

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Antarlina, S.S., dan J.S Utomo . 1999. Proses pembuatan dan penggunaan tepung ubi jalar untuk produk pangan. Dalam Edisi Khusus Balitkabi.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Int., Washington. Hal. 97-149.
- Ardiansyah. 2007. *Antioksidan dan Perannya bagi Kesehatan*. www.ardiansyah.multiplay.com/journal/item [26 Februari 2018]
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyaluran Prov. DIY.2014. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan. Yogyakarta. Hal.117.
- Badarinath, A. V., K.M Rao, C.M.S Chetty, S Ramkanth, T.V.S Rajam, and K, Gnanaprakash. 2010. A Review of In-Vitro Antioxidant Methods Comparisons, Correlations dan Considerations. *International Journal of Pharmtech Research* 2: 1276-1285.
- Bessesen, D.H., 2001. The Role of Carbohydrates in Insulin Resistance. *The Journal of Nutrition*. 131: 2782S.
- BNF [British Nutrition Foundation]. 1990. *Complex Carbohydrates in Foods: The Report of the British Nutrition Foundation's Task Force*. Chapman dan Hall, London.
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 373 hal.
- Citramukti, I. (2008). Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hypoce-reus costaricensis*), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Damayanthi, E., L.T Tjing., L, Arbianto. 2007. *Rice Bran*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Demple, B. and L. Harrison. 1994. *Repair of Oxidative Damage to DNA: Enzymology and Biology*. Biochemistry.63: 915-916.
- [DEPKES RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. Undang-Undang Kesehatan No 23 Tahun 1992. Tentang Kesehatan. Jakarta.
- Dwiyanti, G., Siswaningsih, dan Aprilianti, W.N., 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Beras Merah Dan Beras Hitam Komersial Serta Produk Olahannya. Di dalam: Seminar Nasional Kimia Dan Pendidikan Kimia V. p.626-627.

- Englyst, H.N., H.S Wiggins dan J.H. Cummings. 1982. *Determination of the non starch polysaccharides in plant foods by gas-liquid chromatography of constituent sugars as alditol acetates*. Analyst, 107:307-18
- Fennema, O. R., 1976. *Principle of Food Science*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Hanum, Tirza. 2000. Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna dari Katul Beras Ketan Hitam. Buletin Teknologi dan Industri Pangan Vol. XI, No. 1, tahun 2000.
- Hariastuti, M. 2011. Pengujian Ketahanan Beberapa Kultivar Padi Beras Merah dan Hitam terhadap Wereng Batang Coklat *Nilaparvata lugens* Stall (homoptera: Delphacidae). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerjemah: S. Achmadi. ITB –Press, Bandung.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gajah Mada University Pres. Yogyakarta
- Hayati, E., U. Budi dan R. Hermawan. 2012. Konsentrasi total senyawa antosianin ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.): Pengaruh temperatur dan pH. *Jurnal Kimia (JIN Maulana Malik Ibrahim)* Making 2:138-147.
- Hoerudin. 2012. *Indeks glikemik buah dan implikasinya dalam pengendalian kadar glukosa darah*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian 8(2): 80-98.
- Huang, D., Ou, B., and Prior, R.L. 2005. The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 5: 1841-1856.
- Indrasari, S.D. 2006. Padi Aek Sibundong: Pangan Fungsional. Di dalam: Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Kristamtini., dan Purwaningsih, H. 2009. Potensi Pengembangan Beras Merah Sebagai Plasma Nutfah Yogyakarta. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28 (3): 88.
- Kumalaningsih, S. 2008. Antioksidan, sumber dan manfaatnya. (Online). (6 Maret 2018, 17.30)
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lampe, J. W. 1999. Health Effect of Vegetable and Fruits: Assessing Mechanisms of Action in Human Experimental Studies. *The American Journal of Clinical Nutrition* 70: 475-490.

- Leon, K., D. Mery, and F. Pedreschi. 2005. Color Measurement in L^{*} a^{*} b^{*} Units From RGB Digital Images. *Publication in Journal of Food Engineering*. 1(1). 23 hal.
- Mahardika., 2011. Peningkatan Suhu Pada Rice Cooker Dihitung Dalam 48 Jam. *Teknologi Listrik*. Vol 1. pp: 6-8.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Makanan Indonesia*. Edisi I. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta.
- McCord, J. M. 1979. Superoxide, Superoxide Dismutase and Oxygen Toxicity. Dalam: Reviews in Biochemical Toxology. E. Hodgon, J. R. Bend, R. M. Philpot (Eds). Elsivier Amsterdan. The Netherland. Hal. 109-124
- Medikasari. 2000. *Bahan Tambahan Makanan : Fungsi dan Penggunaannya dalam Makanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Miller JB, Foster-Powel K and Colagiuri S. 1996. *The GI Factor: The GI Solution*. Hodder and Stoughton. Hodder Headline `Australia Pty Limited
- Molyneux, P. 2003. The Use of Stable Free Radikal Diphenylpicrilhydrazil (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Journal Science of Technology* 26 (2): 211-219
- Morris, A., A. Barnett dan O.J. Burrows . 2004. *Effect of Processing on Nutrient Content of Foods*. Can J Art 37 (3): 160-169.
- Muchtadi, D.N.S. Palupi dan M. Astawan. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor : Bogor. 246 hal.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Mulyati, N.D.1994. Mempelajari Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Stabilitas Karoten Pada Beberapa Sayuran Hijau.[Skripsi]. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulyana. 1988. Pengaruh Varietas Beras, Perlakuan Kimia dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Bubur Nasi Kering. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Murdiati, A., dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Edisi Pertama, Jakarta, Kencana Prenadamedia Group.
- Naim, I.E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi terhadap Kualitas Muffin*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. Hal: 39-40

- Nurhidajah, M. Astuti, Sardjono, A. Murdiati dan Y. Marsono. 2015. Kadar Serat Pangan dan Daya Cerna Pati Nasi Merah Yang Diperkaya Kappa-Karagenan dan Ekstrak Antosianin dengan Variasi Metode Pengolahan. The 2nd University Research Coloquium 2015. ISSN 2407-918.
- Osawa, T., dan M.A. Namiki. 1981. A Novel Type of Antioxidant Isolated From Leaf Wax of Eucalyptus Leaves, hal735-739 dalam Dzakiyyah. 1994. Evaluasi Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Kunyit, Kencur, Temu Giring dan Temu Kunci Menggunakan Sistem DPPH dan Linoleat. [Skripsi] S-1. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP.
- Pietta, P.G. 2000. Flavonoids as Antioxidants, J. Nat. Prod., 63, 1035-1042.
- Pourmorad, F., S.J HosseiniMehr, and N. Shahabimajd. 2006. Antioxidant Activity, Phenol dan Flavanoid Content of Some Selected Iranian Medicinal Plants. *African Journal of Biotechnology* 5 (11): 1141-1145.
- Poedjiadi, Anna dan Supriyanti, F.M. Titin. 2009. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Prastyaharasti, M. dan E, Zubaidah. 2014. Evaluasi Pertumbuhan Lactobacillus Casei dalam Medium Susu Skim yang Disubstitusi Tepung Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4):285-296.
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, B Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Depdiknas. Jakarta.
- Sajilata, M.G., Rekha S. Singhai dan Puspa R. Kulkarni. 2006. Resistant Starch A Review. *J. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*.5: 1-17.
- Sakidja. 1989. *Kimia Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Jenderal Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan. Jakarta. 297 hal.
- Santika, A, dan Rozakurniati. 2010. *Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gago*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 15. No 1. 2010: 15(1):1-5
- Sari, R.N. 2017. Kajian Penyimpanan Buah Papaya Merah Delima (Carica papaya, L) pada Berbagai Konsentrasi Oksigen Rendah untuk Mengurangi Gejala Kerusakan Dingin. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

- Sarwono. 2011. *Magic Jar atau Rice Cooker*. Politeknik Negeri Semarang. Semarang.
- Setiawati, H., Yustinus. M, Anita M.S., 2013. *Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Flake Beras Merah dan Beras Ketan Hitam dengan Variasi Suhu Perebusan*. Surabaya. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala.
- Shinta. 2010. Beras Berpigmen: Sebuah Peluang Usaha Pengembangan Pangan Fungsional. Food Review Ind.vol.V/No.9/September 2010:34-38.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Hal. 31, 75, 110, 116.
- Sompong, R., S. Siebenhandl-Ehn, G. Linsberger-Martin, dan E. Berghofer. 2011. Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka. *Elsevier Appl. Sci. Pbl.*, 124, 132-140.
- Suardi, DK. 2005. Potensi Beras Merah untuk Peningkatan Mutu Pangan. Balai Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi. Bogor
- Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. *Beras hitam, pangan berkhasiat yang belum populer*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 31(2): 9-10.
- Subekti, A., 2015. Karakteristik dan Pola Kekerabatan Plasma Nutfah Padi Beras Merah di Kalimantan Barat. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Sumber Daya Genetik Pertanian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Barat. p.118-119.
- Sudarmadji, S., B Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Jakarta.
- Suliartini, N.W.S., Sadimantara, G.R., Wijayanto, T., dan Muhibdin., 2011. Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *Jurnal Crop Agro*. 4 (2): 44.
- Vallous, N.A. 2002. Performance of a Double Dryer For Producing Pregelatinized Maize Starches. *J Food Eng* 51:171-183.
- Whitney, E., S.R. Rolfs, and K. Pinna. 2002. *Nutrition and diabetes mellitus*. Understanding Normal and Clinical Nutrition. 7th ed. Belmont, Wadsworth. pp. 79-816.
- Williams, M.C. 1979. *Food Fundamentals*. John Wiley and Sons, New York, Toronto.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 278 hal.
- Wiyono, R. 2006. Studi pembuatan serbuk effervescent temulawak (Curcuma xanthorizzaroxt) kajian suhu pengering, konsentrasi dekstrin, konsentrasi asam sitrat dan Na.bikarbonat. [Skripsi]. Universitas Andalas, Padang.
- Yenrina, R., Yuliana dan R. Dhini. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. Hal 9-11.

