

## DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, K.O., dan Laal, O.S. 2003. Microstructure, Physicochemical Properties and Retrogradation Behavior of Mucuna Bean (*Mucuna Pruriens*) Starch on Heat Moisture Treatments. *Food Hydrocolloids*, 17 : 265 – 272
- Ahmed, I., Qazi, I. M., Li, Z., dan Ullah, J. 2016. Rice noodles: Materials, processing and quality evaluation. *Proceedings of the Pakistan Academy of Sciences: Part B*, 53(3B), 215–238.
- Agustina, A.W. 2016. Cookies Tepung Beras Hitam Dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah [Skripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Amalia, R. 2007. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Perbandingan Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) dengan Tapioka (*Manihot utilissima* POHL) terhadap Karakteristik Candil Kering [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Amanu, F.N dan Susanto, W.H. 2014. Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3) : 161-169.
- An, H.Y. 2005. *Effects of Ozonation and Addition of Amino Acids on Properties of Rice Staches*. Faculty of the Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Method of Analysis. Benjamin Franklin Station, Washington D.C
- Argasasmita, T.U. 2008. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arifa, A.H., Syamsir, E., dan Budijanto, S. 2020. Karakterisasi fisikokimia Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dari Jawa Barat, Indonesia.
- Arifianti, A., Anandito, B.K., Affandi, D.R., dan Parnanto, N.H.R. 2012. Karakterisasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Hitam dengan Flavor Alami Pisang Ambon. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1) : 95 – 104.

- Augustyn, G.H., Tuhumury, H.C.D., dan Dahoklory, M. 2017. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimia biskuit Mocaf. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52-58.
- Aziz, A., Izzati, M., dan Haryanti, S. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi* 4(1) : 45 – 61.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 01-3549-2009 tentang Syarat Mutu Tepung Beras. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bamforth, C.W. 2005. *Food, fermentation and micro-organism*. Blackwell Publishing, Oxford.
- Batey, I.L. 2007. *Interpretation of RVA Curves dalam RVA Handbook*. Crosbie, G.B., dan Ross, A.S. AACCC International.
- Bean, M.M. and Setser, C.S. 1992. Polyssacharides, Sugar and Sweeteners in Food Theory and Application. Jane Bowers (eds) Second Eds. Maxwell Mac Millan Internationals Editions. New York.
- Beta, T., dan Corke, H. 2001. Noodle Quality as Related to Sorghum Starch Properties. *Journal American Association of Cereal Chemists*. 78(4) : 417-420.
- Bonazzi, C., Peuty, M.A., dan Themelin, A. 1997. Influence of Drying Condition On The Processing Quality of Rough Rice. In: *Drying Technology. An International Journal*. Mujumdar, A.S. (Ed)., McGill University. 1141-1157.
- Buckle, K., Edwards, R., Fleet, G., dan Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Budijanto, S., dan Yulianti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13 (3) : 177 - 186.
- Caro, G.P., Watanabe, S., Crozier A., Fujimura T., dan Yokota T. 2013. Phytochemical Profile of a Japanese Black-purple Rice. *Food Chemistry* 141 (7): 2821-2827.

- Chairunnisa, N.A. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Jenis Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung Kacang Lupin (*Lupinus angustifolius*) [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Chiang, P.Y, dan Yeh, A.I. 2002. Effect of Soaking on Wet-milling of Rice. *Journal of Cereal Science*, 35 : 85 – 94.
- Cici, R. 2009. Pengaruh Penambahan Tapioka dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Dendeng Belut (*Monoterus albus*) Giling [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, UNPAS, Bandung.
- Collinson, R. 1968. Swelling and Gelation of Starch. In: Radley, J.A. Starch and Its Derivatives. Chapman and Hall. Ltd. London.
- 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.
- Dahlan, D.N.A. 2018. The Influence of Cempedak (*Artocarpus champaden* Lour.) Ripening Variation on Organoleptic Properties of Jam Produced. *Curr. Res. Biosci. Plant Biol.* 5(6) : 58-65.
- Dianti, R.W. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64; Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Dinas Pertanian Buleleng. 2016. *Beras Hitam Oryza sativa* L. *indica*). Tersedia pada <https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/beras-hitam-oryza-sativa-l-indica-97> [Diakses pada 17 Agustus 2021]
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan: Jakarta.
- Diza, Y.H.T., Wahyuningsih., dan Silfia. 2014. Penentuan waktu dan suhu pengeringan optimal terhadap sifat fisik bahan pengisi bubur kampion instan menggunakan pengering vakum. *Jurnal Litbang Agroindustri*. 4(2) : 106 – 114.
- Dresrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Universitas Indonesia, Jakarta.

- Dong, R., Lu, Z., Liu, Z., dan Cao, W. 2009. *Effect of Drying And Tempering on Rice Fissuring Analyzed* . Integrating IntraKernel Moisture Distribution, China Agriculture University.
- Dwiatmini., dan Afza. 2018. Karakterisasi Kadar Antosianin Varietas Lokal Padi Warna Sebagai SDG Pangan Fungsional. *Jurnal Bul. Plasma Nutfah*, 24(2) : 125 – 134.
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Eliasson, A.C. 2004. *Starch in Food*. Woodhead Publishing Limited Cambridge England.
- Failisinur., Firdausni., dan Silfa. 2015. Pengaruh proses pengolahan terhadap sifat fisik dan kimia bubuk kedelai. *Jurnal Litbang Industri*, 5(1) : 37 – 43.
- Fajri, M.R. 2015. Analisis Kadar Protein Kasar Dan Serat Kasar Wafer Limbah Jerami Klobot Dan Daun Jagung Selama Masa Penyimpanan [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. IPB. Bogor.
- Faridah, D.N., Fardiaz, D., Andarwulan, N, dan Sunarti, T.C. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati garut (*Maranta arundinaceae*). *Agritech* 34(1): 14- 21.
- Farooq, M.A., dan Manzoor M.F. 2021. Investigating the structural properties and in vitro digestion of rice flours. *Food Science and Nutrition*.
- Galung, F.S. 2017. Karakterisasi dan Pengaruh Berbagai Perlakuan Terhadap Produksi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan. ISSN : 2302 – 6944. 5(2) : 1-6.
- Garnida, Y., Havelly., Rahma, R.N. 2019. Modifikasi Tepung Ganyong (*Canna edulis Kerr.*) Metode Heat Moisture Treatment pada Suhu dan Waktu Pemanasan Berbeda dan Aplikasi Tepung Pada Pembuatan Cookies. *Food Technology Journal*, 6(1) : 65 -72.
- Giusti, M.M. dan Wrosted, R.E. 2001. Characterization and measurement of anthocyanin by UV-visible spectroscopy. Dalam: Wrosted, R.E., Acree, T.E.
- Ginting, E., dan Suprpto. 2005. Pemanfaatan Pati Ubijalar Sebagai Substitusi Terigu Pada Pembuatan Roti Manis. Prosiding Seminar Nasional Teknologi

- Inovatif Pasca Panen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Bogor, 7-8 September 2005. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Hanas, D.F., Kriswiyanti, E., Junitha, I.K. 2017. Karakter Morfologi Beras Sebagai Pembeda Varietas Padi. *Jurnal Asosiasi Ilmu Forensik Indonesia*. 1 : 23-28.
- Handayani, S., Affandi, M.I., Astuti, S. 2018. Quality Analysis of Organic Rice Variety Mentik Susu and Sintanur Nutritional Approach. *MATEC Web of Conferences*, Universitas Lampung, Lampung.
- Hanifah, N., Wibowo, A., dan Setyowati, N. 2016. Strategi Pengembangan Usaha Beras Hitam Organik. *Jurnal Agrista*, 4(2) : 181 – 191.
- Hardika, S. 2012. Aplikasi Tepung Beras Putih dan Beras Hitam Pada Produk Roti Tawar Sebagai Optimalisasi Pemanfaatan Tepung Lokal [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Hartati, N.S. dan Prana, T.K. 2003. Analisis kadar pati dan serat kasar tepung beberapa kultivar talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *Jurnal Natur Indonesia*, 6(1): 29- 33.
- Hernawan, E., dan Melyani, 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.
- Hidayah, T. 2013. Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Hidayat, R.R., Sughita, I.M, dan Wiadnyani, A.A.I.S. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dengan Terigu Terhadap karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2) : 207 -215.
- Hoover, R., dan Vasanthan, T. 1994. Effect of heat- moisture treatment on the structure and physicochemical properties of cereal, legume and tuber starches. *Carbohydr Res*, 252 : 33- 53.
- Huang, Y.P., and Lai, H.M. 2016. Bioactive compounds and antioxidative activity of colored rice bran. *Journal of Food and Drug Analysis*. 30:1-11.

- Husniaty, R. 2006. Modifikasi asilasi dan suksinilasi pati tapioka sebagai bahan enkapsulasi komponen flavor. [Disertasi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Penel Gizi Makan* 35(1): 13-22.
- Inaguma, T., Han, J., dan Isoda, H. 2011. Improvement Of Insulin Resistance By Cyanidin 3-Glucoside, Anthocyanin From Black Beans Through The Up-Regulation of GLUT4 Gene Expression. *BMC Proceedings*. 5(8) : 21.
- Indriyani F., Nurhadijah dan Suyanto A. 2013. Karakteristik Fisik Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 04(08) : 27-34.
- Jayaprakasam, B., Vareed, S. K. Olson, L. K., dan Nair, M. G. 2005. Insulin Secretion By Bioactive Anthocyanins and Anthocyanidins Present in Fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53(1) : 28-31.
- Julita., A.O. 2012. Karakterisasi Tepung dan Pati dari Ubi Jalar Cilembu dan Ubi Jalar Ungu Ayamurasaki [Skripsi]. Fakultas Teknologi Agrikultural, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kaneda, I., Kubo, F., dan Sakuraic, H. 2006. Antioxidative Compounds In The Extracts of Black Rice Brans. *Journal of Health Science*. 52(5) : 495-511.
- Kartikasari, S.N., Sari, P., dan Subagio, A. 2016. Karakterisasi Sifat Kimia, Profil Amilografi (RVA) dan Morfologi Granula (SEM) Pati Singkong Termodifikasi Secara Biologi. *Jurnal Agroteknologi* 10(01) : 12 – 24.
- Khansa, J.H. 2017. Perbedaan Kandungan Pati Pada Beras Hitam (*Oryza Sativa* L.) Varietas Jowo Melik Dalam Bentuk Bulir, Tepung, Kecambah, dan Tepung Kecambah [Thesis]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Khatir, R., Ratna., dan Wardani. 2011. Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 3(2) : 1 – 4.
- Kijima, N., Katumi, N., Takasago, T., Ikeda., T.M., Shimoyamada, M., dan Nishikawa, M. 2015. Characterization of Rice Flour Milled with Water and Effects of Soaking Conditions. *Food Science and Technology Research*, 21(6) : 771 – 778.

- Kim, H.S., Patel, B., dan Bemiller, J.N. 2013. Effects of the amylose-amylopectin ratio on starch-hydrocolloid interactions. *Carbohydrate Polymers*, 98(2), 1438–1448.
- Kim, S.H., No, H.K., Kim S.D., dan Priyawiwatkul, W. 2006. Effect of Plasticizer Concentration and Solven types on Shelf-life of eggs with chitosan. *J. Food Science*, 71 (4): 349 – 353.
- Kong, X., Zhu, P., Sui, Z., dan Bao, J. 2015. Physicochemical properties of starches from diverse rice cultivars varying in apparent amylose content and gelatinisation temperature combinations. *Food Chemistry*, 172, 433–440
- Kristantini, Taryono, Basunanda, P., Murti, R.H.. 2014 Keragaman Genetik Kultivar Padi Beras Hitam Lokal Berdasarkan Penanda Mikrosatelit. *Jurnal Agrobiogen*, 10(2) : 69 – 76.
- Kushwaha, U.K.S. 2016. Black Rice Research, History and Development. *Springer International Publishing*, Switzerland.
- Kuswanto, H. 2003. *Teknologi Pemrosesan, Pengemasan, dan Penyimpanan Benih*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kusnandar, F. 2010. *Teknologi Modifikasi Pati dan Aplikasinya di Industri Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Leach, H. W. 1965. Gelatinization of Starch. Di dalam Goldsworth, R. (ed). *Abundant of Plant Varieties*. World Wide Inc., New York.
- Lehmann, U., Rossler, C., Schmiedl, D., dan Jacobash, G. 2003. Production and Physicochemical Characterization of Resistant Starch Type 3 Derived From Pea. *Starch/Nahrung/Food*, 43 : 60 -63.
- Leni. 2002. *Dasar-Dasar Pengawetan I*. Diktat kuliah. Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung.
- Ma, J., Kaori, F., Ma L., Gao M., Dong C., Wang, J., dan Luan, G. 2019. The Effect of Extruded black rice flour on rheological and structural properties of wheat-based dough and bread quality. *International journal of food science and technology*, 54 : 1729 – 1740.

- Mali, S., Grossmann, M.V.E., Garcia, M.A., Martino, M.N., dan Zaritzky, N.E. 2004. Barrier, Mechanical and Optical Properties of Plasticized Yam Starch Films. *Carbohydrate Polymers*, 56(1): 129-135.
- Mangiri, J, Nelly M, dan Kawengian S. 2015. Gambaran Kandungan Zat Gizi Pada Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) Kultivar Pare Ambo Sulawesi Selatan [Skripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Manullang, B. 2018. Efektifitas Biskuit Komposit Beras Hitam (*Oryza sativa* L.), Inulin Umbi Bunga Dahlia dan Tepung Mocaf Terhadap Kadar Glukosa Darah pada Tikus (*Rattus norvegicus*) Penderita Diabetes Melitus Tipe II [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Marta, H. 2011. Sifat Fungsional dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal Serta Contoh Aplikasinya pada pembuatan Makanan Pendamping ASI [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Marta, H., Marsetio., Cahyana, Y., Pertiwi, A.G. 2016. Sifat Fungsional dan Amilografi Pati Millet Putih Termodifikasi secara Heat Moisture Treatment dan Annealing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3) : 76 – 84.
- Martunis. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kualitas dan kuantitas pati kentang varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3): 26-30.
- Melo, E.A., Stamford, T.L.M., Silva, M.P.C., Krieger, N., dan Stamford, N.P. 2003. Functional Properties of Yam Bean. *Bioresource Technology*, 89 : 103 – 106.
- Mose, N.I., dan Dewi, K. 2019. Peningkatan Pertumbuhan dan Antosianin Padi Hitam (*Oryza sativa* 'Cempo Ireng') dengan Pupuk Kandang Babi. *Jurnal Agrin*, 23(1) : 63 – 70.
- Muhandri, T. 2007. Pengaruh Ukuran Partikel, Kadar Padatan, NaCl dan Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> Terhadap Amilografi Tepung dan Pati Jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 18(2) : 109 – 117.
- Muhandri, T., Subarna., Koswara, S., Nurtama, B., Ariefianto, D.I., Fatmala, D. 2017. Optimasi Pembuatan Sohun Ubi Jalar Menggunakan Ekstruder Pemasak-Pencetak. *Jurnal Teknologi dan Industri*. 28(1) : 36 – 45.



- Mujumdar, A.S., dan Menon, A.S. 1995. Drying of Solid: Principle Classification and selection of dryers. Handbook of industrial drying. Marcel dekker. New York.
- Muktisari, R., dan Fadjar K. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Beras Hitam dan Tepung Beras Hitam. *Food Science and Technology Journal* 1(1) : 20 – 27.
- Mulyandari, S.H. 1992. Kajian perbandingan sifat-sifat pati umbi-umbian dan pati biji-bijian [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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.
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina., Nazir, N. 2018. Metode Penetapan Titik Kritis, Daya Simpan dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1) : 46 – 52.
- Nurhidajah, Ulvie, Y.N.S., dan Suyanto, A. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Beras Hitam dengan Variasi Metode Pengolahan [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Paliling, S.R. 2018. Karakteristik Fisikokimia Dan Kadar Antosianin Minuman Serbuk Kombinasi Susu Sapi Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Pang, Y., Ahmed., Y. X., Beta., Zhu, Z., Shao, Y and Bao, J. 2017. Bound phenolic compounds and antioxidant properties of whole grain and bran of white, red and black rice. *Journal of Food and Chemistry*, 240 : 212-221.
- Pomeranz, Y. 1991. Functional Properties of Food Components. Second Edition. Academic Press, Inc. New York.
- Pomeranz, Y. dan Meloan, C.E. 1987. Food Analysis : Theory and Practice. Second Edition. Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- Pratiwi, R., Tunjung, W.A.S., Rumiayati, R., dan Amalia, A.R. 2016 Black Rice Bran Extracts and Fractions Containing Cyanidin 3-glucoside and Peonidin 3-glucoside Induce Apoptosis in Human Cervical Cancer Cells. *Indonesian Journal of Biotechnology*, 20(1) : 69-76.

- Pusvita, D. 2020. Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah dengan Perlakuan Lama dan Suhu Pengeringan [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Putra A S., Setyowati N., Ani S W. 2016. Efisiensi Usaha Tani Padi Beras Hitam di Kabupaten Karang Anyar. *SEPA*, 13(1) : 48-52.
- Pratiwi, R.A. 2016 Karakteristik dan Kualitas Edible Film Pati Talas (*Colocasia esculenta*) Sebelum dan Setelah Penambahan Kitosan [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Putri, N.A. 2015. Sifat Rheologi Mocaf dan Tapioka Dengan Variasi pH [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Rasulu, H., Yuwono, S.S., dan Kusnadi, J. 2012. Karakteristik tepung ubi kayu terfermentasi sebagai bahan pembuatan sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.13(1):1-7.
- Ratnaningsih, N. 2010. Ringkasan Potensi Beras Hitam Sebagai Sumber Antosianin dan Aplikasinya Pada Makanan Tradisional Yogyakarta. [Experiment/Research]. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Resmi. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih Kering [Skripsi]. Universitas Pasundan.
- Richana, N., dan Sunarti, T. C. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. 1(1).
- Romadhoni, M., dan Harijono, 2015. Karakteristik Pasta Tepung Gembili, Pati Sagu Dan Karagenan Potensinya Sebagai Bihun. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 53- 54.
- Sasaki, R., Nishimura, N., Hoshino, H., Isa, Y., Kadowaki, M., Ichi, T., Tanaka, S., Nishiumi, S., Fukuda, I., Ashida, H., Horio, F., dan Tsuda, T. 2007. Cyanidin 3-Glucoside ameliorates hyperglycemia and insulin sensitivity due to downregulation of retinol binding protein 4 expression in diabetic mice. *Biochemical Pharmacol*. 74(11) : 1619-1627.
- Schoch, T.J. dan Maywald E.C. 1968. Preparation and properties of various legume starches. *Cereal Chemistry* 45: 564-573.

- Simanjuntak, R. 2018. Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Beras Hitam Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Kue Nagasari Tepung Beras Hitam Sebagai Pangan Fungsional [Skripsi]. Program Studi Gizi, Politeknik Kesehatan Medan, Medan.
- Singh S, Raina CS, Bawa AS, and Saxena DC. 2006. Effect of Heat-Moisture Treatment and Acid Modification of Rheological, Textural and Differential Scanning Calorimetry of Sweetpotato Starch. *J of Food Sci* 70 (6) :373-378
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N.S., dan Gill, B.S. 2003. Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical sources. *Food Chem*, 81 : 219 : 231.
- Solikhah, A. 2018. Polymorphism of gene encoding granule bound starch synthase I (GBSSI) involved in starch biosynthesis in local rice from Banyuwangi. Universitas Malang. Malang.
- Sompong, R., Ehn, S. S., Martin, G. L., and Berghofer, E. 2011. Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China, and Sri Lanka. *J. of Food Chem*, 124: 132-140.
- Suardi, D. dan Ridwan, I. 2009. *Beras hitam, pangan berkhasiat yang belum populer*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 31(2): 9-10.
- Suarni dan Firmansyah. 2005. Beras Jagung: Prosesing Dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar. 393-398.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suhartini, T., dan Suardi, D. 2010. Potensi Beras Hitam Lokal Indonesia. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(1) : 9-10.
- Sulaeman, A., F. Anwar, Rimbawan, S.A. Marliyati. 1994. Metode penetapan zat gizi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sulistya ningrum, A., Rahmawati., dan Aqil, M. 2017. Karakteristik Tepung Jewawut (Foxtail Millet) Varietas Lokal Majene dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen*, 14(1) : 11 – 21.
- Sunyoto, M., Andoyo, R., Radiani, A., dan Michelle. 2016. Kajian Sifat Fungsional Pati Ubi Jalar melalui perlakuan modifikasi Heat Moisture Treatment sebagai sediaan Pangan Darurat. ISSN : 2303 – 3142, 5(2) : 808 – 816.

- Suriani, A.I. 2008. Mempelajari Pengaruh Pemanasan dan Pendinginan Berulang Terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Fungsional Pati Garut Termodifikasi [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Swinkels. 1985. Source of starch, its chemistry and physics di dalam : G.M.A.V. Beunm dan J.A Roels (eds.). *Starch Conversion Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York 10-18.
- Tambunan, B.Y., Ginting, S., dan Lubis, L. 2017. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu bubuk sate Padang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(2): 258-266.
- Thomas, R., Bhat, R., Kuang, Y. T., dan Abdullah, W.N.W. 2014. Functional and pasting properties of locally grown and imported exotic rice varieties of malaysia. *Food Science and Technology Research*, 20(2), 469–477
- Triyanutama, B.R. 2020. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. *indica*) dan Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan [Skripsi]. Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Poltekkes Kemenkes, Yogyakarta.
- Utama, D.A. 2020. Proporsi Tepung Beras Merah dan Tepung Kedelai Terhadap Kualitas Wingko [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Surabaya.
- Wani, A. A., Singh, P., Shah, M. A., Schweiggert-Weisz, U., Gul, K., & Wani, I. A. 2012. Rice Starch Diversity: Effects on Structural, Morphological, Thermal, and Physicochemical Properties-A Review.
- Wijayanti, I.W. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima Butter Cookies [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Winarno, F.G. 1981. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.

Wulandari, F.K., Setiani, B.E, dan Susanti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik *cookies* tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(4): 107-112.