

DAFTAR PUSTAKA

- [PERMENKES] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. No 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Permenkes RI, Jakarta.
- Adawiah., Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas antioksidan dan kandungan komponen bioaktif sari buah Namnam. *Jurnal kimia valensi*, 1(2), 130-136.
- Ahmad, A.R., Juwita., Ratulangi, S.A., dan Malik, A. 2015. Penetapan Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Metanol Buah dan Daun Patikala (*Etilingera elatior (Jack)R.M.SM*). *Jurnal Pharmaceutical Sciences and Research* 2(1): 34.
- Ahromrit, A., Ledward, D.A., and Niranjana, K. 2006. High pressure induced water uptake characteristics of Thai glutinous rice. *J. of Food Engineering* 72: 225–233
- Andriani, R, 2018. Pengaruh perbandingan tepung terigu (*triticum aestivum*) dan tepung beras merah (*oryza nirvana*) terhadap karakteristik mie kering. [skripsi]. Universitas Pasundan.
- Anwariyah, S. 2011. Kandungan fenol, komponen fitokimia dan aktivitas antioksidan lamun *Cymodocea rotundata*. [skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Method of Analysis of AOAC International*. AOAC. Virginia.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Method of Analysis of AOAC International*. AOAC. Virginia.
- Atikah, T.A. 2021. *Bawang Dayak Sebagai Tanaman Multiguna*. Deepublish Publisher. Yogyakarta.
- Butt, M.S., Anjum, F.M., Salim, R., Nadeem, M. T., Sharif, M.K. and Anwer, M. 2008. Selected Quality Attributes of Fine Basmati Rice: Effect of Storage History and Varieties. *International Journal of Food Properties*, 11(3): 698–711.
- Byun, Y., Hong, S.I, Mangalassary, S., Bae, H.J., Cooksey, K., and Park, H.J. 2010. The performance of organic and inorganic coated retort pouch materials on the shelf life of ready-to-eat rice products. *LWT-Food Science and Technology* 43:862-866.

- Cahyani, Y. N. 2015. *Perbandingan Kadar Fenol Total dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Methanol Daun Kopi Robusta (Coffea Canephora) dan Arabika (Coffea Arabica)*. Digital repository Universitas Jember. Jember.
- Duweini, M. dan Trihaditia, R. 2017. Penentuan formulasi optimum pembuatan minuman fungsional dari bunga rosella (*Hibiscus sabdaruffa L.*) dengan penambahan bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (l) merr.) menggunakan metode rsm (*response surface method*). *Jurnal Agroscience*. 7(2): 2579-7891.
- Ekawati, R. 2018. Pertumbuhan, produksi umbi dan kandungan flavonoid bawang Dayak dengan pemberian pupuk daun. *Jurnal Agrosintesa*. 1(1): 2621-7619.
- Fellows, P.J. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practise*. Ellis Horwood Limited. New York.
- Galingging, R. 2009. Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) sebagai tanaman obat multifungsi. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, 15(3):2-4.
- Hanhineva, H., Törrönen, R., BondiaPons, I., Pekkinen, J., Kolehmainen, M., Mykkänen, H., and Poutanen, K. 2010. Impact of dietary polyphenols on carbohydrate metabolism. *Int. J. Mol. Sci.* 11:1365-1402.
- Heffernan, N., Smyth, T. J., FitzGerald, R. J., Vila, A. S., and Brunton, N. 2014. Antioxidant activity and phenolic content of pressurised liquid and solid-liquid extracts from four Irish origin macroalgae. *International Journal of Food Science & Technology*, 49, 1765-1772.
- Herrero, M., Plaza, M., Cifuentes, A. and Ibanez, E. 2010. Green processes for the extraction of bioactives from Rosemary: chemical and functional characterization via ultra-performance liquid chromatography tandem mass spectrometry and in-vitro assays. *Journal of Chromatography A*, 1217, 2512-2520.
- Hidayat, N., Rusman, R., Suryanto, E dan Sudrajat, A. 2022. Pemanfaatan bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L) Merr) sebagai sumber antioksidan alami pada nugget itik afkir. *Jurnal Agritech* 42(1). 30-38
- Hidayati, S., Nurdin, S. U., dan Nugroho, R. A. 2016. Aktivitas antioksidan dan sifat sensori dari nasi instan hasil hidrolisis pati yang diperkaya dengan ekstrak pegagan (*Centella asiatica*). *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*. 21(2).

- Himmah, L. F. dan Handayani, W. 2012. Pengaruh ekstrak teh hijau dalam pembuatan beras dengan IG rendah. *J. Universitas Negeri Jember*. Vol. 1(1):1-3.
- Huang D., Ou, B., dan Prior, R.L. 2005. The chemistry behind antioxidant capacity assays. *J of Agric and Food Chem*. 53:1841-1856
- Huie, C. 2002. A review of modern sample-preparation techniques for the extraction and analysis of medicinal plants. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 373, 23–30.
- Ismanto, A., Arsanto, D., dan Suhardi. 2014. Pengaruh penambahan ekstrak bawang tiwai (*Eleutherine americana Merr*) pada komposisi kimia, kualitas fisik, organoleptik, dan vitamin C nugget ayam arab (*Gallus turcicus*). *Sains Peternakan* 12(1), 31–38
- Kamilatunnisa, N. 2021. Karakteristik kimia ekstrak bawang dayak (*Eleutherine palmifolia (L.) Merr*) dengan metode ekstraksi *pressurized liquid extraction* [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Kartika, B., Pudji, H., Supartono, W. 1987. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Kumalasari, R., Setyoningrum, F., Ekafitri, R. 2015. Karakteristik fisik dan sifat fungsional beras jagung instan akibat penambahan jenis serat dan lama pembekuan. *PANGAN* 24 (1): 27-48
- Kusmiyati, M., Sudrajat, Y., Lutfiah, I. A., Rustamsyah, A., dan Rohdian, D. 2015. Aktivitas antioksidan, kadar fenol total, dan flavonoid total the hijau (*Camellia sinensis (L.) O. Kuntze*) asal tiga perkebunan Jawa Barat. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina* 1(1): 101-106.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*, Dian Rakyat. Jakarta.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., Prianto, A.P. 2015. Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12(1): 1-10.
- Maharani, S. 2017. Pengaruh varietas beras merah dan metode pemasakan bertekanan terhadap karakteristik beras merah (*oryza nivara l.*) Instan. [skripsi] Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Mahmud, M. K., Hermana, Zulfianto, N. A., Roanna, R., Apriyantono, Ngadiarti, I., Hartati, B., Bernadus dan Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.

- Mardawati, E., Filianty, dan Harta, H. 2008. Kajian aktivitas antioksidan ekstrak kulit manggis (*garcinia mangostana L*) dalam rangka pemanfaatan limbah kulit manggis di kecamatan Puspahiang kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal industri teknologi pertanian* 2(3):4
- Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4) 259-267.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radikal diphenyl picrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal Science of Technology* 26(2):211-219.
- Mustika, N. 2011. *Kapasitas Antioksidan Bawang Dayak (Eleutherine palmifolia) dalam Bentuk Segar, Simplisia dan Keripik, Pada Pelarut Non Polar, Semi Polar dan Polar*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nawawi, I., Winasih, R., dan Anggi, A. 2007. *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Kuinon dari Simplisia Umbi Bawang Sabrang (Eleutherine americana Merr.)*. Sekolah Tinggi Farmasi Bandung, Bandung.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (Rasa, Warna, 37 Tekstur, Aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(2): 286-290.
- Novidahlia, N., Mardiah., dan Mashudi. 2014. Minuman rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) berkarbonasi *ready to drink* sebagai minuman fungsional yang kaya antioksidan. *Jurnal pertanian* 3 (2): 64-77.
- Otero, P., Quintana, S. E., Regleo, G., Fornari, T., and Garcia-Risco, M. R. 2018. Pressurized liquid extraction (ple) as an innovative green technology for the effective enrichment of galician algae extracts with high quality fatty acids and antimicrobial and antioxidant properties. *J Marine drugs*, 16, 156.
- Palupi, H.T. 2015. Pengaruh konsentrasi ekstrak daun cincau hijau (*Cycle barbata L. Miers*) dan suhu ekstraksi terhadap karakteristik mie basah. *Jurnal Teknologi pangan* 6 (1).
- Pamungkas, B., Susilo, B dan Komar, N. 2013. Uji fisik dan sifat kimia nasi instan (*IRSOYBEAN*) bersubsitusi larutan kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1: 213-223.
- Pertiwi, F. G. P. 2020. Karakteristik fisik, kimia dan sensori beras instan dengan penambahan ekstrak wortel (*daucus carota l.*). [skripsi] Program Studi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.

- Phukasmas, P., dan Songsermpong, S. 2019. Instant rice process development: effect of rice cooking methods on the quality of jasmine instant rice dried by industrial microwave oven. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences* 9(2):330-334
- Prasert, W and Suwannaporn, P. 2009. Optimization of instant jasmine rice process and its physicochemical properties. *Journal of Food Engineering* 95: 54–61.
- Pratiwi, D., Wahdaningsih, S., dan Isnindar. 2013. Activity from bawang mekah leaves (*Eleutherine americana* Merr.) using DPPH (2,2-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) method. *J. Trad. Med* 18(1):10-11.
- Prayitno, B., Mukti, B.H., dan Lagiono. 2018. Optimasi potensi bawang Dayak (*Eleutherine sp.*) sebagai bahan obat alternatif. *Jurnal Pendidikan Hayati* 4(3): 149-158.
- Puspawati, R., Adirestuti, P., dan Menawati, R. 2013. Khasiat umbi bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.) sebagai herbal anti mikroba kulit. Kartika : *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 1(1), 31–37.
- Puspitasari, D. 2017. Aktivitas antibakteri dari getah mangrove *Excoecaria agallocha* pada pelarut kloroform terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *J. Acta aquatica*, 4(1), 1-3
- Rahmawati, S.I. 2018. Teknik ekstraksi tanaman obat menggunakan *pressurized liquid extraction*. *J. Biotrends*, 9(1):20-24.
- Reaven, P.D. and Witzum, J.L. 1996. Oxidized LDL in atherogenesis. Role of dietary modification. *Annual Review of Nutrition*, 16, 51–71.
- Rewthong, O, Soponronnarit, S, Taechapairoj, C, Tungtrakul, P, Prachayawarakorn, S. 2011. Effects of cooking, drying and pretreatment methods on texture and starch digestibility of instant rice. *Journal of Food Engineering* 103(3): 258–264
- Ritudomphol, O and Luangsakul, N. 2018. Optimization of processing condition of instant rice to lower the glycemic index. *Journal of food science*. 0 (1): 1-10.
- Rivera, G. A., Bueno, M., Vivas, D. B., Mendiola, J. A., and Ibanez, E. 2020. *Pressurized Liquid Extraction*. Elsevier Inc. Colombia.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan organik tumbuhan tingkat tinggi*. Penerbit ITB. Bandung.

- Roder, N., Ellis, P. R., and Butterworth, P. J. 2005. Starch molecular and nutritional properties: a review. *Advance in Molecular Medicine*, 1(1): 5- 14
- Rodrigues, E., Pardal, M., Salgueiro-González, N., Muniategui-Lorenzo, S. dan Alpendurada, M. 2016. A single-step pesticide extraction and clean-up multi-residue analytical method by selective pressurized liquid extraction followed by on-line solid phase extraction and ultra-high-performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry for complex matrices. *J. Chromatogr. A*, 1452, 10–17.
- Rohman, Y., Fathimah dan Nurohmi, S. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak bawang Dayak (*Eleutherine americana* Merr.) pada senyawa flavonoid dan aktivitas antioksidan nuget ikan lele. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(1):1-6.
- Sajidah, V., Damayanti, A. Y., Choiriyah, N. A., dan Naufalina, M. D. 2017. Pengaruh penambahan ekstrak bawang Dayak (*Eleutherine americana* Merr.) pada aktivitas antioksidan nuget tempe. *Darussalam Nutrition Journal*, 2(2):32-40.
- Santoso, B. 2006. Karakterisasi komposit edible film buah kolang kaling (*Arenga pinnata*) dan Lilin Lebah (*Beeswax*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 17(2): 125-135.
- Samin, A. A. 2013. Penentuan kandungan fenol total dan aktivitas antioksidan dari rambut jagung (*zea mays*) yang tumbuh di daerah Gorontalo. [skripsi]. Fakultas matematika dan IPA. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Saragih, B. 2011. Minuman fungsional herbal celup bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr). *Jurnal Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah* 5(1): 15-21
- Saragih, B. 2018. *Bawang Dayak (tiwai) Sebagai Pangan Fungsional*. Cetakan ke-1. Deepublish, Yogyakarta.
- Saragih, B., Hanip., Emmawati, A., Rahmawati, M., Saragih, F.M., dan Ismanto, A. 2021. Perbandingan karakteristik fisik, kimia dan sensoris minuman herbal tiwai (*Eleutherine americana* Merr) pada berbagai metode pengeringan. *Jurnal Agricultural* 4(3): 314-323.
- Saragih, B., Pasiakan, M., Saraheni dan Wahyudi, D. 2014. Effect of herbal drink plants tiwai (*Eleutherine americana* Merr) on lipid profile of hypercholesterolemia patients. *International Food Research Journal* 21 (03):1163-1167.

- Sasmitaloka, K. S., Widowati, S., Sukakasih, E. 2019. Effect of freezing temperature and duration on physicochemical characteristics of instant rice. *J Earth and Environmental Science* 309, 012043.
- Sasmitaloka, K.S., Widowati, S., dan Sukasih, E. 2020. Karakteristik sifat fisikikomia, sensori, dan fungsional nasi instan dari beras amilosa rendah. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 17(1):1-14
- Septianingrum, E., Liyanan, dan B. Kusbiantoro. 2016. Review indeks glikemik beras: faktor-faktor yang mempengaruhi dan keterkaitannya terhadap kesehatan tubuh. *Jurnal Kesehatan, ISSN 1979-7621* 1(1): 1-9.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.Bogor.
- Silvia, W. 2010. Pengaruh Persepsi Konsumen terhadap Perilaku Pembelian Produk House Brand Beras Giant. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Singh, R.P. and Heldman, D.R. 2001. *Introduction to Food Engineering (3th Ed)*. New York: Academic Press
- Sriyadi, B. 2012. Seleksi klon teh assamica unggul berpotensi hasil dan kadar katekin tinggi. *Jurnal penelitian teh dan kina*, 15(1): 1-10
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. *Prosedur untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sugiyono dan Muchtadi, T.R. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bogor
- Suroto, H.S. 2012. Bawang tiwai (*Eleutherin americana Merr.*) sebagai pengawet, Antioksidan, dan pewarna untuk pangan. *Jurnal riset teknologi industri*. 6(12):102-110.
- Suroto, H.S dan Eldha. S. 2007. analisa kandungan kimia dan pemanfaatan bawang tiwai (*Eleutherine americana Merr*) untuk bahan baku industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 1(2): 22-27
- Taghinezhad, F, Khoshtaghaza, M.H., Minaei, S., Suzuki, T and Brenner, T. 2016. Relationship between degree of starch gelatinization and quality attributes of parboiled rice during steaming. *Rice Science* 23: 339–344
- Upadhyay, A., P. Chattopadhyay, D. Goyary and P. Mitra. 2013. *Eleutherine indica L.* accelerates in vivo cutaneous wound healing by stimulating Smad-mediated collagen production. *Journal of Ethnopharmacology*. 146(2): 490–494.

- Wahyuningtias, D. 2010. *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Noninstant dan Instant*. Universitas Bina Nusantara, Jakarta Barat 11480
- Waluyo, J., Prasetyaningsih, Y., Ariyani, F.T dan Sari, I.M. 2020. Pengaruh perendaman asam nitrat pada pemrosesan nasi instan untuk menurunkan indeks glikemik. *Equilibrium*. 4(1):1-28.
- Widowati, S., Nurjanah, R., Amrinola, W. 2010. Proses dan karakterisasi nasi sorgum instan. Di dalam Prosiding Pekan Serealia Nasional. 35-48. ISBN : 978-979-8940-29-3
- Widowati, S dan Sasmitaloka. K. S. 2018. Nasi instan: siap santap dalam lima menit. *WARTA Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 40 (6): 17-18.
- Widowati, S. 2007. Sehat dengan pangan indeks glikemik rendah. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 29 (3).
- Widowati, S., Sasmitaloka, K.S., dan Banurea, I.R. 2020. Karakteristik fisikokimia dan fungsional nasi instan. *J. Pangan* 29 (2): 87-104
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi vol 2*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-1*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yu, K-C., Chien-Cheng., Chen, and PeiCheng, W. 2011. Research on application and rehydration rate of vacuum freeze drying of rice. *Journal of Applied Sciences* 11 (3): 535– 41.
- Yuhernita dan Juniarti. 2011. Analisis senyawa metabolit sekunder dari ekstrak methanol daun surian yang berpotensi sebagai antioksidan. *J. Makara Sains* 15(1):48-52.
- Yuniasih, M. M. 2018. Pengaruh daya hambat antimikrobia isolat alkaloid umbi bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) terhadap pertumbuhan *Escherichiacoli*, *Staphylococcus epidermidis* dan *Candida albicans* ATCC 10231 Secara InVitro. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Yusof, B.N.M., Talib, R.A., Karim, N.A. 2005. Glycemic index of eight types of commercial rice. *Mal J Nutr* 11(2): 151- 163.
- Yuswi, N. C. R. 2017. Ekstrasi antioksidan bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) dengan metode ultrasonic bath (kajian jenis pelarut dan lama ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(1):71-79.