

DAFTAR PUSTAKA

- Al Lawi, M. U. S. 2011. *Kapasitas Antioksidan dan stabilitas Ekstrak Pigmen Antosianin Kulit Kacang Gude Hitam (Cijanur cajan Linn Millsp)* dengan Variasi pelarut. Skripsi. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- _____. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Ardhie, A. M. 2011. Radikal Bebas dan Peran Antioksidan dalam Mencegah Penuaan. *Medicinus*, Vol. 24, No. 1, Hlm. 4-9
- Arifin, S. 2011. Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok. *Skripsi*. Makasar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar
- Artaty, M. A. 2015. *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza sativa L.indica) Substitusi Tepung Terigu*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Astawan, M. dan A. Leomitro, K. 2008. *Khasiat Waran-Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Badarinath, A. V., K. Mallikarjuna, C. M. S. Chetty, S. Ramkanth, T. V. S. Rajan, dan K. Gnanaprakash. 2010. A Review on *In-vitro* Antioxidant Methods: Comparisions, Correlations and Considerations. *International Journal of Pharm Tech Research*, Vol. 2, No. 2, Hlm. 1276-1285
- Barrowclough, R. A. 2015. The Effect of Berry Consumption on Cancer Risk. *Journal of Nutrition Health & Food Engineering*, Vol. 2, No. 1, Hlm. 1-9
- Birben, E., Saherzurum, S. dan Kalayaci. 2012. Oxidative Stress And Antioxidant Defense. *World Allergy Organ*, Vol. 5, No. 1, Hlm. 9-19.
- Bosco, M.D., Mohanasundaram, D.M., Drogenmuller, C.J., Lang, C.J., Zalewski, P.D. dan Coates, P.T. 2010. Zinc And Zinc Tansporter Regulation In Pancreatic Islets And The Potential Role Of Zinc In Islet Transplantation. *The RDS*, Vol. 7, No. 4, Hlm. 263-275.
- Faridah, D. N., D. Fardiaz, N. Andarwulan, dan T. C. Sunarti. 2014. Karakteristik Fisikokimia Pati Garut. *AGRITECH*, Vol. 34, No. 1, Hlm. 14-21

- Fathinatullabibah, Kawiji, dan I. U. Khasanah. 2014. Stabilitas Antosianin Ekstak daun jati (*Tetona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Journal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 3, No. 2. Hlm. 60-63
- Fatonah, N., N. Idiawati, dan Harlia. 2016. Uji Stabilitas Zat Warna Ekstrak Buah Senggani (*Melastoma malabathricum L.*). *Jurnal Kajian Komunikasi*, Vol. 5, No. 1, Hlm. 29-35
- Febriana, A., D. Rachmawanti, A., dan C. Anam. 2014. Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, dan Sifat Sensoris Sala Lauak dengan Variasi Tepung Beras sebagai Alternatif Makanan Sehat. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 3, No. 2, hlm. 28-38
- Ginting, E. 2011. Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Pewarna Alami. *Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. ISBN: 978-979 52-2
- Harmanto, N. dan P. Utami. 2013. *Jamu Ajaib Penakluk Diabetes*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka (serial online) https://books.google.co.id/books?id=76bjAwAAQBAJ&pg=PA57&dq=beras+hitam&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiAs_myjLTbAhVYfSsKHUMyBEoQ6AEIKDAA#v=onepage&q&f=false (diakses pada 02 Juni 2018)
- He, F., Mu, L., Yan, G-L., Liang, N-N., Pan, Q-H., Wang, J., Reeves, M.J., dan Duan, C-Q. 2010. Biosynthesis of Anthocyanins and Their Regulation in Colored Grapes. *Molecules*. Vol. 15, No. 12, Hlm. 9057-9091 doi:10.3390/molecules15129057
- Hermadayanti, Y.T. 2017. *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dengan Tepung Terigu dan Jenis Gula pada Karakteristik Cookies Green Tea*. Skripsi. Fakultas Teknik. Bandung: Universitas Pasundan
- Hou, Z., P. Qin, Y. Zhang, S. Cui, dan G. Ren. 2013. Identification of Anthocyanins Isolated from Black Rice (*Oryza sativa L.*) and Their Degradation Kinetics. *Food Research International*, Vol. 50, No. 2, Hlm. 691-697, doi:10.1016/j.foodres.2011.07.037
- Ide, P. 2010. *Agar Jantung Sehat (Tip dan Trik Memilih Makanan agar Jantung Sehat)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo (serial online) https://books.google.co.id/books?id=ijXHJaKSjM8C&pg=PA42&dq=beras+hitam&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiAs_myjLTbAhVYfSsKHUMyBEoQ6AEIQzAF#v=onepage&q&f=false (diakses pada 02 Juni 2018)

- Isti'ana, D. L. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Biji Asam (*Tamarindus indica*) dan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Naskah Publikasi*. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2012. *Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan Penyakit Tidak Menular*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kesehatan RI. Hlm. 1-28
- _____. 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- _____. 2016. *Tips Gaya Hidup Sehat dari Para Pakar dan Rasulullah*. (serial online) <http://www.depkes.go.id/development/site/depkes/pdf.php?id=1-16082300001> (diakses pada 03 Agustus 2018)
- _____. 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- _____. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat dan Direktorat Gizi Masyarakat
- Kereh, B. C., N. Mayulu, dan S. E. Kawengian. 2016. Gambaran Kandungan Zat-Zat Gizi pada Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Varietas Enrekang. *Jurnal e-Biomedik*, Vol. 4, No. 1
- Khikmawati, N. F. 2014. Kualitas Kue Gapit dengan Komposit Tepung Ubi Ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*, Vol. 3, No. 1, Hlm. 56-61
- Lestario, L. N. 2017. *Antosianin: Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Mangiri, J., N. Mayulu, dan S. E. Kawengian. 2016. Gambaran Kandungan Zat Gizi pada Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Kultivar Pare Ambo Sulawesi Selatan. *Jurnal e-Biomedik*, Vol. 4, No. 1
- Marlina, M. K., M. Miranti, dan A. Almasyhuri. 2018. Formulasi Cookies Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Kedelai dengan Basis Tepung Mocaf sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Farmasi*, Vol. 1, No. 1
- Mau, J.-L., Lee, C.-C, Chen, Y.-P, and Lin, S.-D. 2016. Physicochemical, Antioxidant and Sensory Characteristics of Chiffon Cake Prepared with Black Rice as Replacement for Wheat Flour. *LWT - Food Science and Technology*, doi: 10.1016/j.lwt.2016.09.019

- Moertolo YS. 2015. 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
- Moharram, H. A. dan M. Mohamoud, Y. 2014. Methods of Determining the Antioxidant Activity: A Review. *Alexandria Journal of Food Science and Technology*, Vol. 11, No. 1, Hlm. 31-42
- Muktisari, R. D. dan F. K. Hartati. 2018. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Beras Hitam dan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L.*indica*). *Food Science and Technology Journal*, Vol. 1, No. 1, Hlm. 20-27
- Mustofa, B. K. 2013. *Studi Eksperimen Pembuatan Telur Gabus dari Bahan Dasar Pati Garut*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang
- Neliyanti dan N. Idiawati. 2014. *Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Buah Lakum (Cayrati trifolia L. Domin)*. Universitas Tanjungpura Pontianak
- Nisrina, H. H. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris *Cookies* Beras Hitam (*Oriza sativa* L.). Skripsi. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Nur'aini, F. 2014. *Produksi Kue Bagiak Variasi Aroma Rempah*. Proyek Usaha Mandiri (PUM). Politeknik Negeri Jember
- Nurhadiyah, S. 2009. *Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daging Pisang Raja (Musa AAB) dengan Vitamin A, Vitamin C, dan Katekin melalui Perhitungan Bilangan Peroksida*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia Jakarta
- Nurhidajah, Y. N. S. Ulvie, dan A. Suyanto. 2018. Karakteristik dan Kimia Beras Hitam dengan Variasi Metode Pengolahan. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, Vol. 1
- Oktaviana, A. Y., W. Hersoelistyorini, dan Nurhidajah. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik *Cookies* dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Volume 7 No. 2, Hlm. 72-81
- Oktaviani, A. Y. 2016. Pembuatan *Cookies* Ratamso Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. *indica*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) sebagai Alternatif Pangan Tinggi Serat untuk Penderita Konstipasi. *Karya Tulis Ilmiah*. Bandung: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung (online).

<http://repository.poltekkesbdg.info/items/show/251> (diakses pada 2 Oktober 2019)

- Pambudi, S. dan Widjanarko, S. B. 2015. Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat dan Ammonium Bikarbonat sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3, No. 4, Hlm. 1596-1607
- Pratama, R., I. Rostini dan E. Liviawati. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal Akuatika*, Vol. 5, No. 1, Hlm. 30-39. (Online). <http://journals.unpad.ac.id/akuatika/article/viewFile/3702/2425>. (diakses pada 24 September 2019)
- Priska, M., N. Peni, L. Carvalho, dan Y. D. Ngapa. 2018. Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesia E-Journal of Applied Chemistry)*, Vol. 6, No. 2, Hlm. 79-97 ISSN 2302-7274
- Putri, D. P. 2015. Ekstraksi Antosianin Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dengan Berbagai Pelarut dan Evaluasi Stabilitasnya pada Suhu Tinggi. [Tesis]. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET
- Ratnaningsih, N. dan P. Ekawatiningsih. 2010. *Potensi Beras Hitam sebagai Sumber Antosianin dan Aplikasinya pada Makanan Tradisional Yogyakarta*. Abstrak Hasil Penelitian Dosen Universitas Negeri Yogyakarta. Bidang MIPA dan Sains. (serial online) http://lppm.uny.ac.id/sites/lppm.uny.ac.id/files/abstrak_20_0.pdf (diakses pada 17 Oktober 2018)
- Ratnasari, I. 2014. *Penambahan Tepung Ubi Madu dalam Pembuatan Kue Kering Bagiak*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang (serial online) <http://karya-ilmiah.um.ac.id/index.php/TA-Boga/article/view/36516> (diakses pada 17 Juli 2018)
- Richana, N. 2013. *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa Cendikia
- Ridho, E. A. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Naskah Publikasi*. Pontianak: Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura
- Riley, L., G. R. Guthold, M. Cowan, S. Savin, L. Bhatti, T. Armstrong, dan R. Bonita. 2016. The World Health Organization STEPwise Approach to

Noncommunicable Disease Risk-Factor Surveillance: Methods, Challenges and Opportunities. *American Journal of Public Health*, Vol. 106, No. 1, Hlm. 74-78. doi: 10.2105/AJPH.2015.302962.

Rohimah, I. 2013. *Analisis Energi dan Protein serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.

Sabuluntika, N. 2013. *Kadar β -Karoten, Antosianin, Isoflavon, dan Aktivitas Antioksidan pada Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Artikel Penelitian. Fakultas Kedokteran. Semarang: Universitas Diponegoro

Safitri, B., Atan BA., dan Supriatmo. 2013. Peran Selenium sebagai Antioksidan pada Dyspepsia Fungsional Anak. *Majalah Kedokteran Nusantara*, Vol. 46, No. 1, Hlm. 35-39

Sayuti, K., dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press

Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press

Setyawati, I. 2015. Perbandingan Kadar Total Karoten dan Likopen Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas Lam.*) Selama Proses Pengolahan. *Jurnal Wyata*, Vol. 2, No. 2, Hlm. 177

Silalahi, J. 2010 *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius

Siswanto, Budisetyawati, dan F. Ernawati. 2013. Peran Beberapa Zat Gizi Mikro Dalam Sistem Imunitas. *Gizi Indonesia*, Vol. 36, No. 1, Hlm. 57-64

Srimiati, M. 2011. Studi Penambahan Antioksidan pada Proses Pemurnian Minyak Hasil Samping Penepungan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Skripsi*. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor

Subandoro, R. H., Basito dan W. Atmaka. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Cookies* terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 2, No. 4

Suhartatik, N., M. Karyantina, A. Mustofa, M. Nur, C., S. Rahardjo, dan E. Sutriswati, R. 2013. Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) Hitam Selama Proses Pemanasan dan Penyimpanan. *Agritech*, Vol. 33, No. 4, Hlm. 384-390

- Suter, I. K. 2013. *Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya*. Makalah. Denpasar: Politeknik Kesehatan Denpasar
- Syahri, A. A. 2015. *Kajian Pembuatan Cookies dari Tepung Talas dan Tepung Kedelai sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil*. Skripsi. Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, Hlm. 66-73 (online). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531> (diakses pada 2 Oktober 2019)
- Thomas, E. B. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Groho (*Musa acuminata L.*). *COCOS*, Vol. 7, No. 1
- Uller, M. E., M. F. Sumual, dan E. Nuraly. 2017. Karakteristik Fisikokimia Kue Semprong dari Campuran Tepung Pisang Groho (*Musa acuminata, L*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon sago, Rottb*). *COCO*, Volume 1, Nomor 5. (serial online) <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/16613> (diakses pada 01 Juni 2018)
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, Vol. 3, No. 2, Hlm. 59-68.
- Widarta, I. W. R., K. A. Nocianitri, dan L. P. I. P. Sari. 2013. Ekstraksi Komponen Bioaktif Bekatul Beras Lokal dengan Beberapa Jenis Pelarut. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 2, No. 2, Hlm. 75-79
- Widyaningsih, T. D., N. Wijayanti, dan Nugrahini, Nur I. D. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi dan Regulasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press)
- Widyawati, P. S., A. M. Suteja, T. I. P. Suseno, P. Monika, W. Saputrajaya, dan C. Liguori. Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik terhadap Aktivitas Antioksidan. *AGRITECH Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 34, No. 4, Hlm. 399-406
- Wijayanti, A. dan Harijono. 2015. Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha arundinaceae L*) sebagai Bahan Pembuatan *Edible Paper* dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3, No. 4, Hlm. 1367-1374
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu

- World Health Organization (WHO). 2018. Non-communicables Disease. (online).<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/noncommunicable-diseases/en/> (diakses pada 28 Oktober 2018)
- Yunani, T. N. 2017. Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah Terhadap Kadar Protein dan Tingkat Kekerasan Biskuit. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta (online) <http://eprints.ums.ac.id/49310/> (diakses pada 26 September 2019)
- Yuniastuti, A. 2014. *Peran Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan*. Prosiding Seminar Nasional & Internasional. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Zhang, M-W, B-J. Guo, R-F. Zhang, J-W. Chi, Z-C. Wei, Z-H. Xu, Y. Zhang, dan X-J. Tang. 2006. Separation, Purification and Identification of Antioxidant Compositions in Black Rice. *Agricultural Sciences in China*. Vol. 5, No. 6, Hlm. 431-440
- Zuhriani, F. 2015. Kualitas Organoleptik Brownis Kukus dari Tepung Beras Hitam. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta