

DAFTAR PUSTAKA

- Abers, J. E., dan R. E. Wrolstad. 1979 . *Causative factors of color deterioration in strawberry preserves during processing and storage. Journal of Food Science* 44 : 75 - 78.
- Adams, J.B. 1973. *Thermal Degradation of Anthocyanins Wiwth Particular Reference to the 3-Glycosides Of Cyanidin*. I. In Acidified Aqueous Solution at 100. *J Sci Food Agric*. 24: 747 - 762.
- Aftasari, F. 2003. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Sponge Cake* yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Arinaldo, B. 2011. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Asam Asetat pada Pelarut Etanol terhadap Efektifitas Ekstraksi Zat Warna Antosianin Terung Belanda. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Arviana, N. 2015. Sifat Kimia dan Sensori Brownies Panggang Berbahan Dasar Tepung Komposit (Sorgum Dan Koro Pedang). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto. (Tidak Diterbitkan)
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat, Jakarta.
- _____. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Atchibri, O.A., T.H. Kouakou, K.D. Brou, Y.J. Kouadio, D. Gnakri. 2010. Evaluation of bioactive components in seeds of *Phaseolus vulgaris L.* (fabaceae) cultivated in Côte d'Ivoire. *Journal of Applied Biosciences* 31 : 1928 – 1934.
- Aulia, M. 2002. Stabilitas Zat Warna Alami Kayu Secang Terhadap Suhu dan pH. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Aufari, S. 2013. Studi Pembuatan *Brownies* Dengan Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Empulur Batang Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Berenbaum, R.L. 2003. *The Bread Bible*. W. W Norton & Company, New York.
- Brouillard, R. 1982. *Chemical Structure of Anthocyanin*. Academic Press, New York. 293 pp
- Cahyana, C. Dan Y. Ismayani. 2004. *Ornamen Kue Dari Coklat*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Cahyono. 2007. *Kacang Buncis*. Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius, Yogyakarta. P. 9-125.
- Castaneda, A., Hernandez, J.A. Rodríguez, dan C.A. Galan. 2009. Chemical Studies of Anthocyanins: A review. *Journal of Food Chemistry* 113. P. 859 – 871.
- CV. Chemix Pratama. 2015. *Dalam: Artaty, M.A.* 2015. Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*) Substitusi Tepung Terigu. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan oleh Muljohardjo, M. UI-Press, Jakarta.
- Djair, M. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Gizi*. Kaniskus, Yogyakarta.
- Elbe J.H. and Schwartz S.J. 1996. Colorants. *Dalam: O.R. Fenema* (Ed). *Food Chemistry*. 2nd ed. Marcel Dekker, Inc, New York. P. 651–722.
- Faridah, A. dan S. Kasmita. Pada A. Yuliasri dan L. Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Giusti, M.M. and R.E. Wrolstad. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. *Journal of Current Protocols in Food Analytical*.
- Imelda. 2002. Ekstraksi Antosianin Kasar Ubi Ungu Jepang (*Ipomea batatas* var Yamagawa Muasaki): Kajian pH Pelarut dan Lama Ekstraksi dan Stabilitasnya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.

- Indriani. 2007. *Modern and Classic Brownies*. PT. Gramedia Jakarta Pustaka Utama, Jakarta.
- Irawan, A. 2007. *Karbohidrat*. Sports Science, Jakarta.
- Jackman, R.L. dan J.L. Smith. 1996. Anthocyanins and Betalainins. *Natural Food Colorants*. Blackie Academic and Professional, London.
- Kobori, M. 2003. *In vitro screening for cancer suppressive effect of food components*. JARQ 37(3): 159 - 165.
- Kristamtini dan Heni. 2010. Pemanfaatan Plasma Nutfah Beras Hitam lokal Yogyakarta Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *in: Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Padi 2009*. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. P. 1271
- Kristamtini, Taryono, Basunanda, Panjisakti, Murti, R. Hari. 2014. Keragaman Genetik dan Korelasi Parameter Warna Beras dan Kandungan Antosianin Total Sebelas Kultivar Padi Beras Hitam Lokal. *Ilmu Pertanian* 17(1): 57 - 70.
- Matz, R.S. 1984. *Cookies and Cracker Technology Second Edition*. The AVI Publishing Company Inc, Westport. 514pp.
- Mazza, G., dan R. Brouillard. 1990. The mechanism of co-pigmentation of anthocyanins in aqueous solutions. *Journal of Phytochemistry* 29: 1097 – 1102.
- Mintarti, I.S. 2006. Ekstraksi Vanili Secara Enzimatis dari Buah Vanili (*Vanilla planifolia Andrews*) Segar. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Moorthy, S. N. 2004. *Tropical Sources of Starch*. Dalam: Ann Charlott Eliasson(ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. Florida: CRC Press, Baco Raton.
- Munarso, S.J. dan B. Haryanto. 2010. *Dalam: Sari, I. 2010. Pembuatan Mie Instan Dari Tepung Komposit Biji-Bijian*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Ozela, E.F., P.C.Stringheta., and M.C. Chauca. 2007. Stability of Anthocyanin in spinach vine (*Basella rubra*) Fruit. *Journal of Investigation Agriculture* 34 (2) : 115 - 20.
- Palamidis, N. dan T. Markakis. 1975. Structure of Anthocyanin. *Journal of Food Science* 40 : 104.

- Pangastuti, H.A., D. R. Affandi, Dwi Ishartani. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2 (1) : 20 - 29.
- Paran, S. 2009. *100 Tips Anti Gagal Bikin Roti, Cake, dan Kue Kering*. Kawan Pustaka, Jakarta.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press Inc, San Diego.
- PT. Palma Adolina. 2007. Data Komposisi Margarin, Medan.
- Rahmawati. 2011. Pembuatan dan Karakterisasi Sel Surya Titanium Dioksida Sensitisasi Dye Antosianin dari Ekstrak Buah Strawberry. *Skripsi*. Jurusan Fisika. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rein, M. J. 2005. *Copigmentation Reactions and Color Stability of Berry Anthocyanin*. University of Helsinki, Finland.
- Rein, M. J. dan M. Heinonen. 2004. Stability and Enhancement of Berry Juice Color. *J. Agric. Food Chemistry* 52 (25): 3106-3114.
- Rukmana, R. 2009. *Buncis*. Kanisius, Yogyakarta.
- Setyowati, W.T. dan F.C. Nisa. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Power). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 224-231.
- Stadelman, W.J dan O.J. Cotterill. *Egg Science And Technology Second Edition*. The AVI Publishing Company Inc, Westport. 323pp.
- Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. *Beras Hitam, Pangan Sehat Yang Belum Populer*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor.
- Suarni dan R. Patong. 1999. Peranan Komposisi Asam Amino Tepung Sorghum Terhadap Roti Tawar Hasil Substitusi Terigu. *Prosiding Seminar Nasional Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Biromaru*. 3-4 November 1999. Palu.
- Suda, I., T. Oki, M. Masuda, M. Kobayashi, Y. Nishiba, and S. Furuta. 2003. Physiological functionality of purplefleshed sweet po-tatoes containing anthocyanins and their utilization in foods. *JARQ* 37(3): 167–173.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.

- Sugianto, K. 2016. Pengaruh Waktu Pengukusan Pada Pembuatan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Andi, Yogyakarta.
- Sukarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik* . Bharata Kata Aksara, Jakarta.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk dan Biji-bijian*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tanuwijaya, V. 2007. Ekstraksi Antosianin Buah Genjret (*Anredera scanden*) Kajian Perbandingan Bahan: Pelarut dan Konsentrasi Asam Sitrat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Unibraw, Malang.
- Timberlake, C.F. dan P. Bridle. 1996. *Dalam: Markakis, P. 1982. Anthocyanin as Food Colors*. Academic Press, New York. 293 pp.
- Triyana. 2013. 3 Kategori Tepung Terigu. (*On-line*). <http://kompas.com> diakses 23 November 2016.
- Versen, C. K. 1999. Black Currant Nectar : Effect of Processing and Storage on Anthocyanin and Ascorbic Acid Content. *Journal of Fodd Science* 64 (1): 37 – 41.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winijarti dan Wiwik. 2007. *Cara Mudah Membuat Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 1989. Nutrient Database for Standard Reference. RI.