

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B. 2017. Peningkatan kadar antosianin beras merah dan beras hitam melalui biofortifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(2): 91–98. <https://doi.org/10.21082/jp3.v36n2.2017.p91>
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *AGRITECH*, 36(2): 160–169.
- Akbar, M. R., & Yunianta. 2014. Pengaruh lama perendaman $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ dan fermentasi ragi tape terhadap sifat fisik kimia tepung jagung. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2): 91–102.
- Bolarinwa, I. F., Lim, P. T., & Kharidah, M. 2019. Quality of gluten-free *cookies* from germinated brown rice flour. *Food Research*, 3(3) 199–207. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.3\(3\).228](https://doi.org/10.26656/fr.2017.3(3).228)
- BPS. 2016. Perkembangan Impor Kelompok Tepung Terigu. In <https://kemenperin.go.id/statistik/barang.php?ekspor=&kode=202010030>. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. <https://kemenperin.go.id/statistik/barang.php?ekspor=&kode=202010030>
- BPS. 2023. Statistik Indonesia 2023. In 2023. Badan Pusat Statistik.
- BSN. 1992. SNI 01-2973-1992 tentang Syarat Mutu Biskuit. Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. 1995. SNI 01-3743-1995 tentang Syarat Mutu Gula Palma. Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. 2009. SNI 3549-2009 tentang Syarat Mutu Tepung Beras. Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. 2011. SNI 2973-2011 tentang Syarat Mutu Biskuit. Badan Standardisasi Nasional. www.bsn.go.id
- BSN. 2015. SNI 6128:2015 tentang Syarat Mutu Beras. Badan Standardisasi Nasional. www.bsn.go.id
- Chen, J. J., Lii, C. Y., & Lu, S. 2003. Physicochemical and morphological analyses on damaged rice starches. *Journal of Food and Drug Analysis*, 11(4): 283–289. <https://doi.org/10.38212/2224-6614.2684>

- Chis, M. S., Paucean, A., Man, S. M., Bonta, V., Pop, A., Stan, L., Beldean (Tatar), B. V., Pop, C. R., Muresan, V., & Muste, S. 2020. Effect of rice flour fermentation with *Lactobacillus spicheri* DSM 15429 on the nutritional features of gluten-free muffins. *Foods*, 9(3): 1–21. <https://doi.org/10.3390/foods9060822>
- DeGarmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. 1984. *Engineering Economy*.
- Fadhillah, N., Mela, E., & Mustaufik. 2020. Gula kelapa kristal dan potensi pemanfaatannya pada produk minuman. *AGRITECH*, 22(1): 1411–1063.
- García-Mantrana, I., Yebra, M. J., Harosb, M., & Monedero, V. 2016. Expression of *bifidobacterial phytases* and *Lactobacillus casei* and their application in a food model of whole-grain sourdough bread. *International Journal of Food Microbiology*, 4(2): 18–24.
- Gayati, I. A. P. 2014. Pemanfaatan Tepung Kacang Pedang (*Canavalia ensiformis* [L.] DC) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Cookies Ditinjau Dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Hanas, D. F., Kriswiyanti, E., & Junitha, I. K. 2017. Karakter morfologi beras sebagai pembeda varietas padi. *Indonesian Journal of Legal and Forensic Sciences*, 1: 23–28. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/ijlfs>
- Haryanto, T. A. D., Suwanto, Riyanto, A., Susanti, D., Farid, N., Kantun, I. N., & Suwarno. 2011. Variability of grain protein content in improved upland rice genotypes and its response to locations. *Electronic Journal of Plant Breeding*, 2(2): 200–208. <http://sites.google.com/site/ejplantbreeding200>
- Hernawan, E., & Meylani, V. 2016. Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 15(1): 79–91.
- Ilowefah, M., Chinma, C., Bakar, J., Ghazali, H. M., Muhammad, K., & Makeri, M. 2014. Fermented brown rice flour as functional food ingredient. *Foods*, 3(1): 149–159. <https://doi.org/10.3390/foods3010149>
- Indriyani, F., Nurhidajah, & Suyanto, A. 2013. Karakteristik fisik, kimia dan sifat sensori tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8): 27–34.
- Kementan. 2020. Keputusan Menteri Pertanian RI No. 980/HK.540/C/10/2020 tentang Pelepasan Calon Varietas Padi Gogo Unsoed-PDK-G82-11 Sebagai Varietas Unggul Dengan Nama Inpago Unsoed Protani.

- Kurniadi, M., Andriani, M., Fatur Rahman, F., & Damayanti, E. 2013. Karakteristik fisikokimia tepung biji sorghum (*Sorghum bicolor L.*) terfermentasi bakteri asam laktat *Lactobacillus acidophilus*. *AGRITECH*, 33(3): 288–295.
- Leewatchararongjaroen, J., & Anuntagool, J. 2016. Effects of Dry-Milling and Wet-Milling on chemical, physical and gelatinization properties of rice flour. *Rice Science*, 23(5): 274–281. <https://doi.org/10.1016/j.rsci.2016.08.005>
- Listanti, R., & Ediati, R. 2018. Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal menggunakan metode accelerated *shelf lifetesting* dengan berbagai jenis kemasan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1): 11–18.
- Maharani, Pratiwi, I., & Soeka, Y. S. 2023. Komposisi nutrisi, kandungan senyawa bioaktif dan uji hedonik kue tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas cultivar Ayamurasaki*) fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*, 19(1): 43–56. <https://doi.org/10.47349/jbi/19012023/43>
- Manurung, R., Nasution, E., & Lubis, Z. 2016. Daya terima *cookies* substitusi tepung ampas tahu dengan tepung beras merah dan nilai gizinya. In *Universitas Sumatera Utara*.
- Manzalina, N. Z. A., Sufiat, S., & Kamal, R. 2019. Daya terima konsumen terhadap citarasa es krim buah kawista (*Limonia acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 8(2): 20–27.
- Maryati, M., Wahyuni, S., & Faradilla, R. H. F. 2021. Pengaruh konsentrasi ragi tape dan lama fermentasi talas (*Colocasia esculenta*) terhadap kualitas produk *cookies* nastar. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(3): 3989–4000.
- Mega Midlanda, H., Lubis, L. M., & Lubis, Z. 2014. Pengaruh pembuatan tepung jagung dan perbandingan tepung jagung dan tepung beras terhadap mutu *cookies*. *J.Rekayasa Pangan Dan Pert*, 2(4): 20–31.
- Montemurro, M., Coda, R., & Rizzello, C. G. 2019. Recent advances in the use of sourdough biotechnology in pasta making. In *Foods*, 8(4): 1–21. MDPI Multidisciplinary Digital Publishing Institute. <https://doi.org/10.3390/foods8040129>
- Mustaufik, Tobari, & Hidayat, N. 2014. Peningkatan mutu produksi dan pemasaran gula kelapa semut beriodium di Koperasi Serba Usaha (KSU) Ligasirem Sumbang-Banyumas. *Performance*, 19(1): 68–84.
- Nafisah, Roza, C., Yunani, N., Hairmansis, A., Rostiati, T., & Jamil, A. 2019. Genetic variabilities agronomic traits and bacterial leaf blight resistance of high yielding rice varieties. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, 20(2): 43–54. <https://doi.org/10.21082/ijas.v.20.n2.2019.p.43-54>

- Novidahlia, N., Amalia, L., & Ruslani, A. 2015. *Cookies* rendah kalori berbahan baku tepung beras menir dan pati garut. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2): 155–163.
- Novrini, S., & Danil, M. 2019. Pengaruh jumlah mentega dan kuning telur terhadap mutu *cookies* keladi. *Wahana Inovasi*, 8(1): 186–190.
- Nurfalakha, T. 2013. Pengaruh penggunaan jenis gula terhadap kualitas pembuatan kues jahe dari tepung jagung. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2): 55–62. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>
- Nurhayati, Giyarto, & Ariyati, D. P. 2014. Karakterisasi tepung beras terfermentasi secara spontan dan terkendali oleh *Lactobacillus casei*. *Jurnal Agroteknologi*, 8(2): 101–111.
- Pertiwi, P. 2015. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa di Universitas Lampung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Rahma, A. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Food Bars* Berbasis Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) dan Ikan Lele (*Clarias geriepinus*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rismayanthi, C. 2015) Sistem energi dan kebutuhan zat gizi yang diperlukan untuk meningkatkan prestasi atlet. *Jurnal Olahraga Prestasi*, 11(1): 109–121.
- Riyanto, A., Hidayat, P., Prita, & Dewi, S. 2021. Penerapan IPTEKS Inpago Unsoed Protani pada Kelompok Kandang Gebas guna produksi beras protein tinggi. *Prosiding Seminar Nasional Dan Call for Papers*, Purwokerto. p.78–83.
- Riyanto, A., Susanti, D., & Haryanto, T. A. D. 2022. Respons komponen hasil dan hasil varietas padi berprotein tinggi terhadap pemberian dosis pupuk nitrogen. *Jurnal Kultivasi*, 21(3): 286–292. <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v21i3.38700>
- Sholikhah, F. S., & Nisa, F. C. 2015. *Cookies* beras pratanak (kajian proporsi tepung beras pratanak dengan tepung terigu dan penambahan shortening). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3): 1180–1191.
- Suliartini, N. W. S., Sadimantara, G. R., Wijayanto, T., & Muhidin, D. 2011. Pengujian kadar antosianin Padi Gogo beras merah hasil koleksi plasma nutfah Sulawesi Tenggara. *Crop Agro*, 4(2): 43–48.

- Susanti, D., Dwi, T. A. H., Zaenuri, M., & Hidayat, S. 2023. Upaya peningkatan penguasaan teknologi budidaya padi Inpago Unsoed Protani yang berwawasan lingkungan guna mendukung ketahanan pangan Desa Bojanegara Kecamatan Padamara Kabupaten Purbalingga. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII*. Purwokerto. p.234–241.
- Sustriawan, B., Aini, N., Setyawati, R., Irfan, R., Hania, R., & Tresna, R. 2020. Karakteristik *cookies* dari tepung sorgum dan tepung almond dengan penggunaan gula stevia dan gula kelapa kristal. *Prosiding Seminar Nasional Dan Call for Papers*. Purwokerto. p.159–170.
- Syafutri, M. I., Parwiyanti, & Indriana, R. 2022. Karakteristik fisikokimia dan sensoris *cookies* dari tepung beras dan tempe untuk anak autis. *Jurnal Pustaka Padi*, 1(1): 1–6.
- Widiantara, T., Taufik, Y., & Maulana Ghaffar, R. 2021. Pemanfaatan komoditas lokal melalui pembuatan produk mie berbasis tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) termodifikasi secara fermentasi spontan. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3): 89–94.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 12(1): 101–108.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik *cookies* tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4): 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Xiang, C., Ren, J., Zhao, X.-Q., Ding, Z.-S., Zhang, J., Wang, C., Zhang, J.-W., Joseph, C. A., Zhang, Q., Pang, Y. L., Gao, Y. M., & Shi, Y. Y. 2015. Genetic dissection of low phosphorus tolerance related traits using selected introgression lines in rice. *Rice Science*, 22(6): 264–274. <https://doi.org/10.1016/j.rsci.2015.05.020>
- Yusra, S., & Putri, E. 2022. Karakteristik fisikokimia tepung sorgum (*Sorghum bicolor L.*) varietas lokal merah dengan fermentasi spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 16(2): 163–175. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i02.35046>
- Zuliana, C., Widyastuti, E., & Susanto, W. H. 2016. Pembuatan gula semut kelapa (kajian pH gula kelapa dan konsentrasi natrium bikarbonat). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1): 109–119.