

DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., K. Nisah, dan H. Sa'diah. 2019. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldhal. *Amina*, 1(3), 108-113.
- Ali, N. B. V., E. Rahayu dan H. Sunarjono. 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. Bogor.
- Andayani, R., R. Lisawati dan Maimunah. 2008. Determination of antioxidant activity, total phenolic and licophene of 1) Makalah disajikan pada Seminar Hasil ITP UNHAS 2) Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan 3) Dosen Ilmu dan Teknologi Pangan tomat (Solanum lycopersium L). *J. Sains dan teknologi Farmasi* 12 (2008): 31-37.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist, Washington, D.C.
- AOAC. 2004. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist, Washington, D.C.
- Astawan, M., Febrinda, A.E. 2016. Potensi dedak dan bekatul beras sebagai ingredient pangan dan produk pangan fungsional. *Jurnal Pangan* 19 (1):14-21.
- Banchuen, J. 2010. Bioactive compounds in germinated brown rice and its application. PhD Thesis at Prince of Songkla University.
- Bambang C. 2002. Wortel Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut Study Of The Physical Properties Of Wet Noodles With Addition Of Sea Weed. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol, 4(2), 109-116.
- Chang, L, Yen, Wen-Jhe., Huang, S. C. and Duh., Pir Der. 2002. Antioxidant activity of sesame coat. *Food Chemistry* 78 : 347-354
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2015). Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah the Effect of Tapioca Flour as a Substitution of Wheat Flour to the Physical Properties of Wet Herbal Noodles. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol, 4(2), 81-90.
- 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 (ITEPA)*, 7(4), 175. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i04.p04>
- Ekowati, N. Y., & Purwestri, Y. A. 2016. Analisis kandungan gamma aminobutyric acid (GABA), fenol total dan aktivitas antioksidan “beras kecambah” kultivar lokal (*Oryza sativa* L.) di Yogyakarta. *Agricola*, 6(2), 117-127.
- Grace, M.R. 1997. Cassava Processing. Food And Agricultural Organization Of The United Nations. Rome
- Handoyo, T. 2008. Kandungan Gamma-Amino Butyric Acid dan Protein Alergenik Selama Perkecambahan Biji Gandum. *Prosiding Seminar Nasional Pangan*. Jakarta
- Hardoko, H., Saputra, T. I., & Anugrahati, N. A. 2013. Karakteristik kwetiau yang ditambah tepung tapioka dan rumput laut *Gracilaria gigas harvey*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 18(2), 1-11.
- Hasan MF. 2013. Pemanfaat Kacang Hijau Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Kwetiau. Tugas Akhir Jurusan Tata Boga. Fakultas Teknik UM. Malang.

- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2014). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 33(4), 391–398. <https://doi.org/10.22146/agritech.9534>
- Indriyani, F., Nurhidajah, dan Suyanto, A., 2013. Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8).
- Jin Z, Mendu SK, Birnir B. GABA is an effective immunomodulatory molecule. *Amino Acids*. 2013
- Kang, J., Jung, L., Moonkyeung, C., Yongik, J., Dongchil, C., Yoon, H.C., Misook, K., Yoonhwa, J., dan Youngseung, L. 2017. Physicochemical and Textura Properties of Noodles Prepared from Different Potato Varieties.
- Kaosa-ard, T., Songsermpong S. 2012. Influence of germination time on the GABA content and physical properties of germinated brown rice. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. Vol. 5: 270–283.
- Ken'ichi O, Keitaro S, Yuji Y, Takafumi K: Bio-functional components in the processed pre-germinated brown rice by a twin-screw extruder. *Journal of Food Composition and Analysis* 2004, 18:3003-16.
- Kim, H.Y., Hwang, I.G., Kim, T.M., Woo, K.S., Park, D.S., Kim, H.J., Kim, D.J., Lee, J., Jeong, H.S. 2012. Chemical and functional components in different parts of rough rice (*Oryza sativa* L.) before and after germination. *Jurnal Food Chemistry* 134(1):288-293. DOI:10.1016/j.foodchem.2012.02.138
- Komatsuzaki, N., K. Tsukahara, H. Toyoshima, T. Suzuki, N. Shimizu & T. Kimura. 2007. Effect of Soaking and Gaseous Treatment on GABA Content in Germinated Brown Rice. *Journal of Food Engineering*. 78 : 556–560
- Koswara, S., 2009. Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek). eBook pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Beras-Teori-dan-Praktek.pdf> [Diakses pada tanggal 11 November 2021].
- Latifah, S. Y., Armania, N., Tze, T. H., Azhar, Y., Nordiana, A. H., Norazalina, I. Hairuszah, M. Saidi dan I Maznah. (2010). Germinated brown rice (GBR) reduces the incidence of aberrant crypt foci with the involvement of β -catenin and COX-2 in azoxymethane-induced colon cancer in rats. *Nutrition journal*, 9(1), 1-8.
- Lencana, S., Nopianti, R., & Widiastuti, I. (2018). Karakteristik Selai Lembar Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dengan Penambahan Komposisi Gula. *Jurnal Fishtech*, 7(2), 104-110.
- Lestari, S. dan Susilawati, P. N. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. Vol. 1 (4): 941-946.
- Mahmudatussa'adah, A., Chen, Y. S., Yang, J. H., & Chiang, B. H. (2014). Karakteristik Warna Dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu [Color Characteristics and Antioxidant Activity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 176–184. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.2.176>

- Mayer, R. R., Cherry, J. H., & Rhodes, D. (1990). Effects of heat shock on amino acid metabolism of cowpea cells. *Plant physiology*, 94(2), 796-810.
- Meilgaard. 2000. Sensory evaluation techniques. Boston: CRC
- Munarko, H., Sitanggang, A. B., Kusnandar, F., & Budijanto, S. 2019. Kecambah Beras Pecah Kulit: Proses Produksi dan Karakteristiknya Germinated Brown Rice: Production Process and Its Characteristics. Artikel. Institut Pertanian Bogor.
- Munarso, S. J. dan Haryanto, B. 2008. Teknologi Pengolahan Mie. Iptek.net.id. 1-8.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) berbasis Neraca Massa. *Agrointek*, 9(2), 118-124.
- Ntau, L., Sumual, M. F., & Assa, J. R. (2017). Pengaruh fermentasi *Lactobacillus casei* terhadap sifat fisik tepung jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 11-19.
- Nurrachmamilia, P. L., & Saputro, T. B. (2017). Analisis daya perkecambahan padi (*Oryza sativa* L.) varietas Bahbutong hasil iradiasi. *Jurnal sains dan seni ITS*, 6(2), E17-E22.
- Oh, S. H. 2003. Stimulation of γ -aminobutyric Acid Synthesis Activity in Brown Rice by a Chitosan/Glutamic Acid Germination Solution and Calcium/Calmodulin. *Journal of Biochemistry and Molecular Biology*. 36 : 319-325.
- Pertiwi, I Gusti Ayu Nyoman, 2013. Sehat Lezat: Olah Saji dr. Tiwi. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Pradini, W.U., Marchianti, A.C.N., Riyanti, R. 2017. The effectiveness of red rice to decrease total cholesterol in type 2 dm patients. *Journal of Agromedicine and Medical Sciences* 3(1):7-12.
- Pinkaew, H., Wang Y.J., Naivikul O. 2017. Impact of pre-germination on amylopectin molecular structures, crystallinity, and thermal properties of pre-germinated brown rice starches. *Journal of Cereal Science*. Vol. 73. Dec: 151–157. doi:10.1016/j.jcs.2016.12.013.
- 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.
- Ramlah. 1997. Sifat Fisik Adonan Mie dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur, dan Ubi Kayu. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Rumagit, H. M. (2015). Uji Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Spons *Lamellodysidea* Herbacea. *PHARMACON*, 4(3), 183-192.
- Sarofa, U., R. Yulistiani, dan Wijaya. 2017. Pemanfaatan tepung beras merah dalam pembuatan roti manis sebagai upaya pengurangan penggunaan tepung terigu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2).
- Retnani, Y., Widiarti, W., Amiroh, I. Herawati, L., Satoto, K.B. 2009. Daya simpan dan palatabilitas wafer ransum komplit pucuk dan ampas tebu untuk sapi pedet. Prosiding Media Peternakan. Bogor. Hlm 130-136.

- Rosmawati, R. (2013). Lama perebusan terhadap kandungan protein pada kerang darah (*Anadara granosa*). *Biosel: Biology Science and Education*, 2(2), 103-109.
- Sharma, K. D., Karki, S., Thakur, N. S., & Attri, S. (2012). Chemical composition, functional properties and processing of carrot—a review. *Journal of food science and technology*, 49(1), 22-32.
- Sine, J. G. L. (2021). Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi pada Susu dengan Bahan Dasar Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiate L*). *Nutriology Jurnal*, 2(1), 72-76.
- Tallapragada, P., & Dikshit, R. (2017). Microbial production of secondary metabolites as food ingredients. Dalam A. M. Holban & A. M. Grumezescu, *Microbial production of food ingredients and additives* (pp. 317-342). Cambridge: Elsevier.
- Tarigan, E., & Kusbiantoro, B. (2011). Pengaruh Derajat Sosoh Dan Pengemas Terhadap Mutu Beras Aromatik Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 30(1), 30–37. <https://doi.org/10.21082/jpntp.v30n1.2011.p>
- Theodora, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2019). Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk.*) Dalam Pembuatan Kwetiau Basah Dengan Penambahan Ekstrak Secang (*Caesalpinia sappan L.*)[Production Of Wet Flat Rice Noodle Substituted With Jackfruit Seed Flour (*Artocarpus heterophyllus lamk.*) And Wood Extract In Addition (*Caesalpinia sappan L.*)]. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 3(1), 1-12.
- Watchararparpaiboon, W., N. Laohakunjit, & O. Kerdchochuen. 2010. An improved process for high quality and nutrition of brown rice production. *Food Science and Technology*. 16 (2): 147-158.
- Wichamane, Y., Teerarat I. 2012. Production of germinated red jasmine brown rice and its physicochemical properties. *International Food Research Journal*. Vol. 19: 1649–1654.
- Widyawati, P. S., Suteja, A.M., Suseno, T. I. P., dan Monika, P., 2014. Pengaruh perbedaan warna pigmen beras organik terhadap aktivitas antioksidan. *Jurnal Agritech*, 34(4).
- Winarno, F.O. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yustika, G. P. (2018). Peranan karbohidrat dan serat pangan untuk pemain sepakbola. *Jurnal Media Ilmu Keolahragaan Indonesia*, 8(2), 49-56.