

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Ariviani, Setyaningrum. 2010. Total Antosianin Ekstrak Buah Salam Dan Korelasinya Dengan Kapasitas Anti Peroksidasi Pada Sistem Linoelat. *Jurnal AGROINTEK* Vol. 4, no. 2 Agustus 2010.
- Belitz, H.-D., Grosch, W., dan Schieberle, P., 2009. *Food Chemistry*. 4th revised and extended ed. Springer. Berlin
- Bridgers, E. N., Chinn, M. S., Truong, V. D. 2010. Extraction of anthocyanins from industrial purple-fleshed sweetpotatoes and enzymatic hydrolysis of residues for fermentable sugars. *Journal Industrial Crops and Products*. 613-620.
- Budiayu, Y. 2002. *Daya terima dan kandungan zat gizi selai campuran tempe dan pisang raja bulu (Musa paradisiaca L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Castañeda-Ovando, A., Pacheco-Hernández, M.L., Páes-Hernández, M.E., Rodríguez, J.A. dan Galán-Vidal, C.A. 2009. Chemical Studies of Anthocyanins: A Review. *Food Chem* 113 (4): 859-871.
- Ciptadi dan MZ Nasution. 1985. *Pengolahan Kopi*. Agro Industri Press: Bogor.
- Cronquist, A. 1981. *An Integrated System of Classification of flowering Plants*, Columbia University.
- 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*.
- De Mann, J. M., 1989. *Principle of Food Chemistry*. The Avi Pub Co. Inc. Wesport. Connecticut.
- Djamil, Lindayatnti. 2015. Analisis Retensi Antosianin Dalam Proses Pembuatan Dan Penyimpanan Bubur Instan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Online Jurnal of Natural Science* Vol 4(3) :322-328.

- Droge W. 2002. *Free radicals in the physiological control of cell function*. *Physiol Rev.*
- Fenwick, G.; Lutomski, J. dan Nieman, C. 1990. *Glycyrrhiza glabra L. (Liquorice): Composition, uses and analysis*. *Food Chem.*, 38(2): 119- 143.
- Garcia, Marina., Benassi Marta., 2012. *Physicochemical and sensory profile of rice bran roasted in microwave*. *Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas*, 32(4): 754-761, out.-dez. 2012
- Giusti M.M, dan Wroslad R.E., 2001. *Characterization and Measurement of Antochyanins by UV-Visible Spectroscopy*. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry* (2001) F1.2.1-F1.2.13
- Guo, W and Beta T. 2003. *Phenolic Acid Composition and Antioxidant Potential of Insoluble and Soluble Dietary Fiber Extracts Derived From Select Whole Grains Cereal*. *Food Research International* 51: 518-525
- Hart, H., L.E. Craine., dan Hart, D.J. 2003. *Kimia Organik*. Erlangga. Jakarta
- Hernawan, Edi. 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*. Volume 15 Nomor 1 Februari 2016
- Hou, Z., Peiyu Q., Yan Z., dan Guixing R. 2013. *Identification of Antocyanins Isolated From Black Rice (Oryza Sativa L.) and their Degradation Kinetics*. *Journal Food Research International*. 50 : 691-697
- Hubeis, M. 1984. *Pengantar Pengolahan Tepung Serelia dan Biji-Bijian*. IPB. Bogor
- Hidayati, Nurul. 2013. *Pengaruh Variasi Media Penyangraian Terhadap Kualitas Teh Beras Merah Sebagai Alternatif Minuman Fungsional*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 No 3 Juli 2013
- Immaningsih, Nelis. 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. *Penel Gizi Makan 2012*, 35(1): 13-22
- Jackman, R. L. dan J. L. Smith. *Anthocyanins and Betalains*. Di dalam. Hendry, G. A. P dan J. D. Houghton. 1996. *Natural Food Colorants, Second Edition*. Chapman and Hall, Londonnu

- Jang HH, Park MY, Kim HW, Lee YM, Hwang KA, Park JH. Black rice (*Oryza sativa* L.) extract attenuates hepatic steatosis in C57BL/6 J mice fide a high-fat diet via fatty acid oxidation. *Nutrition and Metabolism*. 2012;2-11.
- Juliano, B.O. 1972. A Simplified Assay for Milled Rice Amylose Measurement. *J. of Cereal Sci*. 16 : 334-336
- Kartika, B. dan Supartono, W. 1998. *Pedoman Bahan Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta
- Khatir, Rita. 2011. Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi Volume 3, Nomor 2*, hlm 1-4
- Krismamtni. 2009. *Potensi Pengembangan Beras Sebagai Plsma Nutfah Yogyakarta*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta
- Lupea AX, Chambire D, Iditoiou C. 2006. Short Communication improved DPPH determination for Antioxidant Activity Spectrophotometric Assay. *Chem Pap* 3:214-216.
- Markakis, P. 1982. *Introduction in Anthocyanin in Prints, Vegetable, and Grain*. London : CRC Press.
- Minh, P. 2014. Nutritional Powder Produced From Sticky Black Rice Malt. *International Journal of Multidisciplinary Research and Development* 1: 3 49-59.
- Misnawi; S. Jinap; B. Jamilah dan S. Nazamid. 2004. Sensory properties of cocoa liquor as affected by polyphenol concentration and roasting duration. *Food quality and Preference*, 15, 403-409.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical DPPH for estimating antioxydant activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*. 26: 211-219
- Morales, F. J dan Bibel, M.B. 2002. Antiradical Efficiency of Mailard Reaction Mixtures in a Hydrophilic Media. *J. Agric and Food Chem*. 50: 2788 – 2792
- 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 Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.

Nuciferani, Niken Mahargyantini. 2004. *Potensi Pigmen Antosianin Bunga Mawar (Rosa Sp) Sortiran sebagai Zat Warna dan Antioksidan Alami pada Produk Yoghurt dan Sari Buah Jeruk (Kajian Warna Bunga dan Umur Simpan)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Pustiari, Leliqia, dan Wijayanti. 2015. Penentuan rendemen antosianin Total Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan Pengeringan Oven. *Jurnal Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana*.

Pietta P-G., 1999. Flavonoid as Antioxidants, *Review, J. Nat. Prod.*, 63, 1035- 1042.

Prakash A., 2001. Antioxidant Activity, *Medaltion Laboratories Analytical Progres*, Vol. 19 (2).

Pramesty, Devry Putri. 2015. *Ekstraksi Antosianin Beras Hitam (oryza sativa L.) Dengan Berbagai Pelarut dan Evaluasi Stabilitasnya Pada Suhu Tinggi*. Tesis. Universitas Gadjah Mada

Purwanti, I. T. 2008. Efek Panas Terhadap Sifat Organoleptik Jahe (*Zingiber officinale*. R) Celup Sebagai Minuman Fungsional. *Eksplorasi Vol. XX No. 1*.

Ramezanzadeh, F. M. Rao RM. Prinyawiatkul W. Marshall WE. Windhauser M. 2000. Effects of microwave heat, packaging, and storage temperature on fatty acid and proximate compositions in rice bran. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, v. 48, p. 464-467

Ratnaningsih, Nani. 2010. *Potensi Beras Hitam Sebagai Sumber Antosianin Dan Aplikasinya Pada Makanan Tradisional Yogyakarta*. Universitas Negeri Yogyakarta

Retnandari, N.D dan Tjokrowinoto M. 1991. *Kopi Kajian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta: Penerbit Aditya Media

Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Depdiknas. Jakarta.

Raharjo, Julia T. M., 1988. *Uji Indrawi*. Purwokerto: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman

- Persagi. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Pramitasari, R., Astuti, M., Naruki, S. 2012. *Evaluasi Sensoris, Nilai gizi, dan sifat fisik Minuman Berbasis Beras (Oryza sativa L.) untuk Orang Lanjut Usia*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta
- Setyowati, A. dan Suryani, Ch.L. 2013. Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan kunyit. *Agritech* 33 (4): 363-370
- Singleton, V.L. dan J.A Rossi. 1965. Colorimetry of Total Phenolic with Phosphomolybdic-Phosphotungstic Acid Reagent. *American Journal Enology and Viticulture*. 16: 147
- Soares, Susana. 2013. Different Phenolic Compounds Activate Distinct Human Bitter Taste Receptors. *J. Agric. Food Chem.* 2013, 61, 1525–1533
- Soekarto. 1986. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Soewarno, T.S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- Suardi, Didi. 2005. *Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian, 24(3), 2005
- Sunaryo E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1996. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Sui, X, Xin D., dan Weibiao Z. 2014. Combined Effect of pH and High Temperature on the Stability and Antioxidant Capacity of Two Anthocyanins an Aqueous Solution. *Journal of Food Chemistry*. 163-170
- Supriyanto. Haryadi. Budi, Raharjo. 2007. Perubahan Suhu, Kadar Air, Warna, Kadar Polifenol, dan Aktivitas Antioksidatif Kakao Selama Penyangraian Dengan Energi Gelombang Mikro. *AGRITECH, Vol. 27*.
- Sutrian, Y. 1992. *Pengantar Anatomi Tumbuh-Tumbuhan tentang Sel dan Jaringan*. Rineka Cipta, Jakarta.

- Susanti D, P. 2008. *Efek Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Fenolik dan Kandungan Katekin Ekstrak Daun Kering Gambir*. Yogyakarta : Prosiding seminar Nasional Teknik Pertanian
- Tampubolon, Nurita L., Terip K. dan Ridwansyah. 2014. Formula Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol. 2 (3): 78-83.
- Vermerris, W. Dan Nicholson, R. 2006. *Phenolic Compound Biochemistry*. Springer. New York
- Widjanarko, S. B., Susanto,T dan Sari, A., 2000. Penggunaan Jenis dan Proporsi Tepung yang Berbeda Bersifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Dodol Pisang Cavendish (*Musa Paradisiaca* L). *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*. No.3. Vol.1: 50-54. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno. F.G dan S. Laksmi. 1973. *Pigmen dalam Pengolahan Pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta, IPB, Bogor.
- Winarno, F.G. 1980. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarti, S, Ulya S., dan Rhini A. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi jalar Ungu Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal teknik Kimia*, 3(1) : 207-214
- Wulansari, D dan Chairul. 2011. Penapisan Aktivitas Antioksidan dan beberapa tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan Radikal 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH). *Majalah Obat Tradisional* 16(1):22-25
- Anonim A, 2018. Metode DPPH: Uji Antioksidan. <http://informasitips.com/metode-dpph-uji-antioksidan>