

DAFTAR PUSTAKA

- Algaratman, R. 1977. *Production of High Fructose Syrup From Starch*. Di dalam K. Tan (Ed). *Papers of First International Sago. Symp.* Kuala Lumpur.
- Aliawati G, 2003. *Teknik analisis kadar amilosa dalam beras*. Badan Peneliti dan Pengembangan Pertanian. <http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/bt082031.pdf> - Diakses tanggal 22 Juni 2019 pukul 00.12.
- Almatsier, Sunita. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia 1994. *Penuntun Diet Anak*. Jakarta : Gramedia.
- Amerine. M. A. Berg and M. V. Croes. 1972. *The Technology of Wine Making*. The AVI Publishing Company, Wesport, Connecticut.
- Anonim, 2019. *Komposisi Gizi Beras Merah dalam 100 gram*. URL: <https://www.panganku.org/id-ID/view>. Diakses pada tanggal 15 oktober 2019.
- Anonim, 2019. *Komposisi Gizi Beras Hitam dalam 100 gram*. URL: <https://www.panganku.org/id-ID/view>. Diakses pada tanggal 15 oktober 2019.
- Anonim, 2019. *Komposisi Gizi Beras Ketan dalam 100 gram*. URL: <https://www.panganku.org/id-ID/view>. Diakses pada tanggal 15 oktober 2019.
- Anonim, 2016. Gambar beras merah. URL: <https://www.kompasiana.com>. Diakses pada tanggal 07 oktober 2019.
- Anindita. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Dosis Ragi Terhadap Kadar Alkohol Pada Fermentasi Ampas Umbi Ketela Pohon*. Universitas Muhamadiyah Surakarta. *JMS Vol. 6. No. 1, Oktober 2007*.
- Annisa L, 2018. *Pengaruh Penambahan Karboksimetil Selulosa pada Pembuatan Tape beras Rojolele dan IR 64*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta Fakultas Agroindustri.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Suakarta: Tiga

Serangkai.

- Ahkam, Dr. Ir. Muhammad Subroto. 2008. *Real Food True Health*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Arfina. dkk, 2019. *Antioxidant Activity of Pigmented Rice and Its Impact on Health*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Dramaga Bogor, 16680.
- Ayu, N. dan Dicky A. 2013. *Sumber pati terbesar adalah berasal dari beras*. Jurusan Teknik Kimia, Fak. Teknik, Universitas Diponegoro.
- Azis A, Izzati M, Haryanti S. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia*. *Jurnal Biologi*. Vol. 4 (1): 45–61.
- Badan Pusat Statistik (BPS), *Jakarta Dalam Angka 2006*, Jakarta, 2006.
- Baharuddin, Syahidah, dan Yatni, N. (2008). Penentuan mutu cuka nira aren (*Arenga pinnata*) berdasarkan SNI 01-4371-1996. *Jurnal Perennial*. 5(1) : 31-35.
- Brilia dkk, 2008. *Gambaran Kandungan Zat- Zat Gizi Pada Beras Hitam (Oryza Sativa L.) Varietas Enrekang*. Skripsi Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Bondre, S., Patil, P., Amaraja, K. and Pillai, M.M. 2012. *Study on isolation and purification of anthocyanins and its application as ph indicator dalam International Journal of Advanced Biotechnology And Research*, 3 (3): 698-702.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wotton, 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Cronk, T.C., L.R. Mattick, K.H. Steinkraus., and L.R. Hackler. 1977. *Indonesian Tape Ketan Fermentation*. *Applied and Environmental Microbiology* Vol. 33 (5):1067- 1073.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Perpustakaan Nasional.
- Desrosier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press. Jakarta

- Effendi, Supli. 2009. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Fibriyanti, Yolaning Widi. 2012. “*Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (Oryza nivara) dalam Pewadahan Selama Penyimpanan*”. Skripsi FKIP Universitas Negeri Sebelas Maret Surakarta.
- Damardjati, D.S. 1980. *Struktur dan Komposisi Kimia Beras*. Fakultas Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Direktorat Gizi Depkes. RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Gandjar I. 2003. *Tapai frpm cassava and cereals*. First International Symposium and Workshop on Insight into the World Indigenous Fermented Foods for Technology Devolpment and Food Safety. Bangkok, 13.
- Gianti, Herly. 2011. *Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Hal. 28-33. Vol. 6. No. 1. Malang.
- Hardoko, dkk. 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L, Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Roti Tawar*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Diakses pada tanggal 28 ontober 2019.
- Haryadi, 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Diakses pada tanggal 30 September 2019.
- Hidayat, dkk. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: C.V Andi Offset. Diakses pada tanggal 30 September 2019.
- Hyun, J.W. and Chung, H.S. 2004, *Cyanidin and malvidin from oryza sativa cv. Heungjinjubyeo mediate cytotoxicity agaist human monocytic leucimia cell by arrest of g(2)/m phase and induction of apoptosis dalam J.Agric. Food chem.*, 52(8): 2213- 2217.

- Indrasari, Siti Dewi, dan Adnyana. 2006. *Preferensi Konsumen Terhadap Beras Merah Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan Vol. 2 No. 2.
- Indrasari, S.D. dan M.O. Adnyana. 2007. *Preferensi Konsumen terhadap Beras Merah sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan 2(2): 227–241.
- Jalalina A, Nugraheni W dan Suprihati, 2014. *Pengaruh Dosis Ragi dan Penambahan Gula Terhadap Kualitas Gizi dan Organoleptik Tape Biji Gandum*. Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Juliano, B.O., 1972. *The Rice Caryopsis and Its Composition, didalam Huoston, D.F., Rice Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemistry Incorporated St Paul Minnescta.
- Kristamtini, Taryono, P. Basunanda, R.H. Murti. 2014. *Beras hitam sumber antosianin dan prospeknya sebagai pangan fungsional*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 33(1): 17–24.
- Kristamtini, 2009. *Mengenal beras hitam dari bantul*. Tabloid Sinar Tani. Diakses tanggal 27 juni 2019 pukul 00.12.
- Li, X., X. Wang, D. Chen dan S. Chen. 2011. *Antioxidant Activity and Mechanism of Protocatechuic acid in Vitro*. <http://www.functionalfoodsceneter.net/files/46832219.pdf>.
- Matz, S. A., 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Co.Inc.Westport.
- Mau'izatul, Aan. 2007. *Pengaruh Total Mikroba Pada Merk Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Putih (Oryza sativa l. Var. Forma glutinosa)*. Skripsi. Malang : Universitas Islam Negeri Malang.
- Michael S, Terip Karo-Karo dan Sentosa Ginting, 2016. *Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Minuman Ferbeet (Fermented Beetroot)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan.
- Ni Made Suaniti. 2015. *Kadar Etanol dalam Tape Sebagai Hasil Fermentasi Beras Ketan (Oryza sativa glutinosa) dengan Saccharomyces cerevisiae*. Jurusan Kimia F.MIPA Universitas Udayana, Bukit Jimbaran. hlm. 16-19.

- Nining Setyowati dkk, 2011. *The Identification Of Fungi On Red Rice Tape (Oryza Sativa Glaberrima) And Its Role As A Source Of Study As A Module To A Skill For Planning A Research Of The Subject Of Fungi For The X Grade Of High School Students*. Pendidikan Biologi FKIP UNS.
- Nova, H. P. B. 2009. *Pengaruh konsentrasi gula dan campuran sari buah (markisa, wortel, dan jeruk) terhadap mutu serbuk minuman penyegar*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Okonogi. S., Kaewpinta A., Junmahasathien T, Yotsawimonwat S. 2018. *Effect of Rice Variety and Modification on Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities*. Drug Discoveries & Therapeutics. Vol. 12 (4): 206–213.
- Pietta, P-G , *Flavonoid As Antioxidant, Reviews, Journal National Product*, 1999, 63:1035-1042.
- Priyanto T., 2012. *Beras Ketan dan Sifat Fisika-Kimiannya*, <http://www.alatcetakrengginang.com/2012/beras-ketan-sifat-fisika-kimiannya.html>. Diakses pada tanggal 7 Oktober 2019.
- Purnama, R., 2015. *Aktivitas antioksidan, kandungan total fenol, dan flavonoid lima tanaman hutan yang berpotensi sebagai obat alami*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, E.S. dan Purwandhani, S.N. (2004). *Suplementasi Lactobacillus acidophillus SNP-2 pada tape dan pengaruhnya pada relawan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 15: 129-134.
- Rahmawati Nurdjannah, Sarah Anita dan Sri Widowati, 2018. *Penurunan Indeks Glikemik Beras Pratanak dengan Bahan Baku Gabah Kering Panen (Gkp)*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Volume 15 No.
- Rahman. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit Arcan, Pusat AntarUniversitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Ratnaningsih N, Ekawatiningsih P., 2010 *Potensi Beras Hitam Sebagai Sumber Antosianin dan Aplikasinya pada Makanan Tradisional Yogyakarta*. Bidang MIPA dan Sains. 2010:173-174.
- Rubatzky V. E. And M. Yamaguchi, 1988. *Sayuran Dunia I Prinsip, Produksi dan Gizi*. Penerjemah C. Herison. ITB-Press, Bandung.

- Sa'id, 1987, *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*, Edisi I, 3-5, 264-271, Jakarta: Melton Putra.
- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. *Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 15 No. 1 Hal. 1-5.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press. Halaman 81.
- Saono, S., W. Budiman. 1981. *Penggunaan Beberapa Jenis Kapang untuk Pembuatan Oncom*. Bogor.
- Setyohadi. 2006. *Proses Mikrobiologi Pangan (Proses Pengolahan dan Kerusakan)*. USU-Press, Medan.
- Simbolon, Karlina. 2008. *Pengaruh Persentase Ragi dan Lama fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar*. Departemen Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Sompong R, Sienbenhandl Ehn S, Linsberger Martin G, Berghofer E., 2011. *Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka J. Food Chem.* 124 (2011) 132–140.
- Srikandi Fardiaz. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Suhardjo dan Kusharto., 1992. *Prinsip Ilmu Gizi*. Kanisius. Jakarta.
- Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. *Beras hitam, pangan berkhasiat yang belum populer*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 31(2): 9-10.
- Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Sugiyanto, Catur. 2007. *Permintaan Gula di Indonesia*. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Volume 8*. Fakultas Ekonomi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Supriyanto. 1995. *Mikroorganisme dalam Ragi Untuk Fermentasi Tape*. Prosiding Seminar Bioteknologi Biomassa, BPPT, pp. 85-96
- Suryono, Joko. 2008. *Beras Hitam*, [www.griyukulo.tv /beras%2520hita.html](http://www.griyukulo.tv/beras%2520hita.html). (27 Juni 2018 pukul 00.07).
- Tarigan, J., 1988, *Pengantar Mikrobiologi*, 279-286, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan, Jakarta.
- Umaryadi, E., 1998, *Mempelajari Sifat Fisik dan Kimia Tepung Tape Ubi Kayu*, Tugas Akhir, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Van Steenis, C.G.G.J., 2003, *Flora*, hal 233-236, P.T. Pradya Paramita, Jakarta.
- Vaughan D, Morishimay H, Kadowaki K. 2003. Diversity in the *Oryza* genus. Current Opinion. *Plant Biology* 6:139–146.
- Widjayanti, E. 2004. Potensi dan Prospek Pangan Fungsional Indigenous Indonesia. Disajikan pada Seminar Nasional: Pangan Fungsional Indigenous Indonesia: Potensi, Regulasi, Keamanan, Efikasi dan Peluang Pasar. Bandung, 6–7 Oktober 2004. Welch, R. M. and R. D. Graham. 2000. A new paradigm for world agriculture: productive, sustainable, nutrition, healthful food systems. *Food and Nutrition Bulletin*. 1(4): 361–366.
- Winarno, F.G. 1980. *Enzim Pangan*. Jakarta :Gramedia
- Winarno, F. G. dan S. Fardiaz. 1984. *Biofermentasi dan Biosintesis Protein*. Bandung : Angkasa.
- Winarno, F.G. 1986. *Enzim Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 155 halaman
- Winarno, F.G. 1997. *Ilmu Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk-produk Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Zubaidah, E. 1998. *Teknologi Pangan Fermentasi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.