

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Azima, A. M. S., Noriham, A., Manshoor, N. 2017. *Phenolics, antioxidants and color properties of aqueous pigmented plant extracts: Ardisia colorata var. elliptica, Clitoria ternatea, Garcinia mangostana and Syzygium cumini*. Dalam *Journal of Functional Foods*, No. 38: 232-241.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2019. *Varietas Inpago Unsoed 1*. Dalam *litbang.pertanian.go.id.*, diakses tanggal 3 Oktober 2019.
- Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian. 2015. Ayo Kenali Beras Kita. Dalam *cybex.pertanian.go.id.*, diakses tanggal 3 Oktober 2019.
- Balai Besar Penelitian Tanaman Padi (BB Padi). 2015. *Pembentukan Varietas Unggul Padi di Indonesia*.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian. 2009. *Panduan Teknologi Mendukung Program SLPTT Padi*. Bengkulu.
- Basito. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64; Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan*. Dalam *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol. III, No. 2: 95-101.
- Bett-Garber, K.L., Champagne, E. T., Ingram, D. A., McClung, A. M. 2007. *Influence of water-to-rice ratio on cooked rice flavor and texture*. *Cereal Chemistry* 84, 614-619.
- BSN. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI) Beras: Jakarta.
- Buchweitz, M., Nagel, A., Carle, R., Kammerer, D.R. 2011. *Characterisation of sugar beet pectin fractions providing enhanced stability of anthocyanin-based natural blue food colourants*. *Food Chemistry* 132: 1971-1979.
- \_\_\_\_\_. 2016. *17 Natural Solutions for Blue Colors in Food. Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages*. Elsevier.
- Drewnowski, A. 1997. *Taste Preference and Food Intake*. Dalam *Annual review of nutrition human nutrition program*, Vol. 17, pp 237-253. Ann Arbor, MI: School of public health, The University of Michigan.
- Food and Agriculture Organization*. 1997. *The State of Food and Agriculture*. FAO Agriculture Series, No. 30.
- Herjanto, E. 2007. *Manajemen Operasi, Edisi Ketiga*. Grasindo

- Hidayat, A. 2007. *Strategi Six Sigma: Peta Pengembangan Kualitas dan Kinerja Bisnis*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Jokopriyambodo, W., Sudarsono, Rohman, A. 2014. *The Antiradical Activity of Insoluble Water Suji (Pleomele angustifolia N.E. Brown) Leaf Extract and Its Application as Natural Colorant in Bread product*. Journal of Food and Pharmaceutical Sciences, 2: 52-56.
- Kaisoon, O., Siriamornpun, S., Weerapreeyakul, N., Meeso N. 2011. *Phenolic compounds and antioxidant activities of edible flowers from Thailand*. Dalam *Journal of Functional Foods*, No. 3: 88-99.
- Kaseke, Hilda F.G. 2013. *Ekstraksi Pewarna Makanan dari Akar Kelapa*. Dalam *B. Palma* Vol. 14, No. 2: 95-99.
- Kungsuwan, K., Singh, K., Phetkao, S., Utama-ang, N. 2014. *Effect of pH and anthocyanin concentration on color and antioxidant activity of Clitoria ternatea extract*. *Food and Applied Bioscience Journal* 2 (1): 31-46.
- Lee, M. H., Hettiarachchy, N. S., Gnanasambandam, R. dan McNew, R.W. 1995. *Physicochemical Properties of Calcium-Fortified Rice*. *Cereal Chemistry*, 72:352-355.
- Luna, P., Herawati H., Widowati, S., Prianto, A. B. 2015. *Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, Vol. 12, No. 1: 1-10.
- Masyarakat Pelestari Padi Pandanwangi Cianjur (MP3C). 2015. *Buku Persyaratan Indikasi Geografis Beras Pandanwangi Cianjur*. Dalam *e-book.dgip.go.id*, diakses tanggal 3 Oktober 2019.
- Miah, M. A. K., Haque, A., Douglass, P., Clarke, B. 2002. *Parboiling of rice. Part I: Effect of hot soaking time on quality of milled rice*. *International Journal of Food Science and Technology*, 37, 527-537.
- Muchlisyyah, J., Laeliocattleya, R. A., Putri, W. D. R. 2017. *Kimia Fisik Pangan*. Malang: UB Press.
- Murdijati-Gardjito. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Nollet, L. M. L., dan Toldra, F. 2010. *Handbook of Dairy Foods Analysis*. CRC Press. New York.
- Palupi, S. 2018. *Nikmati Sensasi Nasi Biru di Roemah Poetih Jogja*. Dalam *traveltodayindonesia.com*, diakses tanggal 3 Oktober 2019.
- Pomeranz, Y. dan Meloan, C. E. 1971. *Food Analysis: Theory and Practice*. The Avi Publishing Company. Westport.
- Purwani, T. 2012. *Kajian Tentang Kualitas Hasil Varietas Padi yang Telah Dilepas: Uji Rasa Nasi Beras Beberapa Varietas Padi (Oryza sativa, L.)*. Prosiding Semnas FAI. 279-283

- Purwono dan Purnamawati, H. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rawie, Y dan Alfred P. Y. 2019. Ada Kuliner Unik Makanan Serba Biru di Kota Jogja. Dalam *www.genpi.co* diakses tanggal 3 Oktober 2019.
- Setyanto, N. W. dan Lukodono R. P. 2017. *Teori dan Aplikasi Desain Eksperimen Taguchi*. Malang: UB Press.
- Singh, R., Rashmi, Bhingole, P., Avikal, S. 2018. *Gray Based Taguchi Optimization for Heat Treated Welded Joint*. Materials Today: Proceedings 5: 19156-19165.
- Soejanto, I. 2009. *Desain Eksperimen dengan Metode Taguchi - Edisi Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sukainah, A., Dyahwatih, Amiruddin, Putri, E. 2019. *Mutu dan Keamanan Pangan*. Ristekdikti. Dalam *ppg.spada.ristekdikti.go.id.*, diakses tanggal 3 Oktober 2019.
- Utama, M. Z. H. 2015. *Budidaya Padi pada Lahan Marjinal: Kiat Meningkatkan Produksi Padi*. Yogyakarta: Andi
- Wariyah C., Anwar C., Astuti M., Supriyadi. 2007. *Kinetika Penyerapan Air Pada Beras*. Dalam *Agritech*, Vol. 27, No. 3: 112-117.
- Yu, Y., Pan, F., Ramaswamy, H.S., Zhu, S., Yu, L., Zhang, Q. 2017. *Effect of Soaking and Single/Two Cycle High Pressure Treatment on Water Absorption, Color, Morphology and Cooked Texture of Brown Rice*. Journal Food Science Technology, 54 (6): 1655-1664.
- Zeng, Z., Zhang, H., Chen, J. Y., Zhang, T., Matsunaga, R. 2008. *Flavor Volatiles of Rice During Cooking Analyzed by Modified Headspace SPME/GC-MS*. Cereal Chemistry. 85 (2): 140-145.
- Zussiva, A., Laurent, B. K., Budiyati, C. S. 2012. *Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (Clitoria Ternatea) sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol. 1, No. 1, Hal: 356-365.