

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A, W. 2016. *Cookies Tepung Beras Hitam Dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah*. Skripsi. Program Studi S1 Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro Semarang.
- Ahmed, S, A., Kadam, J, A., Mane, V, P., Patil, S, S., Baig, M, M, V. 2009. Biological Efficiency And Nutritional Contents Of *Pleurotus Florida* (Mont.) Singer Cultivates On Different Agro-Wates. *Nature And Science*, 2009;7(1), ISSN 1545-0740.
- AKG. 2013. *Permenkes RI NO 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- . 2019. *Permenkes RI NO 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- Alex, M, S. 2011. *Untung Besar Budidaya Aneka Jamur*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Alexopoulos, C, J., Mims, C, W., Blackwell M. 1996. *Introductory Mycology*. New York: John Willey and Sons Inc.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Edisi Baru. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Gramedia.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Ardiansyah., Nurainy, F., Astuti, S. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian Volume 19 No. 2, Juli 2014*.
- Arifin, A, D, R. 2016. *Pembuatan Mie Basah dengan Substitusi Tepung Rebung (*Dendrocalamus asper*) Sebagai Alternatif Makanan Pokok Tinggi Serat*. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik. Politeknik Negeri Jember.
- Artaty., M., Anggiet. 2015. Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam *Oryza sativa L.indica* Substitusi Tepung Terigu.

- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Sayur*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: Badan POM RI
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Mie Basah (SNI 2987:2015)*. Jakarta: BSN.
- Brilia., Nelly., Shirley, E. 2015. *Gambaran Kandungan Zat-Zat Gizi Pada Beras Hitam (Oriza sativa l.) Varietas Enrekang*. Manado. Fakultas Kedokteran Universitas Saam Ratulangi.
- Deepalakshmi, K., Mirunalini, S. 2014. *Pleurotus Ostreatus: An Oyster Mushroom With Nutritional And Medicinal Properties. J Biochem Tech (2014) 5(2):718-726 ISSN: 0974-2328*.
- Devi, S, N, M. 2014. Kadar Serat Dan Organoleptik Mie Kulit Singkong (*Manihot Utilisima*) dengan Penambahan Pewarna Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*). *Jurnal Publikasi*. Surakarta: Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Estiasih., Teti., Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hidayat, R. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Hitam dengan Terigu terhadap Karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 207-215.
- Jatmiko, G, P., T, Estiasih, 2014. Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosomasagittifolium*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 2 No.2 P. 127-134*.
- Juniar, E, P. 2013. *Pembuatan Abon Berbahan Dasar Daging Bekicot (Achatina Fulica Bowd.) Dan Jerami Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lmk.) Sebagai Pangan Alternatif Sumber Protein Dan Tinggi Serat*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Republik Indonesia (Balitbangkes RI).
- 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Republik Indonesia (Balitbangkes RI).
- Komariah, N., Ulupi., Hendrarti, E, N. 2005. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Campuran Bahan Dasar. *J.Indon.Trop.Anim.Agric.* 30(1) March 2005.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. www.ebookpangan.com. [18 Mei 2019]
- Kristamtini., Taryono., Basunanda, P., Murti, R, H. Keragaman Genetik Kultivar Padi Beras Hitam Lokal Berdasarkan Penanda Mikrosatelit. *Jurnal AgroBiogen* 10(2):96-76.
- Latifah, dkk. 2017. *Penggunaan Tepung Beras Hitam Dan Gliserol Monostearat Pada Pembuatan Roti Tawar (Using Of Black Rice Flour And Glycerol Monostearate In Making Of White Bread)*. UPN Veteran Jawa Timur.
- Martini, D. 2013. Publikasi Karya Ilmiah Daya Pembengkakan (Swelling power) Granula Campuran Tepung Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan Tepung Terigu Terhadap Elastisitas dan Daya Terima Mie Basah, 1-14
- Meilgaard, dkk, 2000. *Sensory evaluation techniques*. Boston: CRC
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional Dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: CV Alfabeta.
- Nisrina, H, N. 2018. *Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensoris Cookies Beras Hitam (Oryza Sativa L.)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Nurhidajah., Ulvie, Y, N, S., Suyanto, A. 2018. Karakteristik Fisik Beras Hitam Dengan Variasi Metode Pengolahan. *Prosiding Seminar Nasional Unimus, Volume 1, 2018*.
- Pang, Y., Ahmed, S., Xu, Y., Beta, T., Zhu, Z., Shao, Y., Bao, J. 2018. Bound Phenolic Compounds And Antioxidant Properties Of Whole Grain And Bran Of White, Red, And Black Rice. *Food Chemistry* 240 (2018) 212-221.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi). 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

- Permatasari, S., Widyaatuti, S., Suciayati. 2009. *Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie 11 Basah*. Prosiding Seminar Nasional FTP UNUD. Denpasar. 978-602-8659- 02-4.
- Poke, L, C. 2017. Kombinasi Jagung (*Zea Mays L.*) Dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus Jacq.*) Terhadap Kualitas *Tortilla Chips* (Keripik Jagung). *Jurnal Skripsi*. Program Studi Biologi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Prahandoko, T. P. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Dalam Pembuatan Mie Basah Terhadap Komposisi Proksimat, Elastisitas dan Daya Terima*. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Risti, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan, dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit*. Skripsi. Program Studi S1 Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro Semarang.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Tesis. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Unwidha Klaten. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011 ISSN 0215-9511.
- Saskiawan, I., Sally., Kiyat, W, E., Widhyastuti, N. 2018. Karakterisasi Kwetiau Beras dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram. *Jurnal Biologi Indonesia 14(2): 227-234*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sharon, M. 2017. *The Complete Guide To Nutrients*. UK: CPI Group.
- Silvia. 2002. *Pembuatan Yoghurt Kedelai (Soyghurt) dengan Menggunakan Kultur Campuran Bifidobacterium bifidum dan Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Program Studi Biologi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Simartama, R. 2017. *Kajian Suhu dan Lama Pengeringan Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Tepung Jamur Tiram Putih*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Suardi, D., Ridwan, I. 2009. Beras Hitam, Pangan Berkhasiat Yang Belum Populer. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Pertanian 31(2) 9-10*.

- Susianti, K, C. 2018. *Pemanfaatan Tepung Jagung (Zea Mays L.) Dan Tepung Kacang Hijau (Phaesolus Radiates L.) Dalam Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Sebagai Selingan Bagi Anak Autis Usia 4-6 Tahun*. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik. Politeknik Negeri Jember.
- Syarbini, H. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery: Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Tjitrosoepomo, G. 2005. *Taksonomi Tumbuhan Obat-Obatan*. Yogyakarta: Gajahmada University Press.
- Triasmika, M. 2018. *Pembuatan Bakso Dengan Substitusi Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat Bagi Penderita Hiperkolesterolemia*. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik. Politeknik Negeri Jember.
- Turistyawati, R. 2011. *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopalluscampulatus) sebagai Substitusi Terigu pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Widyastuti, N., Istini, S. 2012. Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Teknologi Bioindustri* 2(1): 30-33.
- Widyastuti, N., Donowati, T., dan Reni, G. 2015. Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Penyedap Alternatif Masa Depan. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT – TPI Program Studi TIP – UTM
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Witono, J, R., Kumalaputri, A, J., Lukmana, H, S. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, Dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie*. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahayangan.
- World Health Organization (WHO). 2003. *Diet, Nutrition And The Prevention Of Chronic Diseases*. Geneva : World Health Organization.

- Wulandari, N, K, N., Ekawati, I, G, A., Putra, N, K. 2019. Pengaruh Perbandingan Semolina Dan Tepung Beras Hitam Terhadap Karakteristik Pasta Fettucine Basah. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan Vol. 9, No. 1, 104-110*
- Yuliani, Y., Maryanto, M., & Nurhayati, N. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) Dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Tervariasi Perlakuan Blansing. *Jurnal Agroteknologi*,12(02), 176–183
- 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