

DAFTAR PUSTAKA

- Adzkiya MAZ. 2011. Kajian Potensi antioksidan beras merah dan pemanfaatannya pada minuman beras kencur.(Thesis).IPB.
- Amanda T. 2016. Pengaruh Suhu dan Metode Pemanasan Beras Hitam Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Beras Hitam Kencur Sebagai Produk Pangan Fungsional (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis.12th ed. Association of Official Analytical Chemist, Washington D.C
- Aretzy, A., Ansarullah, dan Wahab, D. 2018. Pengembangan Minuman Instan Dari Limbah Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Dengan Pengaruh Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3 (1), 1027-1035
- Argasasmitha TU. 2008. Karakteristik sifat fisikokimia dan indeks glikemik varietas beras beramilosa rendah dan tinggi. (Skripsi). Bogor. Fakultas Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Banuerah, E.M. 2009. Analisis Kandungan Metampiron Pada Jamu Tradisional Yang Beredar Di Kota Medan Tahun 2009. Naskah Skripsi S-1. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Cucikonda, Y., Agus Sdan Budi P. 2012. *Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan dan Konsentrasi NaOH Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*)*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sriwijaya
- Dias, G. Tomás , N. F. Teixeira , M. G. Alves, P. F. Oliveira. 2013. White Tea (*Camellia sinensis* L.): Antioxidant Properties and Beneficial Healt Effects. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietics (IJFS)*. FakultasPertanian. Universitas Haluoleo, Kendari.
- Endang ,S.,S dan Prasetyastuti. 2010. Pengaruh Pemberian Juice Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) terhadap Kadar Lipid Peroksida (MDA) pada Tikus Putih Jantan Hiperlipidemia. *Jurnal Farmasi Kedokteran* 3(1):353-362.
- Ernawati, U.R., Khasanah L.U dan Anandito R.B.K. 2014. Pengaruh Variasi Dextrose Equivalents (DE) Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulasi Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona Grandis* L.f.). *Jurnal Teknologi Pertanian.*, 15(2):111-120.
- Hamida. L. HJ.2007. Seni Tanaman Rempah Kencur. CV. Habsa Jaya Bandung.

- Hasanah, NA., Nazarudin F, Febrina, E., dan Zuhrotun, A. 2011. Analisis 40 Kandungan Minyak Atsiri dan Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia galangal* L.). *Jurnal MIPA*. 16 (3) : 147-152.
- Hermansyah, R., Wignyanto, dan Mulyadi, A.F. 2012. Pembuatan Tepung Pewarna Alami dari Limbah Pengolahan Daging Rujungan (Kajian Konsentrasi Dekstrin, Suhu Pengeringan dan Analisis Biaya Produksi). *Jurnal Industri* Vol. 1 No.1
- Hunterlab. 2012. Hunter L, a, b, vs CIE L*, a*, b*: Measuring Color Using Hunter L, a, b, versus CIE 1976 L*, a*, b*. Hunter Associates Laboratory Inc. <http://www.hunterlab.com> (25 Februari 2020)
- Luthana, Y. K. (2008). Maltodekstrin. <http://www.yongkikastanyaluthana.wordpress.com>. Diakses tanggal: 2 Mei 2010.
- Narwidina, P. 2009. Pengembangan Minuman Isotonik Antosianin Beras Hitam (*Oryza sativa* L.indica) dan Efeknya Terhadap Kebugaran dan Aktivitas Antioksidan pada Manusia Pasca Stres Fisik: A Case Control Study. Program Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Tesis.
- Nugraha, S.A., Siadi, K. dan Sudarmin. 2012. Uji Antimikrobia Etil p-Metoksi Sinamat dari Rimpang Kencur terhadap *Bacillus subtilis*. *Indonesian Journal of Chemical Science* 1 (2): 147-151
- Nurhidajah, Yuliana N.S.U dan Agus S. 2018. Karakteristik fisik dan kimia beras hitam dengan variasi metode pengolahan,”1, hal.216-221.
- Nurhidajah. 2017. Karakteristik fisikokimia 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.
- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* Linn.). Skripsi. UAJY. Yogyakarta
- Pang, Y., S. Ahmed., Y. Xu., T. Beta., Z. Zhu., Y. Shao and J. Bao. 2017. Bound phenolic compounds and antioxidant properties of whole grain and bran of white, red and black rice. *Journal of Food and Chemistry* 240 : 212-221.

- Paramita, I. A. M. I., Mulyani, S., dan Hartiati, A. 2014. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. Artikel Portal Garuda, 1-11
- Pradana, W.S; S. Kumalaningsih; I.A. Dewi. 2005. Pembuatan Bubuk Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Instan menggunakan Metode FOAM MAT DRYING. Jurnal teknologi pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian- Universitas Brawijaya, Surabaya.
- Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan (Skripsi S-1 Progdil Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret
- Putra, S. D. R., Ekawati, L. M. (2013). Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn) Dengan Variasi Maltodekstrin Dan Suhu Pemanasan. *Jurnal UAJY*, 1- 15
- Ramadhia., Muflihah., Kumalaningsih, S dan Santoso, I. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) dengan Metode Foam-mat Drying. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 2. Penerbit: Politeknik Negeri Pontianak, Kalimantan Barat.
- Ratnaningsih, N. 2010. Ringkasan potensi beras hitam sebagai sumber antosianin dan aplikasinya pada makanan tradisional Yogyakarta. Available at <http://eprints.uny.ac.id/5170/>. Diakses pada 20 Agustus 2019
- Rengga, P.W.D., dan Handayani, P. 2004. Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Mempelancar Air Susu Ibu. Jurnal Fakultas Teknik Kimia. Universitas Negeri Semarang.Semarang.
- Rosita. S. M. D. O. Rostiana dan Haryudin, W.2006. Respon Kencur (*Kaempferia Galanga* Linn) Terhadap Pemupukan. Prosiding Seminar Nasional dan Pemeran Tumbuhan obat Indonesia XXVIII
- Said, N. 2005. Pembuatan tablet effervescent susu kambing dengan metode granulasi basah. Skripsi. Fakultas Peternakan, IPB. Bogor.
- Sari, Nisa P. 2016. Pengaruh konsentrasi putih telur dan tween 80 terhadap karakteristik minuman coklat instan. Teknologi Pangan UNPAS. Bandung
- Senobroto, L, Safrudin, I., Mirwantoro, C. 2011. Enkapsulasi Ganda Sebuah Perpaduan Seni dan Teknologi. Food Review Indonesia.
- Sharadanant, R. and Khan, K . 2003. Effect of Hydrophilic Gums on the Quality of Frozen Dough: I. Dough Quality. *Cereal Chemistry*, 80, 764-772.

- Soedibyo, M. 2002. Alat simulasi buah-buahan segar dengan mobil dan kereta api. *Jurnal Holtikultura*. 2(1): 6-73.
- Soeprapto. 1986. *Bertanam Kencur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suradi, K. 2007. Tingkat kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui beberapa Pendekatan Statistik (The Hedonic Scaling of Meatball form Various Kind of Meat on Several Statistic Approached). *Jurnal Ilmu ternak*. Vol.7. 1, 52-57. Juni 2007.
- Suryono J. 2008. Beras Hitam. www.griyokulo.tv/beras%2520hitam.html. (16 Februari 2020).
- Tamrin. 2012. Perubahan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kakao pada Penyangraian Vakum. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Haluoko Kendari
- Tewtrakul S, Yuenyongsawad S, Kummee S, Atsawajaruwan L. 2005. Chemical components and biological activities of volatile oil of *Kaempferia galangal* Linn. *Songklanakarinn J Sci Technol* 27(Suppl. 2): 503-507.
- Tjitrosoepomo, G. 2005. Taksonomi Umum. Cetakan ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta vakum.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta
- Wiriani, D. 2019. Potensi Pemanfaatan Mikroenkapsulan Antosianin Dari Limbah Cair Pengolahan Pati Ubi Jalar Ungu Sebagai Antidiabetes Pada Tikus Hiperglikemia Yang Diinduksi Dengan *Streptozotocin*. Tesis. Universitas Sumatera Utara.
- Xu , B. J., and Chang S. K.S. 2007. A Comparative Study on Phenolic Profiles and Antioxidant of Legums as Affected of Red Pitaya. *Food Chemistry Volume*, 95 : 319-32
- Yuliana, N. 2007. Pengolahan Durian (*Durio zibethinus*) Fermentasi Tempoyak *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 12(2): 75-77.
- Zhang M, Guo B, Zhang R, Chi J, Wei Z, Xu Z, Zhang Y, Tang X. 2006. Separation, Purification and Identification of Antioxidant Compositions in Black Rice. *Agric Sciences in China* 5(6): 431-440.