Fermented Foods for Technology Development and Food Safety*. Kasetsart University, August 13-17.
- Giusti, M. M. and Wrolstad, R.E. 2001. Characterization and measurement of anthocyanins by uv-visible spectroscopy. *Journal of current protocols in food analytical* f1.2.1-f1.2.13.
- Gustriani, N., Novitriani, K., Mardiana, U. 2016. Penentuan trayek pH ekstrak kubis ungu (*Brassica oleracea* L.) sebagai indikator asam basa dengan variasi konsentrasi pelarut etanol. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada* 16(1): 94-100.
- Harini, S. 2013. Perbedaan nilai indeks glikemik beras hitam (*oryza sativa* l. *Indica*), beras merah (*oryza nivara*), dan beras putih (*oryza sativa*). (Tesis). Universitas Brawijaya, Malang.
- Hartati, S. 2013. Pengaruh pengolahan terhadap kandungan poliphenol dan antosianin beras wulung yang berpotensi sebagai makanan diet penderita diabetes mellitus. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(7): 57-67.

- Hasanah, H. 2008. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape ketan hitam (*oryza sativa* l var forma *glutinosa*) dan tape singkong (*manihot utilissima* pohl). (Skripsi). Universitas Islam Negeri, Malang.
- Hasanah, H., Jannah, A. dan Fasya, A. G. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape singkong (*manihot utilissima* pohl). *J Alchemy* 2(1): 68-79.
- Hayati, E.K., Budi, U.S. dan Hermawan, R. 2012. Konsentrasi total senyawa antosianin ekstrak kelopak bunga rosella (*hibiscus sabdariffa* l.): pengaruh temperatur dan ph. *Jurnal Kimia* 6 (2): 138-147.
- Hidayat, A. 2009. *Tapai Makanan Pengobat Rasa Malas*. Kanisius, Jogjakarta.
- Hidayat, N. 2008. Mikrobiologi dan biokimia tape. <https://permimalang.wordpress.com/tag/tape/>. (6 november 2017).
- Hu, C., Zawistowski, J., Ling, W.H. and Kitts D.D. 2003. Black rice (*oryza sativa* l. Indica) pigmented fraction suppresses both reactive oxygen species and nitric oxide in chemical and biological model systems. *J agr food chem* 51: 5271-5277.
- Hustiany, R. 2006. *Modifikasi asilasi dan suksinilasi pati tapioka sebagai bahan enkapsulasi komponen flavor*. (Disertasi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hyun, J.W. and Chung, H.S. 2004. Cyanidin and malvidin from *oryza sativa* cv. Heungjinjubyeo mediate cytotoxicity against human monocytic leucimia cell by arrest of g(2)/m phase and induction of apoptosis. *J.Agric. Food chem.*, 52(8): 2213-2217.
- Ibnu, G. dan Abdul. 2013. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Jang, H.H., Park, M.Y., Kim, H.W., Lee, Y.M., Hwang, K.A., Park, J.H., Park, D.S. and Kwon, O. 2012. Black rice (*oryza sativa* l.) extract attenuates hepatic steatosis in c57bl/6 j mice fide a high-fat diet via fatty acid oxidation. *J Nutrition and metabolism* 9(1): 27.
- Jensen, M.B., Bergamo, C.A., Payet, R.M., Liu, X., Konczak, I. 2011. Influence of copigment derived from *tasmannia* pepper leaf on davidson's plum anthocyanins. *J Food Sci* 76: C447-C453. DOI:10.1111/j.1750-3841.2011.02077.x.
- Kano, M., Takayanagi, T., Harada, K., Makino, K. And Ishikawa, F. 2005. Antioxidative activity of anthocyanins from purple sweet potato, *ipomoea batatas* cultivar ayamurasaki. *Biosci Biotechnol Biochem* 69: 979-988.
- Kinanti, P.S.K., Amanto, B.S., Atmaka, W. 2014. Kajian karakteristik fisik dan kimia tepung sorghum (*sorghum bicolor* l) varietas mandau termodifikasi

yang dihasilkan dengan variasi konsentrasi dan lama perendaman asam laktat. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 135-144.

Kristamtini, Taryono, Basunanda, P. dan Murti, R.H. 2014. Keragaman genetik dan korelasi parameter warna beras dan kandungan antosianin total sebelas kultivar padi beras hitam lokal. *Ilmu pertanian* 17(1) : 90 – 103.

Labensky, S.R. and Hause, A.M. 1999. *On Cooking, A Textbook Of Culinary Fundamentals*. Prentice-hall inc, London.

Luna, P., Herawati, H., Widowati, S. Prianto, A.B. 2015. Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan. *Jurnal Penelitian pasca Panen Pertanian* 12(1).

Mahmud, M. K. dan Zulfianto, N. A. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.

Mangiri, J., Mayulu, N. dan Kawengian, S.E.S. 2016. Gambaran kandungan zat gizi pada beras hitam (*oryza sativa* L.) kultivar pare ambo sulawesi selatan. *J E-Biomedik PAAI* 4(1).

Manurung, R. 2004. *Proses anaerobik sebagai alternatif untuk mengolah limbah sawit*. Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara. Sumatera.

Marco, P.H., Poppi, R.J., Scarmínio, I.S., Tauler, R. 2011. Investigation of the pH effect and UV radiation on kinetic degradation of anthocyanin mixtures extracted from *Hibiscus acetosella*. *Food Chem* 125: 1020-1027. DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.10.005

Margono, T., Detty, S. dan Sri, H. 1993. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Pusat informasi wanita dalam pembangunan pdii-lipi bekerjasama dengan swiss development cooperation, Jakarta.

Martini, T. 2002. *Kajian Pembuatan Tepung Cake Tape Ubi Kayu (Manihotesculenta Crantz) Instan dan Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Cake*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Mastuti, E., Fristianingrum, G., Andika, Y. 2013. Ekstraksi dan uji kestabilan warna pigmen antosianin dari bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai bahan perwarna makanan. *Simposium Nasional RAPI XII*. Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret.

Melianawati, A. 1998. *Karakteristik produk ekstrusi campuran menir-beras-tepung pisang-kedelai olahan*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Monika, P., Saputrajaya, W., Liguori, C., Widyawati, P.S., Suteja, A.M. dan Suseno, T.I.P. 2013. Aktivitas antioksidan beras organik varietas lokal (putih varietas cianjur, merah varietas saodah, hitam varietas jawa). Dalam: Prosiding Menggagas Kebangkitan Komoditi Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan. Universitas Trinojoyo, Madura.
- Morris, A., Barnett, A. and Burrows, O.J. 2004. Effect of processing on nutrient content of foods. *Caribbean food and nutrition institute* 37 (3): 160-164. <http://www.paho.org/English/CFNI/cfni-caj37No304-art-3.pdf>
- Muhidin, N.H., Juli, N. dan Aryantha, I.N.P. 2001. Peningkatan kandungan protein kulit ubi kayu melalui proses fermentasi. *JMS* 6(1): 1-12.
- Nurhidajah, Setiawati, Y.N. dan Nurrahman. 2017. Beras hitam sebagai inhibitor aterosklerosis pada tikus dengan diet aterogenik. Universitas Muhammadiyah, Semarang. (Belum dipublikasikan).
- Putri, Y.N. 2007. Mempelajari pengaruh penyimpanan tape ketan (*oryza sativa glutinosa*) terhadap daya terima konsumen. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pangan IPB, Bogor.
- Rahmah, N. H. 2017. Perbedaan kadar glukosa pada nasi yang diolah dengan metode tradisional dan modern. (Artikel). Universitas Ngudi Waluyo, Ungaran.
- Rahmawati, A. 2010. Pemanfaatan limbah kulit ubi kayu (*manihot utilissima* pohl.) dan kulit nanas (*ananas comosus* L.) pada produksi bioetanol menggunakan *aspergillus niger*. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Reblova, Z. 2012. Effect of temperature on the antioxidant activity of phenolic acids. *Czech. J. Food Sci.*, 30 (2), 171-177.
- Rein, M. 2005. Copigmentation reactions and color stability of berry anthocyanins. Thesis. University of Helsinki, Finland.
- Rizal, S., Sumarlan, S.H., Yulianingsih, R. 2013. Pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik-kimia tepung biji nangka (*artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1(2).
- Rukmana, R. dan Yuniarsih, Y. 2001. Aneka Olahan Ubi Kayu. Kanisius, Yogyakarta.
- Romantica, E., Thohari, I. dan Radiati, L.E. 2013. Pengaruh lama fermentasi yang berbeda pada pembuatan tepung telur *pan drying* terhadap dari kadar air,

rendemen, daya buih dan kestabilan buih. (Skripsi). Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

- Sa'adah, I.R., Supriyanta dan Subejo. 2013. Keragaman warna gabah dan warna beras varietas lokal padi beras hitam (*oryza sativa* l.) Yang dibudidayakan oleh petani kabupaten sleman, bantul dan magelang. *Vegetalika* 2 (3): 13-20.
- Santosa, A. dan Prakosa, C. 2010. Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi Yang Berbeda. *Magistra* 22(73).
- Santoso dan Bimo, B. 2010. Penuntun Praktikum Kimia Bahan Alam. Terjemahan Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro. ITB Press, Bandung.
- Setiawan, M.F. dan Japarianto, E. 2012. Analisa pengaruh food quality dan brand image terhadap keputusan pembelian roti kecil toko roti ganep's di kota solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran* 1(1): 1-6.
- Singh, N., Kaur, L., Sodhi, N.S. and Sekhon, K.S. 2005. Physicochemical, cooking and textural properties of milled rice from different Indian rice cultivars. *Food chem* 89 (2): 253- 259.
- Singh, N., Bedi, R., Garg, R., Garg, M., and Singh, J. 2009. Physico-chemical, thermal and pasting properties of fractions obtained during three successive reduction milling of different corn types. *Food Chemistry* 113(1): 71-77.
- Stanciu, G., Lupșor, S., Sava, C. and Zagan, S. 2010. Spectrophotometric study on stability of anthocyanins extracts from black grapes skins. *J Ovidius University Annals of Chemistry* 21(1): 101-104.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y. dan Furuta, S. 2003. Physiological functionality of purple fleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods. *Japan agricultural research quarterly* 37(3): 167-173.
- Suhartatik, N., Karyantina, M., Mustofa, A., Cahyanto, M.N., Raharjo, S. dan Rahayu, E.S. 2013. Stabilitas ekstrak antosianin beras ketan (*oryza sativa* var. Glutinosa) hitam selama proses pemanasan dan penyimpanan. *Agritech* 33(4): 384-390.
- Suliantari dan Rahayu, W. P. 1990. Teknologi fermentasi umbi-umbian dan biji-bijian. Pusat antar universitas pangan dan gizi Institut pertanian bogor: 46-55.
- Taggart, P. 2004. Starch as an ingredients: *Manufacture and Applications*. Florida: CRC Press, Baco Raton.

- Tarigan, J. 1988. Pengantar Mikrobiologi Umum. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Pendidikan, Jakarta.
- Tarwotjo, C.S. 1998. Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Grasindo, Jakarta.
- Teja, A., Sindi, I., Ayucitra, A. dan Laurentia. 2008. Karakteristik pati sagu dengan metode modifikasi asetilasi dan cross-linking. Jurnal Teknik Kimia Indonesia 7 (3): 836-843.
- Toothman, Jessica. 2008. How rice cookers work. <https://home.howstuffworks.com/rice-cooker.htm> (10 november 2017).
- Wang, L.S. and Stoner, G.D. 2009. Anthocyanin and their role in cancer prevention. Cancer left 269: 281-290.
- Widiyaningrum, C. 2009. Pengaruh Bahan Penutup Terhadap Kadar Alkohol pada Proses Bioetanol Ubi Kayu Bahan Bakar Masa Depan. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S. dan Fardiaz, D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia, Jakarta.
- Winarti, S., Sarofa, U. dan Anggrahini, D. 2008. Ekstraksi dan stabilitas warna ubi jalar ungu (*ipomoea batatas L*) sebagai pewarna alami. Jurnal Teknik Kimia 3: 207-210.
- Wirakartakusumah, A., Syarif, R. dan Syah, D. 1989. Pemanfaatan teknologi pangan dalam pengolahan singkong. Buletin pusbangtepa ipb 7 (18), Bogor.
- Wirarkartakusumah, M. A., Kamarudin, A dan Syarif, A.M. 1992. Sifat Fisik Pangan. Depdikbud PAU Pangan dan Gisi. PT Gramedia, Jakarta
- Wulandari, F. 2008. Uji kadar protein tape singkong (*manihot utilissima*) dengan penambahan sari buah nanas (*ananas comosus*). (Skripsi). Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Xavier, M.F., Lopes, T.J., Quadri, M.G.N., and Quadri, M.B. 2008. Extraction of red cabbage anthocyanins: optimization of the operation conditions of the column process. brazz.arch biol. Technol 51(1): 143-152.
- Yang, D.S., Lee, K.S., Jeong, O.Y., Kim, K.J., Kays, S.J. 2008. Characterization of volatile aroma compounds in cooked black rice. Journal of Agricultural and Food Chemistry 56(1): 235-240.

Yangthong, M., Nongporn, H.T. and Phromkunthong, W. 2009. Antioxidant activities of four edible seaweeds from the southern coast of Thailand. *Plant Foods Human Nutrition* 64: 218-223.

Yulianti, C.H. 2014. Uji beda kadar alkohol pada tape beras, ketan hitam dan singkong. *Jurnal Teknik* 6 (1): 531-536.

Zawistowski, J., Kopec, A. and Kitts, D.D. 2009. Effect of a blackrice extract (*oryza sativa* l. Indica) on cholesterol level and plasma lipids parameters in wistar kyoto rats. *J func food* 1(1): 50-56.

Zuliana, C., Widyastuti, E., dan Susanto, W.H. 2016. Pembuatan gula semut kelapa (kajian pH gula kelapa dan konsentrasi natrium bikarbonat). *J. Pangan dan Agroindustri* 4(1): 109-119

