

## DAFTAR PUSTAKA

- Alviyani, Elsiyatri Budi. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Beras Putih (Oryza Sativa L. "Ciherang") Dan Ekstrak Etanol Beras Hitam (Oryza Sativa L. "Cibeusi") Dengan Menggunakan Metode Dpph (1,1 Diphenyl-2- Picrylhidrazyl) Dan Formulasinya Dalam Bentuk Geli*. Skripsi. Universitas Islam Bandung.
- Amorta, Diksy Zeta. 2018. *Sifat Kimia dan Sensoris Serbuk Beras Hitam Dengan Variasi Metode Pemasakan dan Penambahan Bubuk Kedelai*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anggraini, Tuty dkk. 2017. "Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam, dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat." *Jurnal Litbang Industri*, Online, 7(2), [http://ejournal.kemenperin.go.id/jli /view/3378/pdf](http://ejournal.kemenperin.go.id/jli/view/3378/pdf), diunduh 4 Agustus 2018 pukul 13.32.
- Arikunto, Suharismi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Edisi Revisi 14. Jakarta: Rineka Cipta.
- Artaty, Marita Anggiet. 2015. *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Substitusi Tepung Terigu*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- BA, YB Suhardjito. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Damayanti, Apriyana K. 2015. Beras Hitam Kaya Akan Manfaat. <https://alamtani.com/beras-hitam/>, diunduh 28 Agustus 2018 pukul 04.28.
- Ebookpangan.com. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>, diunduh 19 Agustus 2018 pukul 08.22.

- Faridah, Anni dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK.
- Hanani, Nur Shohihatul. 2015. *Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Hardiyanti. 2018. *Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar.
- Hardiyanti. 2018. *Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Hartati, Fadjar Kurnia. 2016. *Evaluasi Fitokimia, Aktivitas Antioksidan Dan Imunomodulator Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica)*. Tuhas Akhir. Universitas Dr. Soetomo.
- Hermawan, Bintang Bagus. 2017. *Uji Organoleptik Siswa SD terhadap Cookies Lidah Kucing Rainbow dengan Penambahan Kencur, Sebagai Upaya Menambah Nafsu Makan*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- JK Negara, dkk. 2016. "Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda." Dalam *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 4(2).
- Khalil, Munawar. 2016. *Raja Obat Alami Beras*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Kristamtini, dkk. 2014. "Beras Hitam Sumber Antosianin Dan Prospeknya Sebagai Pangan Fungsional." *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, Online, 33(1), <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp//view/2089/pdf>, diunduh 13 Agustus 2018 pukul 06.31.

- Mangiri, Juwita. 2016. "Gambaran Kandungan Zat Gizi Pada Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Kultivar Pare Ambo Sulawesi Selatan." Dalam *Jurnal e-Biomedik*, Vol 4 (1).
- Marsela. 2017. *Penambahan Tepung Kulit Nanas (Ananas Comosus) Dalam Pembuatan Muffin*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Balikpapan.
- Masita, Sri dkk. 2017. "Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dengan Varietas Toddopuli." Dalam *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3, S235.
- Misriyani. 2015. *Eksperimen Pembuatan Muffin Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Mulia, Ziel Hayah. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Ditinjau dari Segi Tekstur dan Rasa Kulit Pie Susu*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Naim, Ira Ervinda. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Ningsih, Elisa Syafitri P. 2017. *Pengaruh Susu Kacang Tanah Sebagai Pengganti Santan Terhadap Rasa, Aroma, dan Tekstur Kue Mendut*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Nisrina, Hajar Hanif. 2018. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Cookies Beras Hitam (Oryza Sativa L.)*. [http://repository.unimus.ac.id/1632/8/JURNAL%20PUBLIKAS I.pdf](http://repository.unimus.ac.id/1632/8/JURNAL%20PUBLIKAS%20I.pdf), diunduh 4 Agustus 2018 pukul 10.25.
- Octavianus, Toni dkk. 2014. "Analisis Korelasi Harga Terhadap Warna Dan Mutu Sensoris Kemplang Ikan Gabus (*Channa Striata*) Di Pasar Cinde Palembang." Dalam *Jurnal Fishtech*, Vol. 3(1).

- Pratama. 2014. *Tentang Tepung Terigu*. <http://tepungteriguanda.blogspot.com/p/blog-page.html>, diunduh 6 Agustus 2018 pukul 18.05.
- Pratiwi, Intan Dwi. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Kualitas Muffin*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Rayner, Tintin. 2017. *Simple & Moist Cake*. Jakarta Selatan: PT. Kawan Pustaka.
- Ridha, Nikmatur. 2017. “Proses Penelitian, Masalah, Variabel Dan Paradigma Penelitian”. Dalam jurnal Hikmah, Vol 14 (1).
- Sa’adah, Imas Rita dkk. 2013. “Keragaman Warna Gabah Dan Warna Beras Varietas Lokal Padi Beras Hitam (*Oryza Sativa* L.) Yang Dibudidayakan Oleh Petani Kabupaten Sleman, Bantul, Dan Magelang.” Dalam jurnal Vegetalika, Vol 2 (3): 13-20.
- Sarnes, Risa dkk. 2015. *Pengembangan Produk dan Evaluasi Sensoris Uji Kesukaan (Hedonik)*. Laporan Praktikum. Universitas Brawijaya Malang.
- Sasmita, Reni. 2017. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam Terhadap Rasa, Aroma, Dan Tekstur Siomay Ayam*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Sinar Yong. Tanpa Tahun. Mengenal Bahan Dasar Pembuatan Kue. <http://sinaryong.co.id/blog/mengenal-bahan-dasar-pembuatan-kue-dan-roti.html>, diunduh 18 Agustus 10.15.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syarbini, M Husin. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. “Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan.” Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5 (2): 67.

- Wheat Food Council. 2010. *Grains Of Truth About Muffins*. Available online at: <http://www.wheatfoods.org>, diunduh 7 Agustus 2018 pukul 05.20.
- Wikipedia. Tanpa Tahun. Gula. <https://id.wikipedia.org/wiki/Gula>, diunduh 18 Agustus 2018 pukul 19.21.
- Yusuf, Muri. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: Kencana
- Zuhriani, Frida. 2015. *Kualitas Organoleptik Brownies Kukus Dari Tepung Beras Hitam*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.