

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, I., Bait, Y., & Antuli, Z. (2022). Pengaruh Variasi Konsentrasi Pati Beras Ketan Hitam Termodifikasi HMT Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Edible Coating* Sosis Analog. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 89-99.
- Afistia, N. R., & Sya'di, Y. K. (2024). Pendugaan Umur Simpan Minuman Ekstrak Beras Hitam Dalam Kemasan Metalized Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 51-62.
- Amaranggana, U. K., Machfudz, A., Saidi, I. A., & Budiandari, R. U. (2022). *Effect of Old Roasting and Long Immersion on the Quality of Brown Rice Flour (Oryza nivara)*: Pengaruh Lama Perendaman dan Lama Penyangraian Terhadap Kualitas Teh Beras Merah (Oriza Nivara). *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 3(01), 22-26.
- Anugrahati, N. A., & Aurielle, P. (2021). Pengaruh Jenis dan Rasio Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Karakteristik Fisikokimia Rempeyek. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 174–184.
- Anugrahati, A. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Kue Semprong Yang Disubstitusi Dengan Tepung Beras Merah Pecah Kulit Dan Sosoh. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Badan Standardisasi Nasional, 2020. Standar Nasional Indonesia (SNI) 6128 : 2020 tentang Beras. Indonesia
- Badan Standardisasi Nasional, 2020. Standar Nasional Indonesia (SNI) 3549 : 2009 tentang Tepung Beras. Indonesia
- Basith, A., Noer, S. N., & Faizah, M. (2023). *The Variation in Anthocyanin Content Level in Four Local Varieties Of Black Rice (Oryza sativa L.) from Indonesia*. *Jurnal Pertanian*, 14(1), 1-6.
- Brillianti, G. N. H. J. (2020). Variasi Campuran Tepung Beras Hitam pada Yangko Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Zat Gizi Makro, dan Kadar Serat Pangan (*Doctoral dissertation*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

- Chiravi, K., Khan, M. A., Wadikar, D. D., Mahesh, C., & Semwal, A. D. (2023). *Starch retrogradation: Role of Food Ingredients and Extrinsic Factors. Food Science and Engineering*, 4(2), 204-215.
- Chotimah, C., Prayitno, S. A., & Utami, D. R. (2023). Pengaruh Frekuensi Pencucian Beras Terhadap Kadar Vitamin B1, Serat Kasar, dan Total Gula Pada Nasi. *JUSTI (Jurnal Sistem dan Teknik Industri)*, 4(2), 160-165.
- Darmawan, M. (2026). Karakteristik Fisikokimia Flakes Berbasis Beras Ketan Merah, Hitam, dan Putih sebagai Sereal Sarapan. *Wanatani*, 6(1), 18-28.
- Dewi, T. K. (2023). Penetapan Kadar Amilosa Pada Beberapa Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) Lokal Jawa Barat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 1(2), 64-69.
- Ding, X. L., Wang, L. J., Li, T. T., Wang, F., Quan, Z. Y., Zhou, M., & Qian, J. Y. (2021). *Pre-gelatinisation of Rice Flour and Its Effect on The Properties of Gluten Free Rice Bread and Its Batter*. *Foods*, 10(11), 2648.
- Fanny, L. (2022). Kue Bangke TBM untuk Ibu Hamil KEK. Penerbit NEM.
- Hasmah, H., & Suwarmiyati, S. (2021). Rancang Bangun Alat untuk Menentukan Kadar Antosianin pada Beras Merah Berbasis Mikrokontroller Arduino Uno. *Sebatik*, 25(2), 723-730.
- Harsanto, B. W., Asmoro, N. W., & Widyastuti, R. (2023). Karakter Fisik Pati Sukun sebagai Pengental pada Saus Tomat dan Pembentuk Gel pada Cendol. *Jurnal Besemah Teknologi Hasil Pertanian*, 2(02), 35-42.
- Hidayah, N., & Rahayu, E. (2024). Prediksi Umur Simpan Tepung Beras Ketan Berdasarkan Isotermi Sorpsi Air dengan Persamaan Guggenheim-Anderson-Deboer. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(4), 821-829.
- Hong, E. M., Rho, S. J., Kim, U., & Kim, Y. R. (2021). *Physicochemical properties and freeze-thaw stability of rice flour blends among rice cultivars with different amylose contents. Food science and biotechnology*, 30(10), 1347-1356.

- Jalubisma, M. S., & Ardiansah, I. (2024). *Analysis of Amylose and Gel Consistency to Determine Quality Testing on Paddy Rice (Oryza sativa L.)*. *Biomass, Biorefinery and Bioeconomy*, 2(2).
- Kiay, N., Abdullah, S., Abdullah, F., Riastutik, D. N., & Ruslan, R. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Produk Flakes Berbahan Baku Beras Ketan Merah, Hitam dan Putih. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 26-37.
- Karfinto, K., & Anugrahati, A. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Kue Semprong yang Disubstitusi dengan Tepung Beras Merah Pecah Kulit dan Sosoh. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Kurniawati, A. Y. (2020). Perbandingan Indeks Glikemik Beras Jepang Varietas Tarabas (*Oryza sativa subsp. japonica*), Beras Putih (*Oryza sativa* L.) dan Beras Merah (*Oryza nivara*) Pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Jantan Galur Wistar (*Doctoral dissertation*, Universitas Ma Chung).
- Kusweni, N. A., Subagio, A., & Diniyah, N. (2024). Perbedaan Suhu dan Lama Perendaman MOCAF dengan Modifikasi Annealing terhadap Sifat Fungsional Teknis dan Kandungan Pati. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 25(2), 151-160.
- Mita, N. W., & Herawati, M. M. (2024). Analisis Karakteristik Fisik dan Kimia Es Krim Beras Merah (*Oryza nivara*) dengan Substitusi Sari Kedelai (*Glycine max*). *Agroteknika*, 7(2), 98-110.
- Mansyur, H. (2024). Karakteristik Nilai Gizi dan Sensorik pada Brownies Kukus dengan Penambahan Tepung Beras Merah.
- Medho, M. S., Takalapeta, A. A. G. M., Muhamad, E. V., & Lewar, Y. (2025). *Characterization of Coating Flour Based on Local Timor Corn Flour Modified with the Addition of Rice Flour, Tapioca Flour, and Glutinous Rice Flour*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 14(5), 1542-1552.
- Munarso, S. J., Kailaku, S. I., & Indriyani, R. (2020). Mutu Fisik Beberapa Segmen Beras: Subsidi, Non-Subsidi dan Impor. *Jurnal Standardisasi*, 22(2), 85-94.
- Mustofa, A., Anam, C., Praseptiangga, D., & Sutarno. (2024). *A Comparative Study on Physicochemical Properties of Rice and Starch of White Rice, Black Rice and Black Glutinous Rice*. *Food Research*, 8(Suppl. 2), 55-65.

- Nirbaya, A., Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2026). Analisis Proksimat dan Serat Kasar Sereal Instan Beras Hitam, Tempe, dan Brokoli bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Pharmademica: Jurnal Kefarmasian dan Gizi*, 5(2), 123-135.
- Nurhayati, S. W. (2024). Ilmu Pangan Jilid 1. Kota Padang, Sumatera Barat: Hei Publishing.
- Nurhidajah, Yonata, D., Bintanah, S., & Pranata, B. (2024). *Physicochemical and Structural Composition of Black Rice (Oryza sativa) Flour from Java, Indonesia*.
- Nurhidajah, N. (2022). Efektivitas berbagai pelarut organik pada ekstraksi senyawa fungsional beras hitam.
- Pangerang, F. (2022). Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Beras Merah dan Beras Hitam Padi Ladang Lokal dari Kabupaten Bulungan, Provinsi Kalimantan Utara. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 93.
- Pradipta, S., Siswoyo, T. A., & Ubaidillah, M. (2023). *Nutraceuticals and Bioactive Properties of Local Java Pigmented Rice. Biodiversitas: Journal of Biological Diversity*, 24(1).
- Qadir, N., & Wani, I. A. (2023). *Functional Properties, Antioxidant Activity and In-Vitro Digestibility Characteristics Of Brown and Polished Rice Flours of Indian Temperate Region. Grain & Oil Science and Technology*, 6(1), 43-57.
- Rahma, A., Supriatiningrum, D. N., Prayitno, S. A., Mulyani, E., & Ariestiningsih, E. S. (2025). Uji Indeks Glikemik dan Organoleptik Keripik Berbahan Komposit Tepung Bebas Gluten yang Diperkaya Spirulina Platensis.
- Ribeiro, V. H. D. A., Cavalcanti-Mata, M. E. R. M., Almeida, R. L. J., & Silva, V. M. D. A. (2023). *Characterization and Evaluation of Heat–Moisture-Modified Black and Red Rice Starch: Physicochemical, Microstructural, and Functional Properties. Foods*, 12(23), 4222.
- Sadarestuwati, S., Suryaningsih, D. R., & Haryanta, D. (2023). *Strategies to Uphold Food Sovereignty In Indonesia: Strategi Menegakkan Kedaulatan Pangan di Indonesia. Journal of Applied Plant Technology*, 2(2), 86-99.

- Setiawati, N. K., Ekayani, I. A. P. H., & Ariani, R. P. (2024). Uji Kualitas Bolu Kukus Tepung Ketan Hitam: *Quality Test of Black Sticky Rice Flour Bolu Kukus*. *Jurnal Kuliner*, 4(1), 15-28.
- Silviwanda, S., Naenum, N. T., Putri, N. U., Mayangsari, R., & Fadilla, R. T. (2023). Perbandingan Sifat Fisikokimia Pati Tepung Beras, Singkong & Pisang Termodifikasi dengan Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*). *Edufortech*, 8(1), 43-52.
- Sulianti, S. (2021). Karakteristik Fisiko-Kimia Bakso dengan Penambahan Berbagai Jenis Tepung Beras *Physical-Chemical Characteristics of Meatballs with the Addition of Various Types of Rice Flour (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin)*.
- Suarti, B., Sukarno, A., & Budijanto, S. (2021). Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Beras Pecah Kulit Berpigmen dan Tanpa Pigmen *Characterization of Physicochemical and Functional Properties of Pigmented and Non-Pigmented Brown Rice*.
- Suarti, B., & Wannawa, A. (2025). Karakteristik Tepung dari Beras Pecah Kulit dengan Metode Pregelatinisasi. *Warta Dharmawangsa*, 19(4), 2145-2156.
- Suryanty, S. N. (2025). Dapatkah Beras Disubsitusi Oleh Komoditi Pangan Lain?: Studi Kasus Permintaan Pangan di Kota Bengkulu.
- Shoukat, R., Cappai, M., Pilia, L., & Pia, G. (2025). *Rice Starch Chemistry, Functional Properties, and Industrial Applications: A review*. *Polymers*, 17(1), 110.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Pusvita, D. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*): Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *Agrosainstek: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 4(2), 103-111.
- Syafutri, M. I. (2021). Pengaruh *Heat Moisture Treatment* Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Beras Merah Termodifikasi. *Jurnal Pangan*, 30(3), 175-186.

- Taleo, I. N. S., & Sadimantara, M. S. (2024). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Beras Merah (*Oryza Nivara*) Termomodifikasi Hmt (Heat Moisture Treatment) Asal Tana Toraja. *Jurnal Riset Pangan (JRP)*, 2(4).
- Tria Isrofiah, S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik pada *Cookies* Beras Hitam (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Uivarasan, A., Lukinac, J., Jukic, M., Selo, G., Peter, A., Nicula, C., ... & Cozmuta, A. M. (2025). *Insights Into the Physicochemical Properties, In Vitro Digestibility, and Consumer Acceptance of Black Rice Flour-Based Bread. Applied Food Research*, 101225.
- Van Ngo, T., Kunyane, K., & Luangsakul, N. (2024). *Insight Into The Nutritional, Physicochemical, Functional, Antioxidative Properties and In Vitro Gastrointestinal Digestibility Of Selected Thai Rice: Comparative and Multivariate Studies. Current Research in Food Science*, 8, 100735.
- Widi, D. C., Prastika, D. Y., Santosa, E. D. A., Putri, L. S. S., Putra, M. M. P., & Rohman, M. S. (2026). Analisis Komposisi Kimia Beras dengan Metode Eksploratif Spektra NIR-Vis Sebagai Dasar Pengembangan Metode Analisis Non-Destruktif. *Agroteknika*, 9(2), 182-201.
- Widyasaputra, R., & Ulfah, M. (2023). Pembuatan Minuman Sari Beras dengan Kombinasi Rempah Jahe Putih. *Agroforetech*, 1(1), 591-604.
- Yudiasuti, S. O. N., Cahyana, P. T., & Ramadhan, F. H. (2024). Analisis Karakteristik FisikoKimia dan Mutu Tanak Beras Pandan Wangi, Ramos dan Ketan Putih Sebagai Kandidat Pangan Fungsional: *Analysis of Physical-Chemistry Characteristics and Quality of Pandan Wangi, Ramos, and Glutinous Rice as a Functional Food Candidate. JOFE: Journal of Food Engineering*, 3(2), 42-54.
- Yogaswara, I. G., Wirasisya, D. G., Julianтони, Y., & Hidayat, L. H. (2024). Evaluasi kadar antosianin beras merah dan hitam serta formulasi sediaan masker *peel-off*. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 10(1), 18-30.
- Zhai, Y., Xing, J., Luo, X., Zhang, H., Yang, K., Shao, X., ... & Li, Y. (2021). *Effects of pectin on the physicochemical properties and freeze-thaw stability of waxy rice starch. Foods*, 10(10), 2419.