

DAFTAR PUSTAKA

- [Anonim]. 2017. Variasi dan Manfaat Beras yang Perlu Diketahui. *www.serbanik.com*. Diakses tanggal 14 Mei 2018.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional, 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Adzkiya, M. A. Z. 2011. Kajian Potensi Antioksidan Beras Merah dan Pemanfaatannya Pada Minuman Beras Kencur. [Thesis]. Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Agustina, A. W. dan G. Anjani. 2017. Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*. Vol 6(2) : Hal 128-137.
- Alleoni, A. C. C. 2006. Albumen Protein And Functional Properties of Gelation And Foaming. *Sci. Agric*. Vol 63(3): 291-298.
- Allidawati dan K, Bambang. 1989. *Metode Uji Mutu Beras Dalam Program Pemuliaan Pada*. Padi Buku 2. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. Hal 363-375.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka, Jakarta. 334 Hal.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 1-41.
- Anggorodi, R. 2005. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. UGM Press. Yogyakarta.
- Anggraini, T., Novelina., U. Limber., R. Amelia., 2015. Antioxidant Activities of Some Red, Black and White Rice Cultivar From West Sumatra, Indonesia. *Pakistan Journal of Nutrition* 14(2): 112-117.
- Anggraini, T., R. Amelia., S. Siswardjono. 2016. Chemical Characteristic of Kembang Loyang from Red, Black and White rice. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*. Vol 7(3): 2623-2630.
- Anggraini, T., Y. K. Dewi., K. Sayuti. 2017. Characteristics of Sponge Ceke Made from Red, Black, and White Rice Flour from Some Areas in West Sumatra. *Jurnal Litbang Industri* 17(2): 123-136.
- Anugrahati, N.A., Y. Pranoto., Y. Marsono dan D.W. Marseno. 2017. Physicochemical properties of rice (*Oryza sativa* L.) flour and starch of two Indonesian rice varieties differing in amylose content. *International Food Research Journal*. Vol 24(1): 108-113.
- AOAC. 1995. *Official Methods Of Analysis The Association Analysis Chemist*. Inc. Washington D.C. Hal. 1-17.

- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Prov. DIY. 2014. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan. Yogyakarta. Hal. 1-17.
- Batista, J. E. R., Soares, M. S. Junior., M. Caliar., dan M. M. Araujo. (2016). Physical, microbiological and sensory quality of gluten-free biscuits of rice flour and potato pulp recovered from the effluent of fries processing. *Journal of Food and Nutrition Research*, Vol. 55(3): 101-107.
- Claudia, R., T. Estiasih., D.W. Ningtyas., dan E. Widyastui. 2015. Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jagung (*zea mays*) Fermentasi : *Kajian Pustaka Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(4) : 1589-1595.
- Damardjati, D.S., S.Widowati, J.Wargiono dan S.Purba. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*. Makalah pada Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bahtera Karya Aksara. Jakarta. Hal 286.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Dungir, S. G., G. K. Dewa. dan S. K. Vanda. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia manggosta* L) jurnal MIPA UNSRAT online.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Faridi, H. 1994. *Technology of cookie and cracker production*. Dalam : Hamed Faridi (Editor). *The Sciences of Cookie and Cracker Production*. Chapman and Hall, New York.
- Fellow, J. P. 200. *Food Processing Technology : Principles and Practise*. 2nd Ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 4(2): 17-29.
- Gellrich, K., H.H.D. Meyer dan S. Wiedemann. 2014. Composition of major proteins in cow milk differing in mean protein concentration during the first 155 days of lactation and the influence of season as well as shortterm

restricted feeding in early and mid-lactation. *Czech J. Anim. Sci.*, Vol 59(3): 97–106.

- Haryadi. 2008. *Kimia dan Teknologi Pati*. UGM Press. Yogyakarta. 240 Hal.
- Hui, F. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Willy and Sons, Inc. New York.
- Indrasari, S. D. dan Adnyana. 2006. Preferensi Konsumen terhadap Beras Merah sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol 2(2): 227-241.
- Indriyani, F., Nurhidajah, dan A. Suhyanto. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 3(8): 27-34.
- Inyang, U. E., C. F. Effiong., dan A. P. E. Nyah. 2018. Physical Properties, Nutrition Composition and Sensory Evaluation of Cookies Prepared from Rice, Unripe Banana and Sprouted Soybean Flour Blends. *International Journal of Food Science and Biotechnology*. Vol 3(2): 70-76.
- Jin-Woong, K., K. Byung-Chul., L. Jae-Heung., L. Duck-Ryul., S. Rehman dan S. J. Yun. 2013. Protein Content And Composition Of Waxy Rice Grains. *Pak. J. Bot.*, Vol 45(1): 151-156.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Khomsatin, S., Sugiyono., dan B. Haryanto. 2012. Kajian pengaruh pengukusan bertekanan (*steam pressure treatment*) terhadap sifat fisikokimia tepung jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol 23(1):
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras*. <http://ebookpangan.com>. Diakses tanggal 20 Mei 2018.
- Kumalaningsih, S. 2006 *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Suraaya. Trubus Agrisarana. 122 hal.
- Kurniawati, S. 2018. Seleksi Muatan Padi Beras Merah Lokal Sumatera Barat Varietas Sigah dan Banu ampu Berdasarkan Karakter Tinggi Tanaman Dan Jumlah Anakan. [Skripsi].Faperta. Universitas Andalas. Padang. Hal 8-11.
- Kusharto, C. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 1(2): 45-54.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 264 Hal.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing Limited, England. 486 Hal.

- Martoyo, Y.P., D. R. Haryadi., dan P.W. Rahayu. 2014. Kajian Standar Cemaran Mikroba Dalam Pangan di Indonesia. *Jurnal standarisasi*. Vol 16(2): 113-124.
- Masita,S., M. Wijaya dan R. Fadilah. 2017. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dengan Varietas Toddo'puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 3(1) : 234-241.
- Matz, S.A and T.D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.Texas. Hal 30-36.
- Muchtadi, T. R., P. Hariyadi dan A. B. Ahza. 1988. Teknologi Pemasakan Ekstruksi. LSI-IPB. Bogor.
- Mulyaningsih, R. 2009. Kandungan Unsur Fe dan Zn Dalam Bahan Pangan Produk Pertanian, Peternakan dan Perikanan Dengan Metode k0-AANI. *Jurnal Sains dan Teknologi Nuklir Indonesia*. Vol.10(2) : 71-80.
- Muthoharoh, D. F., dan Aji, S. 2017. Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, Dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan Dan Waktu Proofing). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.5(2):34-44.
- 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. [Tesis] Program Pasca sarjana Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Nurani, S., dan Y. S. Setyo. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol.2(2): 50–58.
- Nurnayetti dan Atman. 2013. *Keunggulan Kompetitif Padi Sawah Varietas Lokal Di Sumatera Barat* : Sukarami 28 Juni 2013. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat Jl. Padang-Solok km-40. Solok. : Hal 102-110.
- Pratama, R.I., I. Rostini dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). *Jurnal Akuatik*. Vol 5 (1): 30-39.
- Purwono dan P. Heni. 2007. *Budidaya 8 jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 107.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit Ardi. Yogyakarta. Hal 25-40.
- Sandrasari, D. A. 2008. Kapasitas Antioksidan Dan Hubungannya Dengan Nilai Total Fenol Ekstrak Sayuran *Indigenous* [Skripsi]. Bogor (ID): IPB.

- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. *Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 15(1) Hal. 1-5.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University press. Padang. 112 Hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto., dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. Hal 180.
- Sholikhah, F. S., dan F. C. Nisa. 2015. *Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak Dengan Tepung Terigu Dan Penambahan Shortening)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3(3): 1180-1191.
- Singh, S., C. S. Raina., A. S. Bawa dan D. C. Saxena. 2005. Effect of Heat-Moisture Treatment and Acid Modification on Rheological, Textural, and Differential Scanning Calorimetry Characteristics of Sweetpotato Starch. *Journal of Food Science*. Vol 70(6): 373-378.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharat Aksara. Jakarta.
- Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. Beras hitam, Pangan Berkhasiat yang Belum Populer. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol 31(2): 9-10.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Suda, I., T. Oki, M. Masuda, M. Kobayashi, Y. Nishiba, dan S. Furuta. 2003. Physiological Functionality of Purplefleshed sweet Potatoes Containing anthocyanins and Their Utilization in Foods. *JARQ* 37(3): 167-173.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan E. Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian* Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Tanjung, Y., R. Lydia. dan K. Joni. 2015. Biskuit Bebas Gluten Dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 1 :11-22.
- Thoif, R. A. 2014. Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Ketan Hitam (*Oryza Sativa Glutinosa*) Dalam Pembuatan Cookies. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor Hal 25-40.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2007. *Nutrient Database for Standard Reference*. RI.
- Utari, R. S., dan A. Riyanto. 2008. Serapan Fe, K dan Kandungan Klorofil Tanaman Padi Pada Kondisi Tercekam Fe. *Agrin* Vol. 12(1) : 78-85.

Verma, D. K dan K. Shukla. 2011. Nutritional Value of Rice & Their Importance. *Indian Farmers' Digest*. Vol4 (1): 21-26.

Wahyu, R.D. 2010. *Kajian Karakteristik Fitokimia Beras Dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR 64, Pecah Kulit, dan Giling Selama Penyimpanan*. Universitas 11 Maret. Surakarta. 67 Hal.

Waruwu, F. 2015. Evaluasi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Roti dari Tepung Komposit Beras, Ubi Kayu, Kentang dan Kedelai dengan Penambahan Xanthan Gum. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 Hal.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu, Yogyakarta. 276 hal.

