

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. 2008. Kajian Formulasi dan Isotermik Sorpsi Air Bubur Jagung Instan. [Tesis]. Fakultas Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 58.
- Aini, N. 2010. Hubungan antara Waktu Fermentasi *Grits* Jagung dengan Sifat Gelatinisasi Tepung Jagung Putih yang Dipengaruhi Ukuran Partikel. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 21 No. (1) Hal: 18-24.
- Almatsier, S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anastasia, S. 2007. Pengaruh Lama Perendaman Pra Penggorengan dalam Larutan Natrium Metabisulfit pada Proses Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) terhadap Mutu Keripik Kesemek. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 36.
- Andarwulan, N., Feri, K., Dian, H. 2011. Analisis Pangan. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Angria, M. 2011. Pembuatan Minuman Instan Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Cita Rasa *Cassia vera*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 46
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis*. The Association of Official Analytical Chemistry. AOAC. Int., Washington DC. pp. 18.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas-Blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Arlim, T.A. 2006. Studi Substitusi Terigu dengan Beberapa Bentuk Olahan Jagung (*Zea mays*) dalam Pembuatan Mie Kering. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Astawan, M. dan Kasih, A.L. 2008. Khasiat Warna – Warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Billina, A. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Vol. 4 No. (2) Hal: 109-116.

- Burhanuddin. 2001. *Proceeding Forum Pasar Garam Indonesia*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Damardjati, D.S. 1980. *Struktur dan Komposisi Kimia Beras*. Fakultas Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB Press. Bandung.
- Desrosier, N.W. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia. Penerjemah Mulchji Muljohardja. Jakarta. Hal. 614.
- Dianti, R.W. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64, Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 5.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Estiasih, T. dan Sofia, E. 2009. *Stabilitas Antioksidan Bubuk Keluwak (*Pangium Edule Reinw.*) Selama Pengeringan dan Pemasakan*. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 10 No. (2) Hal: 115-122.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- \_\_\_\_\_. 1992. *Mikrobiologi Pangan Lanjut*. PAU-Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- \_\_\_\_\_. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal. 200.
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood. England. pp. 12.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry, Thrid Edition*. Marcel Dekker INC. New York. pp. 6.
- Gianesa, M. 2009. *Pembuatan Makanan Sarapan Siap Saji dari Campuran Tepung Ubi Jalar Kuning, Terigu dan Tepung Kacang Merah*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 50.

- Hasanah, H. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (*Oryza sativa L var forma glutinosa*) dan Tape Singkong (*Manihot utilissima pohl*). [Skripsi]. Universitas Islam Negeri (UIN). Malang. Hal 5.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia II. Edisi 2. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta. Hal. 795-800.
- Irawan, S.S. 2013. Metilasi pada Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri*) Menggunakan Pereaksi Dimetil Sulfat berbagai Variasi Konsentrasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No. (1) Hal: 148-156.
- Jeki, DS, R. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat terhadap Karakteristik Pigmen Antosianin kulit Buah Jamblang (*Syzygium cumini Linn Skells*). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Joko. 2002. Beras Instan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian. Jakarta.
- Juliano, B.O. 1993. *Rice in human nutrition*. Collaboration IRRI and FAO. Rome.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 1989. Edisi Kedua. Balai Pustaka. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 124.
- Kusumaningrum, A. dan Winiati P.R. 2007. Penambahan Kacang-kacangan dalam Formulasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Berbahan Dasar Pati Aren (*Arenga pinnata (Wurmb) Merr*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 18 No. (2).
- Larasati, D., Wahjuningsih, S.B., Pratiwi, E. 2011. Kajian Formulasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Pati Garut (*Maranta arundinaceae L*) sebagai Makanan Pendamping ASI terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. Semarang: Universitas Negeri Semarang. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Vol. 5 No. (2) Hal: 112-118.
- Limber, U. 2016. Karakteristik Minuman Beras Merah dan Beras Hitam berbagai Daerah di Sumatera Barat. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 23-27.
- Lindy, T.E.N. 2008. Aplikasi Ekstrak Antosianin Buah Duwet pada Produk Jelly, Yogurt dan Minuman Berkarbonasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 22.

- Meladhi, Y.B. 2007. Pengolahan Serbuk Bekatul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) (Pengaruh Metode dan Lama Pemanasan terhadap Antosianin Bekatul Beras Ketan Hitam). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, D. 1989. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Depdikbud PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T.R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mujumdar, A.S. dan Menon, A.s. 1995. Drying of Solid: Principle Classification and selection of dryers. Di dalam: *mujumdar, A. S. Handbook of industrial drying*. Marcel dekker. New York.
- Nugrahani, D.M. 2005. Perubahan Karakteristik dan Kualitas Protein pada Mi Basah Matang yang Mengandung Formaldehid dan Boraks. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 112.
- Nur'aini, A. 2010. Aplikasi Millet (*Pennisetum Spp.*) Merah dan Millet Kuning sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Perdana, D. 2003. Dampak Penerapan ISO 9001 terhadap Peningkatan Mutu Berkesinambungan pada Proses Produksi Bubur Bayi Instan. di PT. Gizindo Prima Nusantara. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 12.
- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prasetyaningrum, A. 2010. Rancang Bangun *Oven Drying Vaccum* dan Aplikasinya sebagai Alat Pengering pada Suhu Rendah. Riptek, Vol. 4 No. (1) Hal: 45-53.
- Prior, R.L., Cao, G., Martin, A., Sofic, E., McEwan, J., O'Brien, C., Lischner, N., Ehlenfeldt, M., Kalt, W., Krewer, G., dan Mainland, C.M. 1998. *Antioxidant Capacity as Influenced by Total Phenolic and Anthocyanin Content, Maturity and Variety of Vaccinium species*. J. Agric. Food Chem. 46, Hal: 2686- 2693.



Puspitasari, R. 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Pertenakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Putra, Y.A. 2013. Pengaruh Cara Pemasakan Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dan Penambahan Jahe terhadap Karakteristik Sari Ketan Hitam sebagai Minuman Fungsional. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 24.

Regalima, P. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe terhadap Mutu Mi dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Salunkhe, D.K. dan Kadam, S.S. 1990. *Handbook of World Food Legumes: Nutritional Chemistry, Processing Technology, and Utilization*. Vol.1. CRC Press.

Santosa, Y. 1986. Pengaruh Sistem Pengeringan dan Lama Fermentasi dalam Pembuatan Tepung Tape Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) terhadap Komposisi Kimia dan Daya Terima Konsumen. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sari, K.T.P. 2012. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*) sebagai Substitusi dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu untuk Pendamping Makan Tambahan pada Balita (Kajian terhadap Analisis Proksimat serta Sifat Organoleptiknya). [Skripsi]. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang. Semarang. Hal. 95-96.

Saripudin, U. 2006. Rekayasa Proses Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) dan beberapa Karakternya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 75.

Sari, V.R. dan Kusnadi, J. 2015. Pembuatan Petis Instan (Kajian Jenis dan Proporsi Bahan Pengisi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang.

Standar Nasional Indonesia. 2008. Beras SNI 6128-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2000. Mi Instan SNI 01-3551-2000. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Soekarto. 1981. Penilaian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 144.

\_\_\_\_\_. 1985. Penilaian Organoleptik. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 120.

Suardi, D. 2005. Potensi Beras Merah untuk Peningkatan Mutu Pangan. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Indonesian Agricultural Research and Development). Journal Vol. 24 No. (3) Hal: 93-100.

Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1989. Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. Hal. 271.

Sugiyono, Soekarto, S.T., Hariyadi, P., Supriadi, A. 2004. Kajian Optimasi Teknologi Pengolahan Beras Jagung Instan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 15 No. (2) Hal: 119-128.

Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jakarta Pusat: Media Litbangkes. Vol. 25 No. (4) Hal: 235-242.

Suter, I.K., Sutrisna, A.W.I.M., Agung, I.G.N., Yusa, N.M., Suryawantha, I.B.K. 2007. Studi Pengembangan Produk Olahan dari Umbi-umbian dan Jagung dalam Rangka Diversifikasi Pangan. Kerjasama Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Bali dengan Pusat Kajian Makanan Tradisional Lembaga Penelitian Universitas Udayana. Denpasar.

Winarno, F.G. dan Fardiaz, S. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

\_\_\_\_\_. 1986. Pemanfaatan dan Pengolahan Beras Non Nasi. Konsultasi Pengembangan Industri Pengolahan Beras Non Nasi. Kerjasama Departemen Perindustrian dengan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

\_\_\_\_\_. 2008. Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru. M-Brio Press. Bogor.

Yulisma, W. 2012. Formulasi dan Pembuatan Bubur Instan Berbahan Baku Lokal sebagai Alternatif Pangan Darurat. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 24.

Yustina, I. 2006. Studi Pengaruh Lama Fermentasi Tape Ketan Hitam terhadap Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yusuf, A.L. 2004. Studi Keamanan Mikrobiologis Makanan di Kantin Asrama Putri Tingkat Persiapan bersama Institut Pertanian Bogor. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

