

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, D. Sukandar dan A. Muawanah. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia VALENSI: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia*, 1(2), November 2015, 130-136
- Adlin, I. A., Y. Sebastiani dan T. N. Hidayanti. 2020. Karakteristik Pembuatan Edible Film Dengan Variabel Kombinasi Tepung Konjak Dan Karagenan Serta Konsentrasi Gliserol. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, Vol 4 No. 2 (Juli 2020) ISSN 2549 – 0699
- Adrianta, K. A. 2016. Identifikasi Senyawa Antosianin Dan Metabolit Sekunder Dari Ekstrak Etanol Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa L.*) Dalam Pemanfaatan Sebagai Alternatif Pengobatan Demam Berdarah Dengue. *Medicamento* Vol.2 No.1 2016
- Ahmed, M. B. 2007. An Efficient Method For In Vitro Clonal Propagation of Newly Introduced Sweetener Plant (*Stevia rebaudiana* Bertoni) In Bangladesh. *American-Eurasian Journal of Scientific Research*, 2 (2):121-125
- Alam, F., A. Siddiqui, Z. Lutfi dan A. Hasnain. 2009. Effect Of Different Hydrocolloids On Gelatinization Behaviour Of Hard Wheat Flour. *Trakis Journal of Sciences*, Vol. 7, No. 1, pp 1-6, 2009
- Aliyah, R. 2010. Pengaruh Jenis Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten Dan Sifat Inderawi. *Skripsi*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Ambarsari, I., Qanytah dan Sarjana. 2009. Penerapan Standar Penggunaan Pemanis Buatan Pada Produk Pangan. *Jurnal Standarisasi* Vol.11, No. 1 Tahun 2009: 46-56.
- Amirudin, S. 2020. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Dengan Substitusi Pemanis Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni M*) Dan Berbagai Jenis Stabilizer. *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Andrian, K. 2018. Manfaat Ketan Hitam Bagi Kesehatan. [Online]. Tersedia <https://alodokter.com/manfaat-ketan-hitam-bagi-kesehatan-tidak-sekelam-warnanya>. Diakses [16 Januari 2020]
- Anonim. 2017. Asal Mula Mochi. [artikel] <http://scdc.binus.ac.id/nc/2017/04/20/asal-mula-mochi/> Diakses [22 Januari 2020]

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. *Kembang Gula – Bagian 2: Lunak SNI 3547.2-2008*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Blakemore, W. R dan A. R. Harpell. 2010. Carrageenan. Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents Edited by Alan Imeson. *Blackwell Publishing Ltd*. ISBN: 978-1-405-13267-1
- Brahmachari, G. 2011. Bio-flavonoids with promising anti-diabetic potentials: A critical survey. *Opportunity, Challenge and Scope of Natural Products in Medicinal Chemistry*, 2011: 187-212 ISVB: 978-81-308-0448-4
- Buchori, L. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori Dari Daun Stevia. *Reaktor*, Vol 11 No.2, Desember 2007, Hal. : 57-60
- Buckle, K. A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Budiarso, F. S., E Suryanto dan A. Yudishtira. 2017. Ekstraksi Aktivitas Antioksidan Dari Biji Jagung Manado Kuning (*Zea Mays L. Pharnacon Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT* Vol 6 No. 3 Agustus 2017 ISSN 2302 – 2483.
- Chuang, G. C. C dan A. I. Yeh. 2006. Rheological characteristics and texture attributes og glutinous rice cakes (mochi). *Journal of Food Engineering* 74 (2006) 314-323.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1999. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1168/MenKes/Per/X/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Ekafitri, R, R. Kumalasari dan D. Desnilasari. 2016. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Mutu Minuman Jeli Mix Pepaya (*Carica Papaya*) Dan Nanas (*Ananas Comosus*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* Volume 13 No.3 Desember 2016 : 115 - 124
- Faradillah, N., A. Hintono dan Y. B. Pramono. 2017. Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (1) 2017.

- Fauzi, I., R. Nauli, S. Hidayatulloh dan R. Hutami. 2015. Pembuatan Mochi Pelangi Dengan Substitusi Tepung Talas Dan Pewarna Alami. *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN 2442-3548 Volume 1 Nomor 2, Oktober 2015
- Firmansyah, A. 2016. Cara Membuat Mochi Jepang Kenyal dan Enak. [artikel] <https://japanesian.id/cara-membuat-mochi/> [diakses tanggal 6 Januari 2020]
- Glicksman, M. 1979. *Gelling Hydrocolloids in Food Product Application*. New York: Academic Press.
- Hasdar, M. dan Y. D. Rahmawati. 2017. Variasi Penggunaan Larutan Asam Kuat dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Kualitas Nilai pH dan Protein gelatin Kulit Domba. *Agrisaintifika, Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* Vol. 1, No.2, 2017
- Hastuti, A. M. dan N. Rustanti. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang Dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, Volume 3, Nomor 3, Tahun 2014, Halaman 362-369
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 37 No. 1 Juni 2018: 17-25 DOI: 10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25
- Hilmy, H. 2019. Karakteristik Proksimat, Antioksidan Dan Sensoris Mochi Substitusi Ketan Hitam (*Oryza sativa* Linn. *Var glutinosa*) Dengan Penambahan Pemanis Dari Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni M.*). *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Inamake. 2010. Isolation and Analytical Characterization of Stevioside from Leaves of *Stevia rebaudiana* Bert (Asteraceae). *Research Article. Tambe R et al. IJRAP* 1 (2): 572-582
- Iryani, I. dan I T Katrina. 2017. Uji Aktivitas Anti Diabetes Mellitus Senyawa Metabolit Sekunder Fraksi Air Dari Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa. Var glutinosa*) Pada Mencit Putih. *Eksakta* Vol.18 No. 1, April 2017
- Ismail, B. P. 2017. Ash Content Determination. *Food Analysis Laboratory Manual, Food Science Text Series*, DOI 10.1007/978-3-319-44127-6_11, Springer International Publishing 2017

- Karunia, F. B. 2013. Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis dan Pewarna) Pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasar Kota Semarang. *Food Science and Culinary Education Journal* 2 (2) (2013)
- Kurnianti, S.W. 2019. Peluang Usaha Beras Hitam Di Desa Kartoharjo . *Artikel*. Tersedia <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/71011/PELUAN-G-USAHA-BERAS-HITAM-DI-DESA-KARTOHARJO/>. Diakses [9 Desember 2020]
- Kusumaningsih, T., N. J. Asriyana, S. Wulandari, D. R. T. Wardani dan K. Fatikhin. 2015. Pengurangan Kadar Tanin Pada Ekstrak *Stevia Rebaudiana* Dengan Menggunakan Karbon Aktif. *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*, Vol. 11 (2015), No. 1, Hal. 81-89
- Lim, V., L. B. S. Kardono dan N. Kam. 2015. Studi Karakteristik Dan Stabilitas Pengemulsi Dari Bubuk Lendir Okra (*Abelmoschus esculentus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (3) 2015 Indonesian Food Technologists
- Loka, H. H., N. Novidahlia dan R. Hutami. 2017. Keripik Simulasi Ekstrak Daun Cincin Hijau (*Premna oblogifolia Merr.*). *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN 2442-3548 Volume 3 Nomor 2, Februari 2017 | 152
- Maudy, E dan F. R. Paimin. 1992. *Budidaya Stevia*. Majalah Trubus No 274 tahun XXII.
- Mayanningtyas, Yassenda. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Kadar Gula Reduksi Dan Tingkat Kekerasan Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Medanense, H. 2011. *Klasifikasi Ketan Hitam*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Mustofa, A , N. Suhartatik dan E. S. Ningrum. 2019. Antioxidant and Anti Inflammation Effect of Snack Bars from Black Glutinous Rice and Pumpkin Powder. *Indonesian Journal of Agricultural Research* Vol. 02, No. 03, 2019 | 136 – 147
- Nailufar, A. A., Basito dan A. Anam . 2012. Kajian Karakteristik Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2. No. 1: 122-132.
- Nozaki, H. dan S Sakurai. 1990. Process For Producing Konjak Jelly. *United States Patent* [19]

- Nurjanah, A. M. Jacoeb, T. Hidayat dan R. Chrystiawan. 2018. Perubahan Komponen Serat Rumpun Laut *Caulerpa* Sp. (Dari Tual, Maluku) Akibat Proses Perebusan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis* Vol. 10 No. 1, Hlm. 35-48, April 2018
- Okita, Y. 2015. Mochitsuku (Mochi Pounding) – An International Student Exchange Event Between Juntendo University and Tokyo Medical and Dental University. *Juntendo Medical Journal* 2015 61 (2), 111.
- Parnanto, N. H. R., B. Yudhistira, S. R. Pertiwi dan A. Pangestika. 2018. The effect of CMC and arabic gum stabilizer combination on the characteristics of soursop velva (*Annona muricata* L.). *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 142 (2018) 012027 doi :10.1088/1755-1315/142/1/012027
- Permata, R. Gina, L. H. Afrianti dan E. T. Sutrisno. 2015. Kajian Perbandingan Bahan Baku & Bahan Pengisi Dengan Perbandingan Sukrosa & Glukosa Terhadap Karakteristik Soft Candy Salak Bongkok (*Salacca edulis*. Reinw cv.Bongkok). *Pasundan Food Technology Journal*, Tahun 2015.
- Permatasari, D. R. I., Purwadi dan H. Evanuarini. 2018. Kualitas Kefir Dengan Penambahan Tepung Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) Sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Oktober 2018, Hal 91-97.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 033 Tahun 2012.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 28 Tahun 2019.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Yoghurt Jagung. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Pusat Data Dan Informasi Kementrian Kesehatan RI. 2014. *Situasi dan Analisis Diabetes*. Jakarta Selatan: Pusat Data Dan Informasi.
- Rahmawati, H. 2008. Karakterisasi Gelatin Hasil Ekstraksi Kulit Segar dan Kering Dari Berbagai Jenis Ikan Air Laut dan Tawar. *Tesis*. Yogyakarta: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, UGM.

- Rifaida, E., R. Yuliana dan T. Mutia. 2011. Pembuatan Karboksimetil Selulosa Dari Limbah Tongkol Jagung Untuk Pengental Pada Proses Pencapan Tekstil. *Arena Tekstil* Volume 26 No.2 – Desember 2011 : 61-120
- Robby, H. K., B. Winagadipustaka, W. S. Barqi dan K. Harismah. 2017. Uji Organoleptik dan Kadar Glukosa Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *University Research Colloquium, Universitas Muhammadiyah Magelang* 2017 ISSN 2407-9189.
- Savita, S. M., K. Sheela, S. Sunanda, A. G. Shankar dan P. Ramakrishna. 2004. Stevia rebaudiana – A Functional Component for Food Industry. *Journal of Human Ecology*. Vol. 15 (4): 261-264 (2004).
- Sidi, N. C., E. Widowati dan A. Nursiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4) 2014.
- Simarmata, E. F., M. M. Herawati, A. J. Sutrisno dan Y. A. Handoko. 2019. Komposisi Ekstrak Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Karakteristik Sirup Bit (*Beta vulgaris* L). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* Vol. 19 (3): 208-216.
- Smith, F dan H.C. Srivastava. 1958. Constitutional Studies on the Glucomannan of Konjak Flour. *Contribution From the Departement of Agricultural Biochemistry, University of Minnesota*, Vol. 81
- Sundari, D, Almasyhuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol. 25 No. 4, Desember 2015, 235 – 242
- Suryani, I, A. Santoso dan M. Juffrie. 2010. Penambahan agar-agar dan pengaruhnya terhadap kestabilan dan daya terima susu tempe pada mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* Vol. 7, No. 2, November 2010: 85-91
- Susantiningih, T. 2015. Obesitas dan Stres Oksidatif. *JuKe Unila* Volume 5 Nomor 9 Maret 2015
- Talha, M. 2012. Analysis of Stevioside in Stevia rebaudiana. *Journal of Medicinal Plant Research* Vol. 6 (1). Pp.2216-2219.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant. *Binus Business Review* Vol. 1 No.1 Mei 2010: 116-125.

- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia* . Vol.3.2.2014: 59-68
- Widiantoko, R. K. dan Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe - Jahe (Kajian Proporsi Bahan Dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.1 p.54-66, Januari 2014
- Widija, S. L. J., C. Y. Trisnawati dan A. I. Widjajaseputra. 2017. Penggunaan Na-Cmc Dan Gum Xanthan Untuk Memperbaiki Kualitas Cake Beras Rendah Lemak . *Journal of Food Technology and Nutrition* Vol 16 (1): 37-41, 2017.
- Widyaningtyas, M. dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan*) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.417-423, April 2015
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Woodman, A.G. 1941. *Food Analysis, 4th Edition*. Mc-Graw Hill Book Company, Inc. New York.
- Yuliani, N., N. Maulida dan R. T. M. Sutamihardja. 2012. Analisis Proksimat Dan Kekuatan Gel Agar-Agar Dari Rumput Laut Kering Pada Beberapa Pasar Tradisional. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa* Vol 2, No. 2, Juli 2012,101-115
- Yulianti. 2018. Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum*) Dengan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dan Penambahan Gula Stevia Terhadap Karakteristik Cookies. *Skripsi*. Bandung: Universitas Pasundan.