

## DAFTAR PUSTAKA

- Amirullah. 2015. *Populasi dan Sampel (Pemahaman, Jenis, dan Teknik)*. Malang: Bayumedia Publishing Malang.
- Anonim. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomer 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan*. Jakarta. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Anonim. 2018a. *Riset AIA Healthy Living Index Ungkap Tingkat Kepuasan Masyarakat Asia Pasifik Terhadap Kesehatan Menurun*. Jakarta : AIA Central.
- Anonim. 2018b. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomer 1 Tahun 2018 tentang Pengawasan Pangan Olahan untuk Gizi Khusus*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Anonim. 2020a. *Jumlah Konsumsi*. Dalam <http://bappeda.jogjaprovo.go.id/data> diakses pada tanggal 17 Oktober 2020.
- Anonim. 2020b. *Brix*. Dalam <https://bionutrient.org/site/bionutrient-rich-food/brix> diakses pada tanggal 3 Oktober 2020.
- Antara, N., dan M. Wartini. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Denpasar : Universitas Udayana.
- Arpah, M., dan R. Syarief. 2000. *Evaluasi Model – model Pendugaan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Fick Unidireksional*. Dalam jurnal Bul Teknologi dan Industri Pangan Vol. 1, No.11:1-11.
- Asiah, Nurul; Laras cempaka; dan Wahyudi David. *Panduan Praktis : Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta Selatan : Penerbitan Universitas Bakrie.
- Auliya, Sari Sifati; Rizal Syarief; dan Rahmawati Nurjannah. 2017. *Sifat Fisikokimia serta Penurunan Indeks Glikemik Beras Hitam dan Beras Merah Pratanak*. Dalam Jurnal *Food Science and Technology*, Vol.1, No. 1 : 10-25.
- Awwaly, Khotibul Umam. 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Malang : UB Press.
- Brown A. 2000. *Understanding Food : Principles and Preparation*. Wadsworth Thomson Learning. USA.

- Christian, J.H.B. 1980. *Reduced water activity*. Microbial Ecology of Foods. Academic Press. New York.
- Dewayani, Wanti; Arafah; Nasruddin Razak; dan Andi Darmawidah. 2013. *Efek Jenis Kemasan terhadap Kualitas Gabah dan Beras Varietas Cigeulis*. Dalam Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, Vol. 16, No.1 : 8-19.
- Engelend, Adnan. 2018. *Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensoripada Pembuatan Keripik Daun Kelor*. Dalam *journal of agritech science*, vol. 2, No.1 : 10-15.
- Fauziah, Intan Nurul. 2018. *Analisis Kebutuhan Air untuk Penanakan Nasi dengan Berbagai Jenis Beras*. Dalam skripsi S1 Teknik Pertanian, Universitas Lampung.
- Gobel, S.Y.; Prawiningdyah Y.; dan Budi Ningsari R.D. 2011. *Menu Pilihan Diet Nasi yang Disajikan Berpengaruh Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara*. Dalam Jurnal Gizi Klinik Indonesia, Vol. 7, No.3 : 136-145.
- Hanifah, Nur.; Agung Wibowo; dan Nuning Setyowati. 2016. Strategi Pengembangan Beras Hitam Organik. Dalam jurnal TeKnologi Pangan, Vol. 4, No. 3 : 181-191.
- Haq, Geugeut Istifany; Anna Permanasari; dan Hayat Sholihin. 2010. *Efektifitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Ketahanan Nasi*. Dalam Jurnal Sains dan Teknologi Kimia, Vol. 1, No.1 : 44-58.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta : UGM Press.
- Heir, Jr Joseph F.; William C. Black; Barry J. Babin; Rolph E. Anderson; dan Ronald L. Tatham. 2006. *Multivariate Data Analysis:Sixth Edition*. Pearson Educatio, Inc. New Jersey.
- Hermanto, Ning., dan Prapti Utami. 2003. *Jamu Ajaib Penakluk Diabetes*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Hernawan, Edi; dan Vita Meylani. 2016. *Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (Oryza sativa L., Oryza nivara dan Oryza sativa L. indica)*. Dalam jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada, Vol. 15, No. 1: 80-90.
- Ihekoronye,A.J., dan Ngoddy,P.O. 1985. *Integrated Food Science and Technology for the Tropics*. Macmillan Publs, Ltd. London.

- Indriyani, Fajar; Nurhidajah; dan agus suyanto. 2013. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan*. Dalam Jurnal Pangan dan Gizi, Vol.4, No.8 : 27-34.
- Ismail, Fajri. 2018. *Statistika : untuk Penelitian Pendidikan dan Ilmu-ilmu Sosial*. Jakarta : Prenadamedia Group.
- Jamaluddin; Robert Moleenar; dan Deddie Tooy. 2014. *Kajian Isotermi Sorpsi Air dan Fraksi Air Terikat Kue Pia Kacang Hijau Asal Kota Gorontalo*. Dlam Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Vol.2, No.1 : 27-37.
- Junaidi. 2010. *Statistik Uji Kruskall Wallis*. Jambi : Universitas Jambi.
- Karmini, Mien; Djoko Sutopo; dan Hermana. 2009. *Aktivitas Enzim Hidrolitik Kapang Rhizopus Sp pada Proses Fermentasi Tempe*. Dalam Jurnal Ilmu Pangan dan Pertanian, Vol. 1, No. 1 : 30-39.
- Koeswardhani, M. 2014. *Dasar-Dasar Teknologi Pengolahan Pangan*. Makassar : Universitas Hasanuddin Press.
- Kristamtini., dan Heni Purwaningsih. 2009. *Potensi Pengembangan Beras Merah Sebagai Plasma Nutfah Yogyakarta*. Dalam Jurnal Litbang Pertanian, Vol.28, No.3: 88-93.
- Kurniah, Illiyun. 2009. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya Woman and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan*. Jakarta : UIN Syarif Hidayatullah.
- Kushwaha, U.K.S. 2016. *Black Rice : Research, History, and Development*. Springer International Publising. Switzerland.
- Kusuma, Titis Sari; Adelya Desi Kurtniawati; Yosfli Rahmi; Ilzamha Hadujah Rusdan; dan Rahma Micho Widyanto. 2010. *Pengawasan Mutu Makanan*. Jakarta: Erlangga.
- Labuza, T. P. 1982. *Shelf Life Dating of Food*. Food and Nutrition Press, Inc. West Port.
- Lee, Celine Jiyun., dan Helen Heacock. 2012. *Safety and pH Measurements of Sushi Rice in Japanese Restaurants in Burnaby BC, Canada*. B Tech. Canada.
- Leviana, Wilandika., dan Vita Paramita. 2017. *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (Curcuma Longa) Dengan Alat Pengering Electrical Oven*. Dalam Jurnal METANA, Vol. 13, No.2 : 37-44.

- Linatas, Binda. 2010. *Aplikasi Metode Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Lada Hijau Kering*. Dalam Skripsi S1 Teknologi Industri Pertanian, IPB.
- Mamuaja, Christian F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado : UNSRAT Press.
- Mangiri, Juwita; Nely Mayulu; dan Shirley. *Gambaran Kandungan Zat Gizi pada Beras Hitam Kultivar Pare Ambo Sulawesi Selatan*. Dalam jurnal E-journal Samratulangi, vol. 1, No.1 :1-19.
- Manzalina, Nur; Suryati Sufiat; dan Rahmi Kamal. 2019. *Daya Terima Konsumen terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia accidissima)*. Dlam Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner, Vol. 8, No. 2 : 20-27.
- Maureen, Bernadette; Sutarjo Surjoseputroa; dan Indah Epriliati. 2016. *Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah*. Dalam Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 15, No.1:43-52.
- Monika, Pricilia; Paini Sri Widyawati; dan Anita Maya Sutedja. 2014. *Perubahan Kadar Senyawa Bioaktif dan Aktivitas Antioksidan Beras Organik Merah Varietas Lokal dalam Kemasan Polipropilen dengan Variasi Lama Penyimpanan*. Dalam Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 13, No. 1 : 1-5.
- Mutyia., 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Pulungan, Maimunah Hindun; Ika Atsari Dewi; Nur Lailatul Rahmah; Claudia Gladizza Perdani; Khairina Wardhina; dan Dwi Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang : UB Press.
- Purnita, Nadya Rahmi. 2017. *Hubungan Waktu Tunggu Dan Suhu Makanan Dengan Daya Terima Makanan Di Rsud dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten. Undergraduate Thesis, Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Rafael, M.R.; M.B.Josiemer; F.C.Tamara; W.B.Walter; dan C. Hannia. 2014. *Influence Of Sensory and Cultural Perceptions Of White Rice, Brown Rice, and Beans By Costa Rican Adults In Their Dietary Choices*. Dalam Elsevier Journal, Vol.81, No.1 : 200-208.
- Rifai, Ardhan. 2018. *Analisis Preferensi Konsumen terhadap Komposisi Campuran Beras Hitam (Oryza sativa L. indica) di D.I Yogyakarta*. Dalam skripsi S1 Teknologi Industri Pertanian, UGM.

- Risnoyatiningsih, Sri. 2011. *Hidrolisis Pati Ubi Jalar Kuning Menjadi Glukosa Secara Enzimatis*. Dalam Jurnal Teknik Kimia, Vol.5, No. 2 : 417-424.
- Riyadi, Anisah. 2018. *Strategi Pengembangan Kinerja Rantai Pasok Beras Hitam di Kabupaten Sleman, D.I Yogyakarta*. Dalam Skripsi S1 Teknologi Industri Pertanian, UGM.
- Ruriani, Eka., dan Nurhayati. 2010. *Investigasi Bacillus Cereus dan Salmonella Pada Nasi Goreng Pedagang Kaki Lima di Sekitar Kampus Universitas Jember*. Dalam Jurnal AGROTEK, Vol.4, No.1 : 68-75.
- Rusmono, Momon., dan Zein Nasution. 2017. *Sifat Fisik dan Kimia Bahan Baku Industri*. Malang : UB Press.
- Santika, A., dan Rozakurniati. (2010). *Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo*. Dalam Jurnal Buletin Fakultas Pertanian, Vol.15, No.1 : 1-5.
- Santoso, Singgih. 2006. *Seri Solusi Bisnis Berbasis TI : Menggunakan SPSS untuk Statistika Non-parametrik*. Jakarta : PT Alex Media Komputindo.
- Santoso, Singgih. 2009. *Panduan Lengkap Menguasai Statistika dengan SPSS 17*. Jakarta : PT Alex Media Komputindo.
- Sekaran, U., dan Bougie, R. 2013. *Research Methods for Business: A Skill Building Approach, 6th ed*. Chichester: West Sussex Wiley.
- Siagian, Dergibson., dan Sugiarto. 2000. *Metode Statistika untuk Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Silva, luis R., and Branca Silva. 2016. *Natural Bioactive Compounds From Fruit and Vegetables as Health Promoters*. Bentham Science Publishers. Sarjah, UEA.
- Siregar, Syofian. 2017. *Statistika Terapan untuk Perguruan Tinggi*. Jakarta : PT Kharisma Putra Utama.
- Sofiah, B. D., dan T. S. Achyar. 2008. *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indera*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Subarna; Suroso; Slamet Budijanto; dan Sutrisno. 2005. *Pengembangan Metode Menanak Optimum untuk Beras Varietas Sintanur, IR 64, dan Ciherang*. Dalam Jurnal Balai Besar Penelitian dan Pascapanen Pertanian, Vol.1, No.1 : 376-386.
- Suharno. 2017. *Sembada Merah dan Sembada Hitam Sumber Daya Genetik Lokal Kabupaten Sleman*. Dalam [www.yogya.litbang.pertanian.go.id](http://www.yogya.litbang.pertanian.go.id). Diakses pada 19 September 2020.

- Sukoyo, Agung; Bambang Dwi Argo; dan Rini Yulianingsih. 2014. *Analisis Pengaruh Suhu Pengolahan dan Derajat Brix terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gula Kelapa Cair dengan Metode Pengolahan Vakum*. Dalam Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, Vol. 2, No.2 : 170-179.
- Syafura, Suraya Kaffi; Hertini Rani; dan Zulfahmi. 2016. *Karakteristik Fruktooligosakarida (FOS) Hasil Isolasi Dari Kulit Pisang Sebagai Prebiotik pada Ternak*. Dalam Jurnal KELITBANGAN, Vol. 4, No.2 : 124-132.
- Syarief., dan Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Wuryandani, Shafira. 2016. *Analisis Segmenting, Targeting, Positioning Dalam Menyusun Strategi Pemasaran Beras Berwarna Sebagai Pangan Fungsional*. Dalam Skripsi S1 Teknologi Industri Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Yuliantini, Emy; Emawaty; dan Kamsiah. 2015. *Penampilan dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas*. Dalam Jurnal Media Kesehatan, Vol.8, No.2 : 100-2004.