

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Aal, E. S. M., Young, J. C., & Rabalski, I. (2006). Anthocyanin Composition In Black, Blue, Pink, Purple, And Red Cereal Grains. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(13), 4696–4704.
- Adawiyah, R., Syaltut Abduh, M., Kusumawidjaya, E., & Djati, S. (2022). Trying the Utilization of Rice to Reduce Caffeine Levels in Making Tubruk Coffee. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 7(7).
- Ai, N. S. (2022). Biologi Tumbuhan Dalam Praktik (D. P. M. Ludong, Ed.; 978th-623rd-459th-235th–1st ed., Vol. 1). Widina Bhakti Persada Bandung.
- Aminah, S., Hersoelistyorini, W., Suyanto, A., Rosidi, A., Meikawati, W., & Yonata, D. (2022). Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Formula Susu Kecambah Kedelai dan Ekstrak Beras Hitam Terenkapsulasi dengan Variasi Jenis Penyalut. *Desember*, 16(4), 476–484.
- Amorta, D. Z. (2018). Sifat Kimia dan Sensori Serbuk Beras Hitam dengan Variasi Metode Pemasakan dan Penambahan Bubuk Kedelai. [Universitas Muhammadiyah Semarang].
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., & Sayuti, K. (2017). Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam Dan Putih Dari Beberapa Daerah Di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 123–136.
- Annisa, M., Hendrival, & Khaidir. (2021). Evaluasi Ketahanan Beras Lokal Provinsi Sumatera Barat Terhadap Hama *Sitophilus oryzae* (L.). *Jurnal Agrotek Tropika*, 9(3), 543.
- Apriliansa, A. M. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Pada Pembuatan Cendol Tepung Hunkwe Terhadap Daya Terima Konsumen [Skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.
- Ardiansih, R. (2017). Penentuan Nilai Sun Protecting Factor (Spf) Ekstrak Etanol Beras Merah (*Oryza Glaberrima Steud.*) Secara In Vitro Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Arifa, A. H., Syamsir, E., & Budijanto, S. (2021). Karakterisasi Fisikokimia Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dari Jawa Barat, Indonesia Physicochemical Properties of Black Rice (*Oryza sativa L.*) from West Jawa, Indonesia. *AgriTECH*, 41(1), 15–24.
- Arifin, S. A., Yuliana, N. D., & Rafi, M. (2019). Aktivitas Antioksidan pada Beras Berpigmen dan Dampaknya terhadap Kesehatan. *Artikel Pangan*, 28(1), 11–22.
- Arsha, R., Rasane, P., & Singh, J. (2021). Rice: Bioactive Compounds and Their Health Benefits. *The Pharma Innovation Journal*, 10(5), 845–853.
- Aryana, I. G. P. M., Santoso, B. B., Febriandi, A., & Wangiyana, I. W. (2020). Padi Beras Hitam (Eds.; 1st ed., Vol. 1). LPPM Universitas Pamulang Press.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109.

- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur. *TEKNOBUGA*, 2(2), 61–79.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2020). Pedoman Menurunkan Cemaran Akrilamida Dalam Kopi Olahan (Eds.; 1st ed., Vols. 978-602-415-048–8).
- Bautista, A. (2009). Banna Blend Rice Coffee. *Bangnos MPC*, 1–49.
- Chen, X. Q., Nagao, N., Itani, T., & Irifune, K. (2012). Anti-oxidative Analysis, and Identification and Quantification of Anthocyanin Pigments in Different Coloured Rice. *Food Chemistry*, 135(4), 2783–2788.
- Chen, Y. H., Xia, E. Q., Xu, X. R., Ling, W. H., Li, S., Wu, S., Deng, G. F., Zou, Z. F., Zhou, J., & Li, H. Bin. (2012). Evaluation of Acrylamide in Food from China by a LC/MS/MS Method. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 9(11), 4150–4158.
- Das, M., Dash, U., Mahanand, S. S., Nayak, P. K., & Kesavan, R. K. (2023). Black Rice: A Comprehensive Review On Its Bioactive Compounds, Potential Health Benefits and Food Applications. In *Food Chemistry Advances* (Vol. 3).
- Dewi, N. L. P. D. U., Luh, P. W., & Dewa, A. A. Y. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Dengan Oven Drier Terhadap Karakteristik Teh Beras Merah Jatiluwih. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(2503-488X), 1–12.
- Dwinefri, F. (2020). Desain Sistem Pemasaran Beras Solok Berbasis Aplikasi Android Di Sumatera Barat [Skripsi]. Universitas Andalas.
- Eder. (1996). Handbook of Food Analysis (Eder, Ed.; Vol. 1). Marcel Dekker.
- Fibriyanti, Y. W. (2012). Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (*Oryza nivara*) dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan [Doctoral dissertation]. Universitas Sebelas Maret.
- Fitriyah, D., Ubaidillah, M., & Oktaviani, F. (2020). Analisis Kandungan Gizi Beras dari Beberapa Galur Padi Transgenik Pac Nagdong/Ir36. *ARTERI : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2), 153–159.
- Fitriyani, U. (2023). Identifikasi Karakter Morfologi dan Anatomi Padi Lumbung Sewu Cantik Varietas Lokal Lampung Terhadap Cekaman Kekeringan Menggunakan Peg (*Polyethylene Glycol*) 6000. Universitas Lampung.
- Francesca, F. (2019). The Effect Of Red Yeast Rice Powder Addition To Physicochemical And Sensory Quality During Storage Of Buttercream. Unika Soegijapranata.
- Fukui, M., Islam, M. Z., Lai, H. M., Kitamura, Y., & Kokawa, M. (2022). Effects Of Roasting On Storage Degradability And Processing Suitability Of Brown Rice Powder. *LWT - Food Science and Tecnology*, 161, 1–9.
- Galici, S. (2017, November 17). The Rice Coffee. 1–5.
- Ghasemzadeh, A., Karbalaii, M. T., Jaafar, H. Z. E., & Rahmat, A. (2018). Phytochemical Constituents, Antioxidant Activity, And Antiproliferative Properties Of Black, Red, And Brown Rice Bran. *Chemistry Central Journal*, 12, 1–13.
- Goufo, P., & Trindade, H. (2014). Rice Antioxidants: Phenolic Acids, Flavonoids, Anthocyanins, Proanthocyanidins, Tocopherols, Tocotrienols, γ -oryzanol, and Phytic Acid. *Food Science & Nutrition*, 2(2), 75–104.

- Hariyono, & Isnawan, B. H. (2016). Tinjauan Fisiologi Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Metode Sri (System Of Rice Intensifications) Pada Berbagai Cara Pemberian Air dan Varietas Tanaman. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Hartono, Y. (2020). Pengaruh Fermentasi *Lactobacillus pentosus* LLA18 dan *Lactobacillus fermentum* LLB3 terhadap Karakteristik Fisiko-kimiawi Tepung Beras Merah Fermentasi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Harvyandha, A., Kusumawardani, M., & Rosyid, A. (2019). Telemetry Pengukuran Derajat Keasaman Secara Realtime Menggunakan Raspberry Pi. *Jurnal JARTEL*, 9(4), 519–523.
- Hassmy, N. P. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 6(4), 67–74.
- Hernández, F. T. Y., Gasparrini, M., Afrin, S., Cianciosi, D., González-Paramás, A. M., Santos-Buelga, C., Mezzetti, B., Quiles, J. L., Battino, M., Giampieri, F., & Bompadre, S. (2017). Strawberry (cv. Romina) Methanolic Extract and Anthocyanin-enriched Fraction Improve Lipid Profile and Antioxidant Status in HepG2 Cells. *International Journal of Molecular Sciences*, 18(6), 1–17.
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* Dan *Oryza sativa L. Indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 15(1), 79–91.
- Hidayati, N. (2013). Pengaruh Variasi Media Penyangraian Terhadap Kualitas Teh Beras Merah Sebagai Alternatif Minuman Fungsional. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Holilah, H. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Nasi Pada Magic Com Terhadap Kadar Pati. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., & Shao, Y. Y. (2006). Effects Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Of Sweet Potato In Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3), 529–538.
- Hustiany, R. (2016). *REAKSI MAILLARD* (1st ed., Vols. 978-602-9092-71-4). Lambung Mangkurat University Press.
- Ichikawa, H., Ichiyanaagi, T., Xu, B., Yoshii, Y., Nakajima, M., & Konishi, T. (2001). Antioxidant Activity of Anthocyanin Extract from Purple Black Rice. *Journal Of Medicinal Food*, 4(4), 211–217.
- Ilham, M. I., Haniarti, & Usman. (2019). Hubungan Pola Konsumsi Kopi Terhadap Kejadian Gastritis Pada Mahasiswa Muhammadiyah Parepare. *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, 2(3), 433–446.
- Indriyani, F., Nurhidajah, & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 27–34.
- Jamaluddin. (2018). Perpindahan Panas dan Massa Pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan (1st ed., Vol. 1). Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Jamaluddin, J., Syam, H., & Mustarin, A. (2018). Rekayasa Penyangraian, Perpindahan Panas dan Penguapan Air secara Simultan, serta Perubahan

- Tekstur, Volume dan Warna pada Makanan Berpati. [Skripsi]. Universitas Negeri Makassar.
- Jeong, S. M., Kim, S. Y., Kim, D. R., Jo, S. C., Nam, K. C., Ahn, D. U., & Lee, S. C. (2004). Effect Of Heat Treatment On The Antioxidant Activity Of Extracts From Citrus Peels. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(11), 3389–3393.
- Jumali, & Guswara, A. (2015). Mutu Fisik Gabah Dan Beras Beberapa Varietas Unggul Baru (Vub) Padi Produktivitas Tinggi Rakitan Bb Padi. *Balai Penelitian Tanaman Padi Sukamandi*.
- Kang, M. Y., Kim, J. H., Rico, C. W., & Nam, S. H. (2011). A Comparative Study On The Physicochemical Characteristics Of Black Rice Varieties. *International Journal of Food Properties*, 14(6), 1241–1254.
- Kinsky, M. K. (2019). Pengaruh Teknik Penyeduhan Terhadap Profil Sensori Teh Herbal Serai (*Cymbopogon Citratus*) Dan Pandan Wangi (*Pandanus Amarylifolius Roxb.*) [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Konyalioglu, S., Sağlam, H., & Kivçak, B. (2005). α -Tocopherol, Flavonoid, and Phenol Contents and Antioxidant Activity of *Ficus carica* Leaves. *Pharmaceutical Biology*, 43(8), 683–686.
- Kurniawan, A., Indrawanis, E., & Ezward, C. (2020). Karakteristik Morfologi Malai dan Bunga Dua Belas Genotipe Padi Lokal Kabupaten Kuantan Singigi. *Agrosains Dan Teknologi*, 5(5), 1–12.
- Kusuma, A. E., & Yolanda, A. (2022). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Afrika (*Vernonia arborea Buch-Ham*) Dengan Metode DPPH. *SITAWA : Jurnal Farmasi Sains Dan Obat Tradisional*, 1(1), 34–40.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & R.J, H. S. (2013). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 2(1), 9–21.
- Li, Z., Zhao, C., & Cao, C. (2023). Production and Inhibition of Acrylamide during Coffee Processing: A Literature Review. In *Molecules* (Vol. 28, Issue 8, pp. 1–15). MDPI.
- Limber, U. (2016). Karakteristik Minuman Dari Beras Merah Dan Beras Hitam Berbagai Daerah Di Sumatera Barat [Skripsi, Universitas Andalas].
- Liyanaarachchi, G. V. V., Mahanama, K. R. R., Somasiri, H. P. P. S., Punyasiri, P. A. N., & Kottawa-Arachchi, J. D. (2020). Total And Free Amino Acid Contents Of Popular Rice Varieties (*Oryza sativa l.*) Consumed In The Capital City Of Sri Lanka. *Journal of the National Science Foundation of Sri Lanka*, 48(2), 199–211.
- Mahmud, & Mardianto. (2020). Analisis Keunggulan Komparatif dan Kompetitif Beras Solok (Studi Kasus di Kota Solok). *Journal Viabel Pertanian*, 14(1), 44–53.
- Mangabang, A. G., Esporlas, R., & D. Persia, M. C. (2016). Rice Coffee With Fruit Creamer. *OIC College of Business Administration*, 15–16.
- Mangiri, J., Mayulu, N., & Kawengian, S. E. S. (2016). Gambaran Kandungan Zat Gizi Pada Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) Kultivar Pare Ambo Sulawesi Selatan. *Jurnal Biomedik*, 4(1), 1–5.
- Mubaroq, I. A. (2013). Kajian Potensi Bionutrien Caf Dengan Penambahan Ion Logam Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Tanaman Padi. Universitas Pendidikan Indonesia.

- Muntana, N., & Prasong, S. (2010). Study on Total Phenolic Contents and Their Antioxidant Activities of Thai White, Red, and Black Rice Bran Extracts. *Pakistan Journal of Biological Sciences*, 13(4), 170–174.
- Mustofah, M., & Utami, P. (2019). Perangkat Penentu Kualitas Beras Ditinjau dari Kadar Air dan Berat Butir Menir Berbasis Arduino Uno. *Elinvo (Electronics, Informatics, and Vocational Education)*, 4(1), 39–48.
- Nasrullah, Husain, H., & Syahrir, M. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizus*) dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica*, 21(2), 150–162.
- Nasution, F. D. (2015). Pemeriksaan Zat Pemutih Klorin Pada Beras Yang Beredar di Kota Medan [Skripsi]. Universitas Medan Area.
- Ndumuye, E., Langi, T. M., & Taroreh, M. I. R. (2022). Chemical Characteristic Of Muate Flour (Pteridophyta Filicinae) As Traditional Food For The Community Of Community Of Kimaam Island. *Applied Agroecotechnology Journal*, 3(2), 261–268.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–231.
- Ngoc, N. T. M., Chuyen, N. Van, Thao, N. T. T., Duc, N. Q., Trang, N. T. T., Binh, N. T. T., Sa, H. C., Tran, N. B., Ba, N. Van, Khai, N. Van, Son, H. A., Han, P. Van, Wattenberg, E. V., Nakamura, H., & Thuc, P. Van. (2020). Chromium, Cadmium, Lead, and Arsenic Concentrations in Water, Vegetables, and Seafood Consumed in a Coastal Area in Northern Vietnam. *Environmental Health Insights*, 14, 1–9.
- Octaviani, R. P. A. (2019). Karakteristik Fisik dan Sensoris Rice Milk Malt Beras Merah dengan Penambahan Bahan Penstabil dari Jenis yang Berbeda. Universitas Diponegoro.
- Olsa, T. M. (2019). Analisis Fungsi Produksi Beras di Sumatera Barat [Skripsi]. Universitas Andalas.
- Pamungkas, M. T., Masrukan, & Kuntjahjawati. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian (Roasting) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pada Seduhan Kopi Arabika (Coffee Arabica L.) dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. *AGROTECH*, 3(2), 1–10.
- Pourmorad, F., Hosseinimehr, S. J., & Shahabimajd, N. (2006). Antioxidant Activity, Phenol and Flavonoid Contents of Some Selected Iranian Medicinal Plants. *African Journal of Biotechnology*, 5(11), 1142–1145.
- Prabowo, M. H., Ari Wibowo, & Yuliani Fitri. (2012). Identifikasi Dan Analisis Akrilamida Dalam Kopi Serbuk (Tubruk) Dan Kopi Instan Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 9(1), 1–12.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96.
- Pratiwi, S. W., & Priyani, A. A. (2019). Pengaruh Pelarut dalam Berbagai pH pada Penentuan Kadar Total Antosianin dari Ubi Jalar Ungu dengan

- Metode pH Diferensial Spektrofotometri. *EduChemia (Jurnal Kimia Dan Pendidikan)*, 4(1), 89.
- Prayogo, K., Wulandari, W., & Suhartatik, N. (2016). Pembuatan Kopi Biji Salak (*Salacca zalacca*) dengan Variasi Lama Penyangraian dan Penambahan Bubuk Jahe. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 1(2).
- Priadi, A. (2018). Aplikasi Pengujian Mutu Beras Menggunakan Fuzzy Inference System(FIS) Metode Mamdani [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Priantari, I., & Dharmawan, A. (2022). Characterization Roasting Level of Arabica Coffee (*Coffea arabica*) Komasti and Andungsari. *Jurnal Biologi UNAND*, 10(1), 33.
- Priska, M., Peni, N., Carvalho, L., & Dala Ngapa, Y. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*, 6(2).
- Purniati, N. P. (2021). Studi Pembuatan Camilan Stik Dengan Penambahan Umbi Bit [Skripsi]. Poltekkes Kemenkes Denpasar .
- Putra, A. A. P. (2022). Preferensi Konsumen Terhadap Beras Di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya [Doctoral dissertation]. Universitas Siliwangi.
- Putri, A. A. (2020). Kajian Sistematis Potensi Antioksidan dan Peningkatan Bioaktivitas pada Beras dan Dedak Padi bagi Kesehatan Kulit [SKRIPSI]. Uin Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Rahmania, H. (2017). Kelayakan Masker Buah Pare dan Tepung Beras Untuk Mencerahkan Kulit Wajah. [Under Graduates Thesis]. Universitas Negeri Semarang.
- Ramos, A. R. G., Ballesteros, J. F., Rizzo, E. S. A., Atanacio, A. B., Mataia, A. B., & Corales, A. M. (2020). Boosting The Entrepreneurial Skills Of Farmers For A Sustainable Community Enterprise. *Rice-Based Biosystems Journal*, 7, 69–78.
- Rawat, R., Gulati, A., Kiran Babu, G. D., Acharya, R., Kaul, V. K., & Singh, B. (2007). Characterization Of Volatile Components Of Kangra Orthodox Black Tea By Gas Chromatography-mass Spectrometry. *Food Chemistry*, 105(1), 229–235.
- Reamor, M. A., Uy, J. M., Base, A. M., Joven, R., Lareza, J., Mapula, J., Tabilin, M., Ucag, J. G., & Villarroja, D. (2019). Roasted Rice Coffee: An Alternative To Granulated Coffee. Saint Louise De Marillac Collage Of Sorsogon.
- Rina, O. (2016). Isolasi dan Analisis Senyawa Akrilamida dalam Makanan Secara High Performance Liquid Chromatography. *Prosiding SNSMAIP III*, 3(3), 477–482.
- Rusda. (2019). Perbedaan Nilai Indeks Glikemik Beras Putih (*Oryza sativa*) Varietas IR-64 dengan Cara Pemasakan Menggunakan Rice Cooker dan Dandang. [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Sabahannur, S., Syam, N., & Alimuddin, S. (2018). Teknologi Fermentasi Biji Kakao. IPB Press Printing.
- Saewan, N., Vichit, W., Thakam, A., Thitipramote, N., Chaiwut, P., Pinthathong, P., & Thitilerdech, N. (2014). Antioxidant Capacities, Phenolic, Anthocyanin and Proanthocyanidin Contents of Pigmented Rice Extracts

- Obtained by Microwave-assisted Method Wannisa Vichit. *Suranaree J. Sci. Technol*, 21(4), 301–307.
- Sarah, S. (2019). Analisis Usaha Dagang Beras Merah Geri di Kota Padang [Skripsi]. Universitas Andalas.
- Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa L.*) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30.
- Sari, M. D., Jumardi, J., & Rasyid, N. (2022). Prototype Pengairan Sawah dan Monitoring Kualitas PH Tanah Berbasis IOT. *Infotek: Jurnal Informatika Dan Teknologi*, 5(2), 240–251.
- Septiani, N. K. A., Parwata, I. M. O. A. P., & Putra, A. A. B. (2018). Penentuan Kadar Total Fenol, Kadar Total Flavonoid Dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Gaharu (*Gyrinops versteegii*). *Jurnal Matematika*, 12(1), 78–87.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, P. M. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press.
- Shatria, A. (2019). *Karakteristik Cookies dari Berbagai Varietas Beras (Oryza sativa) Di Sumatera Barat*. [Skripsi]. Universitas Andalas.
- Shi, Y., Wang, L., Fang, Y., Wang, H., Tao, H., Pei, F., Li, P., Xu, B., & Hu, Q. (2018). A Comprehensive Analysis Of Aroma Compounds And Microstructure Changes In Brown Rice During Roasting Process. *LWT - Food Science and Technology*, 98, 613–621.
- SNI, S. N. I. 8964:2021. (2021). Kopi Sangrai dan Kopi Bubuk: Vol. ICS 67.140.20. BSN.
- Sompong, R., Siebenhandl-Ehn, S., Linsberger-Martin, G., & Berghofer, E. (2011). Physicochemical And Antioxidative Properties Of Red And Black Rice Varieties From Thailand, China And Sri Lanka. *Food Chemistry*, 124(1), 132–140.
- Sugiyanto, M. K., Maria, F. S., & Gregoria, S. D. (2020). Pengaruh Suhu Pasteurisasi Terhadap Profil Dan Aktivitas Antioksidan Puree Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 100–100.
- Suliansyah, I., Dwipa, I., & Yusniwati, D. (2016). Pengembangan Padi Beras Merah Lokal Sumatera Barat: Eksplorasi Dan Karakterisasi. *Prosiding Seminar Dan Lokakarya Nasional Agroteknologi/Agroekoteknologi*, 1–5.
- Suliantini, N. W. S., Sadimantara, G. R., Wijayanto, T., & Muhidin, M. (2011). Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *Crop Agro*, 4(2), 8–43.
- Sumarno, T., Kunarto, B., & Sani, E. Y. (2021). Pengaruh Lama Penyeduhan Teh Hitam (*Camellia sinensis L.*) Berbantu Gelombang Ultrasonik Terhadap Antivitas Antioksidan. *Journal Mahasiswa*, 5(3), 55–60.
- Supermanto, Priyono, S., Purwayantie, S., Saputri, N. E., Fadly, D., & Ayunni, D. (2022). Study of The Temperature and Timing Roasting of Black Glutinous Rice and Robusta Beans on The Quality of Coffee Powder. *Journal of Health and Nutrition Research*, 1(2), 56–63.

- Suresh, D., Gurudutt, K. N., & Srinivasan, K. (2009). Degradation Of Bioactive Spice Compound: Curcumin During Domestic Cooking. *European Food Research and Technology*, 228(5), 807–812.
- Suryani, N., Abdurrachim, R., & Alindah Nor. (2017). Analisis Kandungan Karbohidrat, Serat dan Indeks Glikemik Pada Hasil Olahan Beras Siam Unus Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Jurkessia*, 1(1), 1–9.
- Susilowati, S. (2020). Observasi Penanganan Awal Bahan Pangan Di Pasar Modern dan Tradisional Kota Malang. *Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 7, 1–60.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri) (1st ed.). Andalas University Press.
- Tarwendah, I. P. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product: A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Thitipramote, N., Pradmeeteekul, P., Nimkamnerd, J., Chaiwut, P., Pintathong, P., & Thitilerdecha, N. (2016). Bioactive Compounds and Antioxidant Activities of Red (Brown Red Jasmine) and Black (Kam Leum Pua) Native Pigmented Rice. *International Food Research Journal*, 23(1), 410–414.
- Tyas, N. L. (2019). Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika Yang Tumbuh Di Daerah Wonosobo (*Coffea Arabica*) [Skripsi]. Universitas Semarang.
- Ulfah, M., Laksono Putro, A., & Erfiana Safitri, E. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Selada Romaine (*Lactuca sativa var. Longifolia*) Dan Daun Selada Keriting (*Lactuca sativa var. Crispa*) Beserta Identifikasi Beberapa Senyawa Antioksidan. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik (JIFFK)*, 16(1), 21–27.
- Vichapong, J., Sookserm, M., Srijesdaruk, V., Swatsitang, P., & Srijaranai, S. (2010). High Performance Liquid Chromatographic Analysis of Phenolic Compounds and Their Antioxidant Activities in Rice Varieties. *LWT-Food Science and Technology*, 43(9), 1325–1330.
- Wanti, S. (2008). Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Angkak Oleh *Monascus purpureus*. Universitas Sebelas Maret.
- Wanti, S., Andriani, M. A. M., & Partanto, N. H. R. (2015). Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Angkak oleh *Monascus purpureus*. *Biofarmasi*, 13(1), 1–5.
- Widyaningrum, N., & Arief, T. A. (2024). Uji Acceptance Lulur Beras Putih Dan Pendampingan Pengusaha Petani Di Desa Kaliwungu Kendal. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(1), 2173–2182.
- Widyawati, P. S., Suteja, A. M., Suseno, T. I. P., Monika, P., Saputrajaya, W., & Liguori, C. (2014). Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Agritech*, 34(4), 399–406.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*, 2(2), 212–222.
- Winarno, A. R., & Perangin-Angin Mawar Indah Br. (2002). Karakteristik Mutu dan Fisik Biji Kopi Arabika dengan Beberapa Metoda Pengolahan Di

- Kabupaten Simalungun Propinsi Sumatera Utara. *Jurnal Agrica Ekstensi*, 14(1), 86–93.
- Winarno, E., Widiasaputra, R., & Ulfah, M. (2023). Pembuatan Minuman Sari Beras dengan Kombinasi Rempah Jahe Putih. *Agroforetech*, 1(1), 591–604.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi* (Ed.; 11th ed., Vol. 11). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, C., & Nurdjanah, N. (2005). Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(2), 47–55.
- Yang, R., Tang, J., Zhao, Q., Piao, Z., Lee, G., Wan, C., & Bai, J. (2023). Starch Properties of Roasting Rice from Naturally High-Resistant Starch Rice Varieties. *Molecules*, 28(17), 6408.

