

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R., R. Lisawati dan Maimunah. 2008. Determination of antioxidant activity, total phenolic and licophene of tomato (*Solanum lycorpesium* L). *J. Sains dan teknologi Farmasi* 12: 31-37.
- Antonia, M. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dengan Kulit Gandum (Bran Pollard) Dan Waktu Pembekuan Terhadap Karakteristik Food Bar. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik Unpas.
- AOAC. 2005. Association of Official Analytical Chemists. Official Method of Analysis. Washington (US): AOAC Inc.
- Astawan, M., & Hazmi, K. (2016). Karakteristik fisikokimia tepung kecambah kedelai. *Jurnal Pangan*, 25(2), 105-112.
- Atmaka, W., & Amanto, B. S. (2010). Kajian karakteristk fisikokimia tepung instan beberapa varietas jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 13-20.
- Baliyan, S., Mukherjee, R., Priyadarshini, A., Vibhuti, A., Gupta, A., Pandey, R. P., & Chang, C. M. 2022. Determination of Antioxidants by DPPH Radical Scavenging Activity and Quantitative Phytochemical Analysis of *Ficus religiosa*. *Molecules*, 27(4), 1-19.
- Dewi, I. G. A. A. S. P., Ekawati, I. G. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (2018). Pengaruh lama perkecambahan millet (*Panicum milliaceum*) terhadap karakteristik flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(4), 175-183.
- Ekowati, N. Y. dan Yekti, A. P. 2016. Analisis Kandungan Gamma Aminobutyric Acid (GABA), Fenol Total dan Aktifitas Antioksidan “Beras Kecambah” Kultivar Lokal (*Oryza sativa* L.) Di Yogyakarta. *Agricola*. 6 (2):117-127.
- Esa, N. M., Kadir, K. A., Amin, Z. and Azlan, A. 2013. Antioxidant Activity of White Rice, Brown Rice and Germinated Brown Rice (In Vivo and In Vitro) and the Effects on Lipid Peroxidation and Liver Enzymes in Hyperlipidaemic Rabbits. *Food Chemistry*. 141 (2):1306-1312.
- Fibriyanti, Y. W. 2012. Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (*Oryza nivara*) Dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hadi, M. 2019. Kecambah Beras Pecah Kulit : Proses Produksi dan Karaktrisasinya. *Pangan*. 28 (3):239-252.
- Handoyo, T. 2008. Kandungan Gamma-Amino Butyric Acid dan Protein Alergenik Selama Perkecambahan Biji Gandum. *Prosiding Seminar Nasional Pangan*. Jakarta.
- Hartawan, G., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. S. 2021. Pengaruh Lama Perkecambahan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Kecambah Jagung Pulut (*Zea mays ceratina* L.). *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, 10(2) : 304-314.
- Indriani, F., & Nurhidajah, A. S. 2013. Karakteristik fisik, kimia, dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8), 27-34.
- Indriyani, F., & Suyanto, A. (2014). Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8) : 27-34.

- Komatsuzaki, M. and Ohta, H. 2007. Soil management practice for sustainable agroecosystem. *Sustain Sci.* 2 (1):103–120.
- Kubglomsong, S. and Theerakulkait, C. 2014. Effect of Rice Bran Protein Extract on Enzymatic Browning Inhibition in Potato Puree. *International Journal of Food Science & Technology.* 49 (2):551-557.
- Leobis, E.H., L. Junaidi, dan I. Susanti. 2017. Karakterisasi Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf Dari Beras Analog. *Bioproposal Industri.* 8(1): 33-46.
- Lombu, W. K., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. S. (2018). Perbedaan karakteristik kimia dan daya cerna pati tepung jagung dan tepung kecambah jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal ITEPA* 7(1) : 43-51
- Maligan, J. M., Monica, L. dan Yudi, A. W. 2017. Perbedaan Aktivitas Antioksidan Kecambah Beras Coklat (*Oryza Sativa L*) Berdasarkan Lama Proses Elisitasi dan Waktu Perkecambahan. *Indonesian Journal of Human Nutrition.* 4 (2):108-116.
- Mamoudou, D.H., H. Gruppen, S. Traore, J.A.G. Voragen, dan W.J.H.V. Berkel, W.J.H. 2006. Effect of Germination on the activities of amylases and phenolic enzyme in sorghum varieties grouped according to food end use properties. *Journal of The Science of Food and Agriculture.* 7(3): 2581-25888.
- Marjoni, M. R., & Zulfisa, A. (2017). Antioxidant Activity of Methanol Extract/Fractions of Senggangi Leaves (*Melastoma candidum D. Don*). *Pharm Anal Acta*, 8(8), 1-6.
- Mayer, R.R., J.H. Cherry, dan D. Rhodes. 1990. Effects of heat shock on amino acid metabolism of cowpea cells. *Plant Physiology.* 94(2): 796-810
- Molyneux, P. (2004). The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin J. sci. technol*, 26(2), 211-219.
- Rathna Priya, T. S., Nelson, A. R. L. E., Ravichandran, K., & Antony, U. (2019). Nutritional and functional properties of coloured rice varieties of South India. *Journal of Ethnic Foods.* 6 (11) : 1-11.
- Rachim, F. R., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2020). Studi Daya Cerna Zat Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1), 1-9.
- Rachma, Y. A., Anggraeni, D. Y., Surja, L. L., Susanti, S. dan Pratama, Y. 2018. Karakteristik fisik dan kimia tepung malt gabah beras merah dan malt beras merah dengan perlakuan malting pada lama germinasi yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 7 (3).
- Rahman, A. N. F., Asfar, M. dan Suwandi, N. 2020. Pengaruh perkecambahan gabah terhadap rendemen, kualitas fisik dan nilai sensori beras. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian.* 17 (3):177-183.
- Rahman, A. N. F., Asfar, M., Suwandi, N. and Amir, M. R. R. 2019. The Effect of Grain Germination to Improve Rice Quality. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science.* 355 (1). p. 012110).
- Rahman, A. N. F., Genisa, J., Dirpan, A. and Badani, A. A. 2018. Modification of dry grain processing for rice nutrition produced. In IOP Publishing. *Conference Series: Earth and Environmental Science.* 157 (1). p. 012036).
- Rauf, R dan Sarbini, D. 2015. Daya Serap Air Sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti Dari Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Singkong. *Agritech.* 35 (3) : 324-330.

- Ridawati, R., & Alsuhendra, A. (2019). Pembuatan Tepung Beras Warna Menggunakan Pewarna Alami Dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *EDUSAINTEK*, 3.
- Roy, P., Orikasa, T., Okadome, H., Nakamura, N. and Shiina, T. 2011. Processing conditions, rice properties, health and environment. *Int. J. Environ. Res. Pub. Healt.* 8 : 1957-1976.
- Saman P., Jose A.V. and Severino S.P. 2008. Controlled germination to enhance the functional properties of rice. *Process Biochemistry.* 43:1377-1382.
- Saputro, D. H., Andriani, M. A. M., & Siswanti, S. (2015). Karakteristik sifat fisik dan kimia formulasi tepung kecambah kacang-kacangan sebagai bahan minuman fungsional. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1).
- Sofianti, N., D. N. Supriatiningrum., dan S. A. Prayitno. 2020. Pemanfaatan Tepung Bekatul Terdapat Sifat Sensori dan Kimia Produk Cookies. *Ghidza Media Journal.* 1(2) : 81-86.
- Suwandi, N. 2018. Pengaruh Perkecambahan Gabah (*Oryza Sativa*) Terhadap Mutu Beras. *Skripsi.* Universitas Hasanuddin.Makassar.
- Taufik, Y. (2019). Kajian Perbandingan Buah Black Mulberry (*Morus Nigra* L.) Dengan Air Terhadap Karakteristik Spreadable Processed Cheese Black Mulberry. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 6(3), 183-191.
- Watanabe, M., Maeda, T., Tsukahara, K., Kayahara H. and Morita N. 2004. An application of pre-germinated brown rice for bread-making. *Cereal Chem.* 81:450-455.
- Widodo, N.A. 2019. Optimasi Pembuatan Nasi Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) Instan Dan Karakteristik Fisikokimia Pasca Rehidrasi. *Skripsi.* Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Winarno, F.O. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

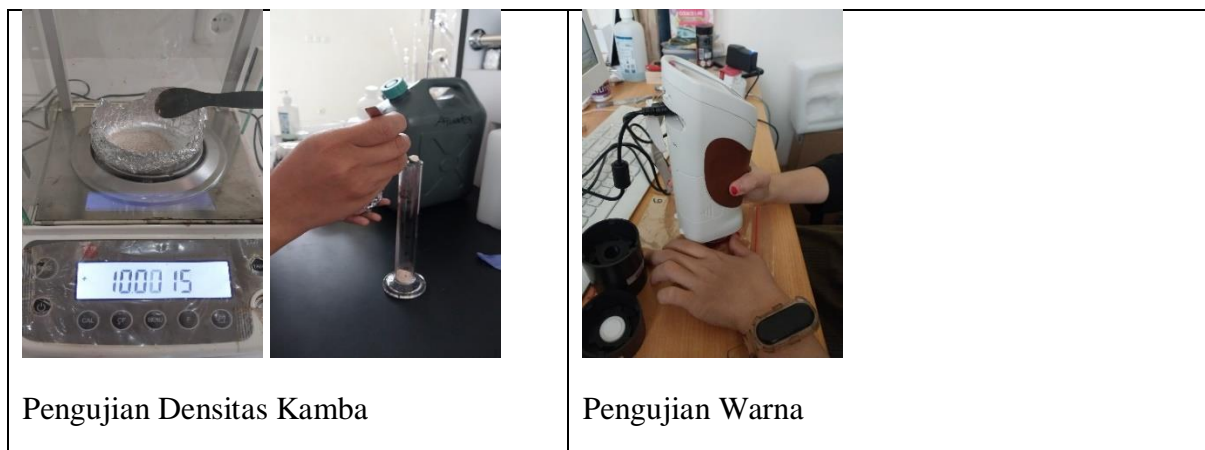
LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian

Lampiran 1a. Pembuatan Tepung Beras Merah Berkecambah

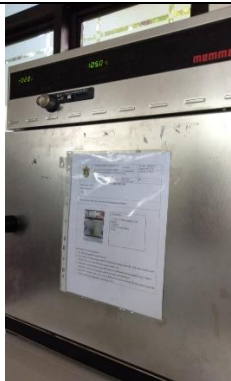


Lampiran 1b. Dokumentasi Pengujian





Pengujian Daya Serap Air



Pengujian Kadar Air



Pengujian Kadar Abu



Pengujian Kadar Protein



Pengujian Kadar Lemak



Pengujian Antioksidan