

DAFTAR PUSTAKA

- A, Mu'nisa. 2012. Analisis Kadar Likopen dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Tomat Asal Sulawesi Selatan. *Jurnal Bionature*. 13 (1) : 62-66.
- Abdul, Rohman., Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Adrian, Kevin. 2018. *Manfaat Ketan Hitam Bagi Kesehatan*. [Online]. Tersedia: <https://www.alodokter.com/manfaat-ketan-hitam-bagi-kesehatan-tidak-sekelam-warnanya>. Diakses [9 April 2019].
- Agung, Fx. 2018. Perancangan Digital Media Pengenalan Daun Stevia Sebagai Pengganti Gula Untuk Penderita Diabetes. *Skripsi*. Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Aligita, Widhya. 2007. Isolasi Antosianin dari Ketan Hitam. *Skripsi*. Program Studi Sains dan Farmasi, Sekolah Farmasi Intitut Teknologi Bandung.
- Anonim. 2015. *Inilah Sejarah Mochi Sukabumi Yang Perlu Sobat Ketahui*. [Online] Tersedia: <https://www.inisukabumi.com/2015/01/inilah-sejarah-mochi-sukabumi-yang-perlu-sobat-ketahui.html>. Diakses: [10 April 2019].
- _____. 2017. *Asal Mula Mochi*. [Online]. Tersedia: <http://scdc.binus.ac.id/nc/2017/04/20/asal-mula-mochi/>. Diakses [10 April 2019].
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Artaty, M.A. 2015. Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*) Substitusi Tepung Terigu. *Skripsi*. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Astina, H. N. 2007. Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Aziz, Adriamin., Izzati, Munifatul., Haryanti, Sri. 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*. 4 (1): 45-61.

- Bawane. 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry*. 1 (3): 2277-4688.
- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2002. *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Syarat Pangan Fungsional*. Jakarta: BPOM.
- BSN. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI-01-2891-1992)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 1996. *Syarat Mutu Kue Basah (SNI 01-4309-1996)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 1998. *Syarat Mutu Tepung Ketan (SNI 01-4447-1998)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 2013. *SNI 3544-2013 : Sirup*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buchori, L. 2007. Pembuatan Gula Non Karsnogenik Dari Daun Stevia. *Jurnal Reaktor*. Vol. II No. 2. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Buckle, K. A., R. A. Erdwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Ciptadi, W., Nasution, Z. 1979) *Dedak Padi dan Manfaatnya*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta- IPB. Bogor.
- Deobald, H.J. 1972. *Rice Flour*. Di dalam: Huoston, D.F. *Rice Chemistry and Thecnology*. Minneosta: American Association of Cereal Chemist.
- Dewanti, T.W. Wijayanti, N dan Panca, N.I.N. 2017. *Pangan Fungsional Aspek Kesehatan, Evaluasi dan Regulasi*. Malang: UB Media
- Direktorat Gizi. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI.
- Dyah, Roro. 2017. *8 Manfaat Beras Ketan Hitam Untuk Kesehatan Tubuh*. [Online] Tersedia: <https://manfaat.co.id/manfaat-beras-ketan-hitam>. Diakses [9 April 2019].

- Fardiaz, Srikandi F, Winarno FG. 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Fieser. 1957. *Introduction To Organic Chemistry*. Tokyo: Maruzen Company Ltd.
- Goettemoeller, J., and Ching, A. 1999. Seed Germination in *Stevia rebaudiana*. In: Janick, J., Ed. *Perspectives on New Crops and New Uses*. Alexandria: ASHS Press. 510-511.
- Gosh, D., and Konishi, T. 2007. Anthocyanins and Anthocyanin Rich Extract Role in Diabets and Eye Function. *Asia Pac Journal Clin Nutr*, 16:200-208.
- Hanafi, M.E.P., Maghfoer, Dawam., Mudji, Santoso. 2014. Pengaruh Macam Dan Kombinasi Bahan Organik Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana* B.). *Jurnal Produksi Tanaman*. Vol. 2/No. 6.
- Hanum, T. 2000. Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alam dari Katul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 11/No. 1.
- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Hasanah, H. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (*Oryza sativa* L var. *forma glutinosa*) dan Tape Singkong (*Manihot utilissima* Pohl.). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Huang S.C., C.Y. Shiau, T.E. Liu, C.L. Chu, and D.F. Hwang. 2005. Effects of rice bran on sensory and physico-chemical properties of emulsified pork meatballs. *J. of Meat Science* 70: 613–619.
- Indrasari, S.D., E.Y. Purwani, P. Wibowo, dan Jumali. 2008. Nilai indeks glikemik beras beberapa varietas padi. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 27 (3): 127-134.
- ISO. 1981. *Determination of Crude Fiber Content B.S. Separation by Filtration Trough Filter Paper – General Method (ISO 5498:1981)*.
- Juliano, B.O. 1972. *The Rice Caryopsis and Its Composition*, didalam Huoston, D.F. *Rice Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemistry Incorporated St Paul Minnescta.

- Kadirantau, D.M.E. 2000. Kajian Isothermi Sorpsi Air (ISA) dan Stabilitas Tepung Ketan Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ketaren, S., 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kemp, E., Hollowood, T., dan Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell, United Kingdom.
- Larasati, Dwika. 2016. Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) Dan Konsentrasi Buah Murbei (*Morus Nigra. L*) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam. *Artikel Teknik Pangan*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Lemus-Mondaca, R., A, Vega-Galvez., L, Zura Bravo., K, Ah-Hen. 2012. *Stevia rebaudiana* Bertoni Souce of a High Potency Natural Sweetener a Comprehensive review on the Bipchemical Nutritional and Functional Aspects. *Journal Food Chemistry*. Vol 132.
- Limanto, Agus. 2017. Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman *Stevia rebaudiana*. *Jurnal Kedokteran Meditek*. 23 (61).
- Liu, BS Luh. 1980. *Rice: Production and Utilization*. Wesport Connecticut: AVI Publishing Company Inc.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , Vol. 2 No 4 p.259-267.
- Nailufar, A.A., Basito dan Anam, C. 2012. Kajian Karakteristik Ketan Hitam (*Oryza Sativa Glutinosa*) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 1/No 1. Universitas Sebelas Maret.
- Osman, AM. 2007. Effect of different processing methods on nutrient composition, anti-nutritional factors and in vitro protein digestibility on Dolichos lablab bean (*Lablab purpureus (L) Sweet*). *Pak. J. Nutr.* Vol 6 (4).

- Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi. 2001. *Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Priliana, Patricia. 2002. Pemanfaatan Tapioka sebagai Bahan Substitusi Tepung Beras Ketan pada Pembuatan Dodol. *Skripsi*. Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Raini, M., dan Isnawati, A. 2011. *Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula*. Media Litbang Kesehatan. 21 (4): 145-156.
- Raimundo Goncalves de Oliveira Junior., Camila de Souza Araujo., *et al.* 2013. In Vitro Antioxidant and Photoprotective Activities of Dried Extract from *Neoglaziovia variegata* (Bromeliaceae). *Journal of Applied Phamaceutycal Science*. 3. (1). 122-127.
- Rimbawan dan Albiner, S. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Risvan, K. 2009. *Penentuan Kadar Gula Reduksi Nira Tebu*. [Online] Tersedia: <http://www.risvank.com/2009/03/penentuan-kadar-gula-reduksinira-tebu.html>. Diakses [8 Agustus 2019].
- Rukmana, H. R. 2003. *Budidaya Stevia*. Kanisius. Jakarta.
- S. M, Savita., *et al.* 2004. Stevia rebaudiana – A Functional Component for Food Industry. *Journal of Human Ecology*. Vol. 15.
- Santoso, U. 2006. *Antioksidan*. Yogyakarta: Sekolah Pasca Sarjana Universitas Gajah Mada.
- Soediatama. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Soeharto I. 2004. *Penyakit Jantung Koroner dan Serangan Jantung*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Sudarmadji S, Haryono B, & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Suhartono, E., Fujiati, Aflanie, I. 2002. *Oxygen Toxicity by Radiation and Effect of Glutamic Piruvat Transamine (GPT) Activity Rat Plasma after Vitamine C Treatmen*. Diajukan pada International seminar on Environmental Chemistry and Toxicology. Yogyakarta.

- Suprpto, Hadi. 2006. *Pengaruh Substitusi Tapioka untuk Tepung Beras Ketan terhadap Perbaikan Kualitas Wingko*. Chemistry and Biochemistry Laboratory of Agricultural Product Technology Study Program, Faculty of Agriculture, Mulawarman University, Samarinda.
- Tarwotjo, Soejeti. 2008. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Van Steenis, C.G.G.J. 2003. *Flora*. Terjemah Moeso, Surjowinoto., *et al.* Jakarta: Pradya Paramita.
- Wahyuni, Fitri. 2016. Ekstraksi Daun Stevia Menggunakan Mikrowave. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wibowo, F.A.E. 2013. Peran Pupuk Nitrogen dalam Pertumbuhan dan Hasil Stevia. *Makalah Seminar Umum*.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiraswasti, Arinta., Handayani, Sri. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Mofified of Cassva Flour*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi. *Jurnal Boga* Vol. 2/No. 3.