

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahuja, U., Ahuja, S.C., Chaudhary, N. and Thakrar, R., 2007. Red rices – past, present and future. *Asian Agri- History* 11: 291–304.
- Arifianti, A., A Katri, R. B., A Rachmawanti, D., P Riyadi, N. H. 2012. Karakterisasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung *Millet (panicum Sp)* Dan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. Japonica*) Dengan Flavor Alami Pisang. Ambon (*Musa paradisiaca var. sapientum*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 1 No 1 95-104.
- Amelia,R. 2015. Karakteristik Kue Kembang Loyang Beras Merah, Beras Hitam dan Beras Putih di Sumatera Barat. [skripsi] : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Anwar,F., Latir,S., Ashraf, M., Gilan,A. 2007. *Moringa oleifera a food plant with multiple medicinal uses*. *Phytother.* 17-25.
- Axe, J. 2015. *The Forbidden Rice : Black Rice Nutrition and Benefits*. Draxe.com > forbidden-rice [diakses pada 28 Maret 2016 jam 00.50 WIB]
- BPOMRI. 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan : BPOMRI. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara : Jakarta.
- Claudia, E.J., Widjanarko, S.B. 2016. Studi Daya Cerna (In Vitro) Biskuit Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Jagung Germinasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 1 p.391-399, Januari 2016
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Diterjemahkan oleh Kokasih Padmawinata. ITB : Bandung.
- Fatkurrahman,R. Atmaka, W. Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 1 No 1: 49-57
- Galuh, A., Aprilia, F.P.,Kohartono, G., Novia, J., Widyawati, P.S., Suteja, A.M. 2013. *Perbedaan Kandungan Senyawa Bioaktif dan Aktivita Antioksidan Tepung Beras Organik Varietas Lokal (Putih Varietas Cianjur, Merah Varietas Saodah, dan Hitam Varietas Jawa)*. Seminar Nasional, Madura, Juni,2013 .

- Hiemori, M., Koh, E., Mitchell, A.E. 2009. Influence of Cooking on Anthocyanins in Black Rice (*Oryza sativa* L. *japonica* var. SBR). *J. Agric. Food Chem.*, 2009, 57 (5)
- Huang, D.J., Chen, H.J., Lin, C.D., dan Lin, Y.H. 2005. *Antioxidant and antiproliferatif activities of water spinach (Ipomoea aquatica Forsk) contituens*. *Botanical Bulletin of Academia Sinica*, vol.46, 2005.
- Jang, H.H., Park, M.Y., Kim, H.W., Lee, Y.M., Hwang, K.A. *Black rice (Oryza sativa L.) extract attenuates hepatic steatosis in C57BL/6 J mice fide a high-fat diet via fatty acid oxidation*. *Nutrition and Metabolism*. 2012;2-11.
- Kadapi, M. 2015. *Aktifitas Antioksidan Kopi Biji Rambutan Non Kafein Dengan Varietas Perbandingan Komposisi Beras Hitam Yang Berbeda* [Skripsi] : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Krisnadi, A.D. 2015. *Kelor Super Nutrisi* [e-book]. Kandangan, Blora : Moringa Indonesia. *Distributed by Kelorina.com*
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*.: Dian Rakyat. Jakarta.
- Loveina, D. 2009. Pemanfaatan Tepung Daun Katuk (*Sauropus adrogynus* L.) terhadap Peningkatan Gizi Protein dan Provitamin A Biskuit yang dibuat dari campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong (*Manihot utilisima* ). [skripsi] : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Manley, D. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*; CRC Press. Washington.
- Matz, S. A. Dan Matz, T. D. 1978. *Cookies and Crackers Technology 2nd Edition*. A VI Publishing. Co. Inc., Westport.
- Maulida, R dan Guntarti, A. 2015. Pengaruh Ukuran Partikel Beras Hitam (*Oryza Sativa* L.) Terhadap Rendemen Ekstrak Dan Kandungan Total Antosianin. *Pharmaciana*. Vol. 5, No. 1, hal: 9-16
- [Menperin] Menteri Perindustrian Indonesia. 2015. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 60/M-IND/PER/7/2015 Tentang Standar Nasional Indonesia Biskuit Secara Wajib. Jakarta
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XII, No. 1 Th 2001.

- Oki, T., Masuda, M., Kobayash, M., Nishiba, Y., Furuta, S., Suda, I. and Sato, T. 2002. *Polymeric procyanidins as radical-scavenging components in red-hulled rice*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 50: 7524- 7529.
- Purwanto, E. 2013. *Ini Dia Berbagai Manfaat Beras Hitam*. <http://uns.ac.id> [diakses pada 16 februari 2016 pukul 00.38 WIB]
- Razis, A. F. A ., Ibrahim, M.D.,Kntayya,S.B. 2014. Healt Benefits of Moringa oleifera. Asian Pac J Cancer Prev, 15 (20), 8571-8576
- Rhee, C. O., Song, S. J. and Lee, Y. S. 2000. *Volatile flavor components in cooking black rice*. Korean Journal of Food Science and Technology 32: 1015-1023.
- Saada,I.R., Spriyanta., Subejo. 2013. Keragaman Warna Gabah dan Warna Beras Varietas Lokal Padi Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) yang dibudidayakan oleh Petani Kabupaten Sleman : Fakultas Pertanian. Universitas Gajah Mada.Vegetalika Vol.2 No.3, hal : 13-20
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011. ISSN 0215-9511
- Seprita. 2012. Pengaruh Penambahan Kecambah Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonobulus*,L.) Terhadap Mutu Biskuit Berbahan Campuran Tepung Pisang dan Terigu. [Skripsi] : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Setyarini, E. 2013. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Ambon Terhadap Elastisitas Dan Daya Terima Mie Basah. [Skripsi]. Surakarta. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. 11 hal
- Setyowati, W.T., Nisa, F.T. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.224-231, Juli 2014
- Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Suardi, D. 2009. *Beras Hitam, Pangan Berkhasiat yang Belum Populer*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 31, No. 2.
- Walter, M. dan Marchesan, E. 2011. *Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Rice*. Brazilian Archives Biology and Technology 54(1):371-377.
- Winarno,F.G. 2004. *Kimia Gizi dan Pangan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Surabaya : Tiara Aksara.

\_\_\_\_\_. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya : Graha Ilmu.

Whiteley,P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. Applied Science Publisher : London.

Wulandari, M., Handarsari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit : Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol.01 No.02 Tahun 2010.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang : Universitas Andalas Press. 120 hal.

Yu,L.,Beta,T. 2015. Identification and Antioxidant Properties of Phenolic Compounds during Production of Bread from Purple Wheat Grains. *Jurnal molecules*, 2015

