

DAFTAR PUSTAKA

- Abesinghe, N., J. Vidanarachchi, and S. Silva. 2012. The effect of arrowroot (*Maranta arundinacea*) extract on the survival of probiotic bacteria in set yoghurt. *International Journal of Scientific and Research Publication* 2, 01-04.
- Anonim¹. 2011. *Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia*. Badan Pengawan Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia.
- Anonim². 2012. Konsumsi kalori dan protein penduduk Indonesia dan Provinsni. Badan Pusat Statistik (BPS) Republik Indonesia.
- Antolovich, M., P.D. Prenzler, E. Patsalides, S. McDonald, and K. Robards. 2001. Methods for testing antioxidant activity. *Analyst* 127, 183-198.
- Doyon, M., and J. Labrecque. 2008. Functional foods: a conceptual definition. *British Food Journal* 110, 1113-1149.
- Dwinani, S. N. 2014. *Kemampuan ekstrak etanol bekatul beras hitam dalam menurunkan kadar glukosa darah pada tikus nefropati diabetes*. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Fathullah, A. 2013. *Perbedaan brownies tepung ganyong dengan brownies tepung terigu ditinjau dari kualitas inderawi dan kandungan gizi*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Fatkurahman, R., W. Atmaka, dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* 1, 49-57.
- Goeffrey, P. W. 2007. *Dietary supplement and functional foods*. Blackwell Publishing. London.
- Harmayani, E., A. Murdiyati, dan Griyaningsih. 2011. Karakterisasi pati ganyong (*Canna edulis*) dan pemanfaatannya sebagai bahan pembuatan cookies dan cendol. *Agritech* 31, 297-304.
- Harmayani, E., I.D. Kumalasari, and Y. Marsono. 2011. Effect of arrowroot (*Maranta arundinacea* L.) diet on the selected bacterial population and chemical properties of caecal digesta of sprague dawley rats. *International Research Journal of Microbiology* 2, 278-284.
- Hiemori, M., E. Koh, and E. Mitchell. 2009. Influence of cooking on anthocyanins in black rice (*Oryza sativa* L. Japonica var. SBR). *J. Agric. Food. Chem* 57, 1908-1914.
- Hintono, A., P. Bintoro, dan B. E. Setiani. 2012. *Fortifikasi serat pangan (Dietary fiber) pada olahan daging*. Laporan Penelitian. Fakutas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Indriyani, A. 2007. Cookies tepung garut (*Maranta arundinaceae* L.) dengan pengkayaan serat pangan. Skripsi. Universtas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Iriyani, N. 2011. Sereal dengan substitusi bekatul tinggi antioksidan. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kant, I., A.J. Pandelaki, dan B.S. Lampus. 2013. Gambaran kebiasaan makan masyarakat di perumahan Allandrew Permai kelurahan Malalayang I Lingkungan XI kota Manado. *Jurnal Kedokteran Komunitas dan Tropik* 1, 88-95.
- Khalaf, N. A., A. K. Shakya, A. Al-Otman, Z. El-Agbar, and H. Farah. 2007. Antioxidant activity of some common plants. *Turk. J. Biol* 32, 51-55.
- Kusuma, I.A., S. Sirajuddin, dan N. Jafar. 2013. *Gambaran pola makan dan status gizi mahasiswa program studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar*. Publikasi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Lee, J., R.W. Durst, and R.E. Wrolstad. 2005. Determination of total monomeric anthocyanin pigment content of fruit juices, beverages, natural colorants, and wine by the pH differential method: collaborative study. *Journal of AOAC International* 88, 1269-1278.
- Mailandari, M. 2012. *Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun Garcinia kydia Roxb. Dengan metode DPPH dan identifikasi senyawa kimia fraksi yang aktif*. Skripsi. Universitas Indonesia. Depok.
- Mar'atirrosyidah, R., dan T. Estiasih. 2015. Aktivitas antioksidan senyawa bioaktif umbi-umbian lokal inferior: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3, 594-601.
- Marsono, Y. 2008. Prospek pengembangan makanan fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 7, 19-27.
- Miguel, M.G. 2011. Anthocyanins: antioxidant and/or anti-inflammatory activities. *Journal of Applied Pharmaceutical Science* 1, 07-15.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. Sci. Technol* 26, 211-219.
- Mufidah, N. L. 2012. Pola Konsumsi Masyarakat Perkotaan: Studi Deskriptif Pemanfaatan *Foodcourt* Oleh Keluarga. *Biokultur* 1, 157-178.
- Oancea, S., and L. Oprean. 2011. Anthocyanins, from biosynthesis in plants to human health benefits. *Food Technology* XV, 03-16.
- Pangesthi, L. T. 2009. Pemanfaatan pati ganyong (*Canna edulis*) pada pembuatan mie segar sebagai upaya penganeekaragaman pangan non beras. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner* 1,
- Paul, P., and S. Bhattacharyya. 2015. Antioxidant profile and sensory evaluation of cookies fortified with juices and peel powder of fresh pomegranate (*Punica granatum*). *International Journal of Agricultural and Food Science* 5, 85-91.
- Pratiwi, R., Y. A. Purwestri, dan W. A. S. Tunjung. 2014. Efek diet nasi dari padi (*Oryza sativa* L.) "Cempo Ireng", "Cempo Abang", dan "IR-64" terhadap

profil lipid serum darah tikus putih (*Rattus norvegicus* Berkenhout, 1769) hiperlipidemia. Prosiding Annual Scientific Meeting-Nutigenomik

- Purwestri, Y. A., R. Pratiwi, T. R. Nuringtyas, dan Rumiyati. 2014. *Produksi sereal beras hitam sebagai pangan fungsional penunjang kesehatan*. Laporan akhir pembuatan contoh produk. Universitas Gadjah Mada.
- Rahayu, S., E. Srihadi, H. Mahardika, A. Subroto, D. A. Chalid, S. Cholid, dan V. W. Rumantir. 2014. *Studi identifikasi ketahanan pangan dan preferensi konsumen terhadap konsumsi bahan pangan pokok beras*. Direktorat Pangan dan Pertanian. Jakarta.
- Richana, N., dan T. C. Sunarti. 2004. Karakterisasi sifat fitokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa dan gembili. *Jurnal Pascapanen 1*, 29-37.
- Rofiah, N. F. 2015. *Pemanfaatan ekstrak bekatul beras merah sebagai sumber prebiotik dalam pembuatan yogurt dengan variasi lama fermentasi*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rosa, N. 2010. *Pengaruh penambahan umbi garut (*Maranta arundinaceae* L.) dalam bentuk tepung dan pati sebagai prebiotik pada yoghurt sebagai produk sinbiotik terhadap daya hambat bakteri*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (Dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra 75*, 35-40.
- Sari, R. 2011. *Studi perbandingan kandungan mangan pada telur ayam kampung, telur ayam ras dan telur bebek secara spektrofotometri serapan atom*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan fungsional*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Susanti. 2012. *Studi pembuatan dark coklat dengan penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) sebagai bahan pengisi*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Surjadi, C. 2013. Globalisasi dan pola makan mahasiswa: studi kasus di Jakarta. *CDK-205 40*, 416-421.
- Syahrir, N., A.b. Thaha, dan N. Jafar. 2013. *Pengetahuan gizi, body image, dan status gizi remaja di SMA Islam Athirah Kota Makassar tahun 2013*. Publikasi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Susilowati, E. 2010. *Kadar amilosa pada nasi yang disubstitusi dengan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) sebagai bahan makanan pokok*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Umayah. E.U., dan M. H. Amrun. 2007. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah naga (*Hylocereus undatus* Haw. Britt. & Rose). *Jurnal Ilmu Dasar 8*, 83-90.
- Urala, N., and L. Lahteenmaki. 2003. Reason behind consumers functional food choice. *Nutrition & Food Science 33*, 148-158.
- Utami, R., E. Widowati, A. D. A. R. Dewati. 2013. Kajian penggunaan tepung gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam pembuatan minuman sinbiotik

terhadap total bakteri probiotik, karakter mutu, dan karakter sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan* 2, 03-08.

- Winarti, S., E. Harmayani, Y. Harsono, and Y. Pranoto. 2013. Effect of inulin isolated from lesser yam (*Dioscorea esculenta*) on the growth of probiotics bacteria and SCFA formation during fermentation. *International Research Journal of Microbiology* 42, 53-63.
- Widarta, I.W.R., K.A. Nocianitri, dan L.P.I.P. Sari. 2013. Ekstraksi komponen bekatul beras lokal dengan beberapa jenis pelarut. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2, 75-79.
- Widowati, S. 2001. Pemanfaatan hasil samping penggilingan padi dalam menunjang sistem agroindustri di pedesaan. *Agro Bio* 4, 33-38.
- Xia, X., W. Ling, J. Ma, M. Xia, M. Hou, Q. Wang, H. Zhu, and Z. Tang. 2006. An anthocyanin-rich extract from black rice enhances atherosclerotic plaque stabilization in apolipoprotein E-Deficient mice. *J. Nutr* 136, 2220-2225.
- Zhang, J., Z.W. Wang, and Q. Mi. 2011. Phenolic compounds from *Canna edulis* Ker residu and their antioxidant activity. *Food Science and Technology* 44, 2091-2096.