

## DAFTAR PUSTAKA

- Adryan. 2014. Pengaruh Pencampuran Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*) dan Tepung Tempe terhadap Karakteristik Fisik Kimia *Flake* yang dihasilkan. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Afrianti, 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.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pusta Utama.
- Amelia,R. 2015. Karakteristik Kue Kembang Loyang Beras Merah, Beras Hitam dan Beras Putih di Sumatera Barat. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Arifin, S. 2011. Studi Pembuatan Roti Dengan Subtitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). [Skripsi]. Makasar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Artaty, M.A. 2015. Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) Subtitusi Tepung Terigu. [Skripsi]. Semarang : Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan* (penerjemah) Hari Purnomo Hardiono. Jakarta. UI Press.
- Chen J dan Stokes J. 2012. Rheology and tribology: two distinctive regimes of food texture sen-sation. *Food Science and Technology*. 25(1), 4—12.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2004. Rice and Human Nutrition. Rome. Italy.
- Fatkurrahman, R., Atmaka, W., Basito. 2012. Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Subtitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 1 No 1 : 49 – 57.
- Felesia, A. 2006. Pengembangan Produk Sereal Sarapan Siap Santap Berbasis Sorghum. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Hartono, M., Goenawan, K.M., Limantoro, S., Widyawati, P.S., Suteja, A.M dan Suseno, T.I.P. 2013. Profil Gelatinisasi Pati Organik Varietas Lokal (Putih Varietas Cianjur, Merah Varietas Saodah, Hitam Varietas Jawa. *Seminar Nasional : Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal*

*Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Tunjojoyo Madura.* 781-790.

- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria italic*). [Skripsi]. Makassar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Herlina. E dan Nuraeni. F. 2014. Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *Jurnal Sains Dasar*. Vol. 3 No. 2 : 142 – 148.
- Huang. D.J., Chen, H.J. dan Linn, Y.H. 2005. Antioxidant and antiproliferative activities of water spinach (*Ipomoea aquatica* Forsk) constituents *Botanical Bulletin of Academia Sinica*. 46: 99-106.
- Hu. C. Zawistowski, J., Limg, W. dan Kitts, D.D. 2003. Black Rice (*Oriza sativa* L. Indica) Pigmented Fraction Suppresses both Reactive Oxygen Species and Nitric Oxide in Chemical and Biological Model Systems. *Journal Agric.Food Chem*. 51(18) 5271-5277.
- Indrasari. D.S., Wibowo. P., dan Purwani, E.Y. 2010. Evaluasi Mutu Fisik, Mutu Giling, dan Kandungan Antosianin Kultivar Beras Merah. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Vol. 29 No. 1.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang-pisang Komersial*. Solo. Arcita.
- Kartika, B., P., Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1895. *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*. Jakarta. Balai Pustaka.
- Kereh, B.Ch., Maluyu, N dan Kawengian, S.E. Gambaran Kandungan Zat- Zat Gizi Pada Beras Hitam (*Oryza Sativa* L.) Varietas Enrekang. 2008. Fakultas Kedokteran. Universitas Sam Ratulangi.
- Khomsan, A dan Anwar. 2008. *Sehat itu Mudah Wujud Hidup Sehat dengan Makanan Tepat*. Bogor. PT Mizan Publika.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Ebookpangan.com.
- Kristamtini, Taryono, Basunanda, P. dan Murti, R.H. 2009. Keragaman Genetik dan Korelasi Parameter Warna Beras dan Kandungan Antosianin Total Sebelas Kultivar Padi Beras Hitam Lokal. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Yogyakarta*. Vol. 17 No.1 : 90-103.
- Kushwaha, U.K.S. 2016. Black Rice Research, History and Development. *Springer International Publishing Switzerland*. 192 p.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro* . Jakarta. PT Dian Rakyat.
- Lee, J., Robert, W.D dan Ronald, E.W. 2005. Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural

Colorants and Wines by the pH Differential Methode : Collaborative Study. *Journal of AOAC International*. 88 (5) : 1269-1278

- Luna, P. 2011. *Sarapan Sehat "Flake Sukun"*. BB-Pasca panen, campus Penelitian Pertanian Cimanggu (<http://www.pascapanen@litbang.pertanian.go.id>) [07 Desember 2015].
- Marsetio, M., Herudiyanto dan Herlina, S. 2006. Pengaruh Jumlah Air dan Lama Pengukusan Terhadap Beberapa Karakteristik *Flakes* Ubi Kayu. Didalam : *Prosiding Rekayasa dan Teknologi Pengolahan* ; Yogyakarta 2-3 Agustus 2006. Yogyakarta : Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Hal 301-309.
- Matz, A., Samuel, 2005. *The Chemistry and Technology of Cereal As Food and Feed, Second Edition*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- 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 : 9-16
- Mudjajanto dan Yulianti, 2004. *Pengenalan Bahan Kue Kering*. Bogor. Penebar Swadaya.
- Munadjim. 1998. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta. Penerbit PT Gramedia.
- 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].
- Nurhayati, Jenie, B.S.L., Widowati, S., Kusumaningrum, H.D. 2014. Komposisi Kimia Dan Kristalinitas Tepung Pisang Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan Dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Agritech*. Vol. 34, No. 2.
- Nurhayati, Nafi, A., Pratiwi, Y.N. 2015. Evaluasi Sifat Prebiotik Serat Pangan Tidak Larut Air (STLA) Terekstrak Dari Tepung Buah Pisang Agung Dan Pisang Mas. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 09 No. 01.
- Nurjanah, E. 2000. Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Komsumsi Sereal Sarapan. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Nusfa, S. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan jenis Lemak Terhadap Kualiatas Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue Onde-onde. Semarang. Universitas Negeri Semarang.
- Padovani, R.M., Dag M., Lima, D.M., Fernando A.B., Colugnati, F.A.B., De´lia B dan Rodriguez-Amaya, D.B. 2007. Comparison of proximate, mineral and vitamin composition of common Brazilian and US foods. *Journal of Food Composition and Analysis*. 20 : 733–738.

- Palupi, H.T. 2012. Pengaruh Jenis Pisang Dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa Spp*) (Effect for Varieties of Matured Banana and Soaking Agent to Characterization of Banana Flour). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol.4 No.1
- Papunas, M.E., Djarkasi, G.S.S. dan Moningka, J.S.C. 2013. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays L*), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat*. Vol. 3 No. 5.
- Pengkumsri, N., Chaiyasut, C., Saenjum, C., Sirilun, S., Peerajan, S., Suwannalert, P., Sirisattha, S., Sivamaruth, S. 2015. Physicochemical and antioxidative properties of black, brown and red rice varieties of northern Thailand. *Food Science and Technology*. 35(2): 331-338.
- Permana, R.A dan Putri W.D.R. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung Dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.734-742.
- Pratiwi, Y. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Kefir dengan Imbangan Susu Kambing dan Sari Beras Hitam yang Berbeda. [Skripsi]. Yogyakarta : Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Pratomo, A. 2013. Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon. [Skripsi]. Semarang : Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi
- Rofikah. 2013. Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) Untuk Pembuatan Edible Film. [Skripsi]. Semarang : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang.
- Satuhu, S. dan Supriyadi, A. 2008. *Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press.
- 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.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1996. *Susu Sereal* (SNI 01-4270-1966). Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- \_\_\_\_\_. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman* (SNI 01-2891-1992). Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.

- \_\_\_\_\_. 2009. *Tepung Beras* (SNI 3549:2009). Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- \_\_\_\_\_. 1995. *Syarat Mutu Tepung Pisang* (SNI 01-3841-1995). Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Stintzing, F. C.; Carle, R. 2004. Functional properties of anthocyanidins and beatalins in plants, foods, and in human nutrition. *Trends in Food Science and Technology*.15: 19–38.
- Suardi, D dan Ridwan, I. 2009. Beras Hitam, Pangan Berkhasiat yang Belum Populer. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, Vol. 31, No.2.
- Suarni. 2009. *Produk Makanan Ringan (Flakes) berbasis jagung dan kacang hijau sebagai sumber protein untuk perbaikan gizi anak usia tumbuh*. Jakarta : Balai penelitian tanaman serealia.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty.
- Sukasih. E dan Setyajit. 2012. Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (*Breakfast Meal*) Energi Tinggi Dengan Metode Oven. *Jurnal Pascapanen*. Vol.9 No. 2 : 70 – 76.
- Suprpti, L. 2002. *Pengawetan Telur*. Yogyakarta. Penebar Kanisius.
- Sutharut J., Sudarat J. 2012. Total anthocyanin content and antioxidant activity of germinated colored rice. *International Food Research Journal*. 19(1): 215-221
- Tamtarini dan Yuwanti, S. 2015. Pengaruh Penambahan Koro-Koroan terhadap Sifat Fisik dan Sensorik Flakes Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya*, Vol.6 No.1 : 187-192.
- Tester,R.F. dan Morrison.W.R. 1990. *Swelling and Gelatinization of Cereal Starches. I. Effects of Amylopectin, Amylose, and Lipids*. *Cereal Chemistry*. 67:551-557.
- Tribelhorn, R. E., 1991. *Breakfast Cereals*. Di dalam : Lorenz, K. J. dan K. Kulp(Eds.). *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc.,New York. pp : 741-762.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Vaughan, D.A., Lu, B., Tomooka, N. 2008. The evolving story of rice evolution. *Science Direct, Plant Science*. 174 : 394–408.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta. Kanisius.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta. Graha Ilmu.

Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida, D. 2008. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas Press.

