

## DAFTAR PUSTAKA

- Abhyankar, A.R.; D.M. Mulvihill; M.A. Fenelon, and M.A.E. Auty. 2010. Microstructural characterization of 0- lactoglobulin-konjac glucomannan systems: Effect of NaCl concentration and heating conditions, *Food Hydrocolloids*. 24: 18-26.
- Brooker, D. B., Bakker-Arkema, F. W., dan Hall, C. W.. 1992. *Drying Cereal Grains*. AVI Publishing Company. Connecticut.
- Cetin, M. (2007). Physical properties of barbung bean (*Phaseolus vulgaris* L. cv. 'Barbung') seed. *Journal of Food Engineering* 80: 353-358.
- Chaudhary, R.C. 2003. Speciality Rice of The World : Effect of WTO and IPR On Its Production Trend and Marketing. *Food, Agriculture, and Environment*. 1 (2): 34-41.
- Das., K.R., K. Medhabati, K. Nongalleima., and H.S. Devi., 2014, The Potential of Dark Purple Scented Rice From Staple food to Nutraceutical., *Curr. World Environ*. Vol 9 (3); 867-876.
- Fang, W., and P. Wu. 2004. Variations of konjac glucomannan from *Amorphophallus konjac* and its refined powder in china, *Food Hydrocolloids*. 18: 167-170.
- Faridah, Anni. 2011. Potensi Tepung Porang sebagai Pangan Fungsional dan Bahan Tambahan Pangan. *Jurnal Seminar Nasional Bosaris III*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Hall, C.W. 1971. *Drying Farm Crops*. The AVI Publishing Company Inc., Westport.
- He, Z.; J. Zhang, and D. Huang. 2001. A kinetic correlation for konjac powder hydrolysis by 0-mannase from *Bacillus licheniformis*, *Biotechnol*. 23: 389-393.
- Imeson, Alan. (2010) *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Singapura: Blackwell Publishing Ltd.
- Kaya, Andrianus O W, Ani Suryani, Joko Santoso & Meika Syahbana Rusli. (2015) Karakteristik Dan Struktur Mikro Gel Campuran Semirefined Carrageenan dan Glukomanan. *J. Kimia dan Kemasan*, Vol. 37 No. 1 April 2015, pp. 1928.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn. USA.
- Kristamtini, Taryono, Basunanda, Panjisakti., Murti, Rudi Hari., 2014, Keragaman Genetik dan Korelasi Parameter Warna Beras dan Kandungan Antosianin

Total Sebelas Kultivar Padi Beras Hitam Lokal, Ilmu Pertanian 17(1): 57-70.

- Krochta, J.M. 2002. Protein-Based Films and Coatings. CRC Press. Florida.
- Kushwaha, U.K.S. 2016. *Black Rice Research, History, and Development*. 2016. Springer. Switzerland. P: 21-24; 26-29.
- Kusnandar, F. 2006. *Disain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis)*. Modul Pelatihan: Pendugaan dan Pengendalian Umur Simpan Bahan dan Produk Pangan. 7-8 Agustus 2006, Bogor.
- Li, B.; J. Xia; Y. Wang, and B. Xie. 2005. Grain-size effect on the structure and antiobesity activity of konjac flour, J. Agricultural and Food Chemistry. 53: 7404-7407.
- MacDougall, D. B. 2002 . *Colour in Food*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Mercado, V. dan Canovas, B. 1996. *Dehydration of Foods*. International Thomson Publishing. New York.
- Palupi, N.S., Zakaria F.R. & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul elearning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Pase MC. 2010. Pengaruh pelapisan edibel terhadap umur simpan dan mutu buah naga terolah minimal yang disimpan dalam kemasan atmosfer termodifikasi [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Pusphacahyarani, A. A. 2018. Aplikasi Glukomanan dan Kitosan Sebagai Coating Pada Cabai Merah (*Capsicum Annum* L.) Guna Memperpanjang Umur Simpan dan Menjaga Kualitas Fisik Produk Setelah Proses Pascapanen [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Putri, R.E., A. Yahya, N.M. Adam, S.A. Azis. 2015. Correlation of Moisture Content to Selected Mechanical Properties of Rice Grain Sample. International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology. Vol. 5 (5) 264–267.
- Sembiring, NN 2009, ‘Pengaruh jenis bahan pengemas terhadap kualitas produk cabai merah (*Capsicum annum* L.) segar kemasan selama penyimpanan dingin’, Tesis, Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. *Beras Hitam, Pangan Berkhasiat yang Belum Populer*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 31(2): 9-10.
- Sugianti, C., R. Hasbullah, Y. A. Purwanto, D. A. Setyabudi. 2012. Kajian Pengaruh Iradiasi Sinar Gamma Terhadap Mortalitas Lalat Buah dan Mutu Buah Mangga Gedong (*Mangifera indica* L) Selama Penyimpanan. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol 26 No 1 : 6 978. Departemen Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Insititut Pertanian Bogor.
- Sutharut J dan Sudarat J. Total anthocyanin content and antioxidant activity of germinated colored rice. International Food Research Journal. 2012:215-21.
- Suyitno, T. 1996. Pengemasan dan pelabelan produk pangan. disampaikan pada kursus singkat keamanan pangan. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta, 8-9 Juli 1996.
- Syarief, R dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan pangan. IPB. Bogor.
- Tensiska, 2008. Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung
- Tjitrosoepomo, G. 2005. Morfologi Tumbuhan. Gajah Mada. University Press. Yogyakarta.
- Wibowo, T. 1997. *Model Perubahan Kadar Air Emping Selama dalam Kemasan Plastik Polipropilen*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Widiatmoko, A. 2005. Perubahan Mutu Fisik Beras IR 64 Ciherang dan Sintanur pada Proses Penyimpanan Model Karungan Skripsi pada Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Widjanarko, Simon Bambang & Johana Megawati. (2015) Analisis Metode Kolorimetri dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan Pada Konjak (*Amorphophallus Konjac*). Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 3 No 4 September, pp.1584-1588.
- Widowati, S., Nurjanah, R. dan Amrinola, W. (2010). Proses pembuatan dan karakterisasi nasi sorgum instan. Prosiding Pekan Serealia Nasional, ISBN : 978-979-8940-29-3.
- Yalçin, İ. (2007). Physical properties of cowpea (*Vigna sinensis*L.) seed. Journal of Food Engineering 79: 5762.
- Yao, Y., Sang, W., Zhou, M. and Ren, G. (2010). Antioxidant and r-glucosidase inhibitory activity of colored grains in China. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 58:770–774.

Zhang, G., Malik, V.S., Pan, A., Kumar, S., Holmes, M.D., Spiegelman, D., Lin, X. and Hu, F.B. (2010). Substituting brown rice for white rice to lower diabetes risk: A focusgroup study in Chinese adults. *Journal of American Dietetic Association*. 110:12161221.