

DAFTAR PUSTAKA

- Aftasari, F. 2003. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak. Skripsi Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Fakultas Pertanian. IPB
- Ahmad, D., Sari, P. N., & Gilang, P. 2014. Uji Organoleptik Bolu dengan Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Emulsifier Pada Adonan Bolu. *Jurnal Teknologi Pengolahan Minyak dan Lemak*. 1(4): 1-8.
- Aini, N. N., Putri, R. M., Sarmin, S., Widiyono, I., Indarjulianto, S., Nurcahyo, W., & Rahayu, S. S. 2020. Inovasi Tepung *Premiks Pancake Mocaf Instan dan Pancake "Gama Pantelo"* di Dusun Gebang, Desa Kemiri, Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 5(3): 751-756.
- Amalia R. M., Erny J.N. Nurali, Thelma D.J. Tuju. 2017. Kualitas Fisikokimia Dan Sensoris Biskuit Speksulaas Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa Acuminata*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*). Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiacal L*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Haluoleo.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea L*) dari daerah sleman dengan metode DPPH. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70-76.
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., & Sayuti, K. (2017). Karakteristik sponge cake berbahan dasar tepung beras merah, hitam dan putih dari beberapa daerah di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 123-136.
- Anwar, M.R., (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah dengan Ketan Hitam dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Flakes Terubuk. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan : Bandung
- AOAC. 2005. *Association of Official Analytical Chemists. Official Method of Analysis*. Washington (US) : AOAC Inc.
- Apriansyah, L.H., 2021. Proporsi Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Mutu Minuman Fungsional Daun Sirsak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram : Mataram

- Arif, A. Z. (2021) 'Pengaruh Pemberian Beras Merah Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi', *Indonesian Health Science Journal*, 1(1), pp. 26–33.
- Amertaningtyas, D., Gusmaryani, S., Fasha, N. N., Evanuarini, H., & Apriliyani, M. W. (2021). Penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka pada nugget hati ayam dan nugget hati sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 143-151.
- Assah, Y. F., & Makalalag, A. K. (2021). Karakteristik Kadar Sukrosa, Glukosa Dan Fruktosa Pada Beberapa Produk Gula Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1), 37-42.
- Astini, N. L. Y. (2022). Alternatif penggunaan gula palem sebagai pengganti gula pasir dalam pembuatan sponge cake kukus. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(11), 3004-3015.
- Atmaja, I.M.P.D. (2020). Uji Hedonik Kue Apem dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8 (1) : 41-48
- Dana, I. M. P. D. (2020). Uji Hedonik Kue Apem dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 41-48.
- Binalopa, T., Hasbullah, R. and Ahmad, U. (2019) 'Proses Pratanak dan Teknik Penggilingan untuk Mempertahankan Mutu Beras Merah (*Oryza nivara*) The Process of Parboiled Rice and Milling Technique for Maintaining Quality of Red Rice (*Oryza nivara*)', *Jurnal Pangan*, 28(2), pp. 1–13.
- Dewi, D. P., Wijanarka, A., & Febriana, N. 2016. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Antosianin Bolu Kukus. *Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 11(3): 32-43
- Dewi, N.K., 2020. Formulasi Persentase Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*) dengan Bahan Tambahan dalam Pembuatan Tepung *Premiks* Barongko. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Dewi, D. P., Wijanarka, A., & Febriana, N. (2016). Pengaruh variasi pencampuran tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung terigu terhadap sifat fisik, organoleptik dan kadar antosianin bolu kukus. *Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 11(3)
- Devillya, P.D., Agus, W., & Natya, F. (2016). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Merah dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Antosianin Bolu Kukus. *Jurnal Medika Respati*, 11 (3) : 33-42

- Diniyah, N., Wahyu, F. and Subagio, A. (2019) 'Characteristic of *Premiks Flour Cookies Green Tea* from Mocaf (Modified Cassava Flour) and Maize', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), pp. 25–36.
- 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. *Agicola*, 6(2), 117-27.
- Fadilah, S. N. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Daya Terima Kulit Lotus Pastry* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Falah, M. S., Priyono, S., & Fadly, D. (2022). Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Edamame (*Glycine max* (L) merrill): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25-32.
- Forsalina, F., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (2016). Pengaruh substitusi terigu dengan tepung beras merah (*Oryza nivara*) terhadap karakteristik bakpao. *Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 5(2), 40-50.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb dan Mutu Organoleptik Sponge Cake yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 169-174.
- Hakiki, Novi Nur. 2019. Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung *Premiks*. *E-Journal Tata Boga*. 8 (1) : 99-109
- Handayani, S. (2014). Pengaruh Proporsi Terigu-Mocaf (*Modified Cassava*) dan Penambahan Tepung Formula Tempe terhadap Hasil Jadi Flake. *E-Journal Tata Boga*, 3 (3) : 222-228
- He, L. *et al.* (2020) 'Effect of germination on structural and physicochemical properties of starch in glutinous brown rice', *Journal of Cereal and Oilseeds*, 11(1), pp. 21–29. doi: 10.5897/JCO2020.0213.
- Herawati, B.R.A., Nanik, S., & Yannie, A.W.,. (2018). Cookies Tepung Beras Merah - Mocaf dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3 (1) : 33-40
- Ketra, A. R., & Wulandra, O. 2015. Subtitusi Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Bolu Gulung. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(1): 182-187

- Khotimah, K., Akbar, A. S., & Zamroni, A. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. *Buletin LOUPE Vol, 15*(01), 16.
- Kittibunchakul, S., Yuthaworawit, N., Whanmek, K., Suttisansanee, U., & Santivarangkna, C. (2021). Health beneficial properties of a novel plant-based probiotic drink produced by fermentation of brown rice milk with GABA-producing *Lactobacillus pentosus* isolated from Thai pickled weed. *Journal of Functional Foods, 86*, 104710.
- Lababan, F. M. J., & Rahmawati, Y. D. (2022). Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Bolu Kukus yang Disubstitusi Kurma (*Phoenix Dactylifer*) sebagai Alternatif Jajanan Pencegahan Anemia. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK), 3*(02), 82-88.
- Leksono, W. B., Pramesti, R., Santosa, G. W., & Setyati, W. A. (2018). Jenis pelarut metanol dan N-Heksana terhadap aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut gelidium sp. dari pantai drini Gunungkidul–Yogyakarta. *Jurnal Kelautan Tropis, 21*(1), 9-16.
- Listyaningrum, C. E., Affandi, D. R., & Zaman, M. Z. (2018). Pengaruh palm sugar sebagai pengganti sukrosa terhadap karakteristik snack bar tepung komposit (ubi ungu, jagung kuning dan kacang tunggak) sebagai snack rendah kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 11*(1), 53-62.
- Liu, Q. *et al.* (2020) 'LWT - Food Science and Technology Effect of mild-parboiling treatment on the structure , colour , pasting properties and rheology properties of germinated brown rice', *LWT - Food Science and Technology*, 130(October 2019), p. 109623.
- Lubis, L. M., & Lubis, Z. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah dengan Tepung Tapioka dan Persentase Gum Arab terhadap Mutu Naget Kacang Merah
- Maharani, S. (2020). Stabilitas Antosianin Nasi Merah Instan Akibat Pengaruh Varietas Beras Merah (*Oryza Nivara. L*) Dan Teknik Pemasakan Menggunakan Metode Pengeringan Beku (Freeze Drying). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ), 7*(3), 107-115.
- Makmur, S. A. (2018). Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal, 1*(1), 1-9.
- Malisa, I. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) terhadap Kualitas Fisikokimia Bolu. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Munarko, H. *et al.* (2019) 'Kecambah Beras Pecah Kulit : Proses Produksi dan Karakteristiknya Germinated Brown Rice : Production Process and Its Characteristics', (November).

- Munarko, H. *et al.* (2020) 'Beras Coklat Berkecambah (Germinated Brown Rice): Proses Produksi dan Karakteristiknya', *Jurnal Pangan*, 28(3), pp. 239–252.
- Nathasya, N., Restu, A.H., & Ardhika, U. (2020) Analisis Kandungan Serat dan Uji Hedonik pada Produk *Snack Bar* Tepung Beras Merah dan Kacang Hijau. *Journal of Holistic and Health Science*, 4 (2) : 129-136 .
- Nugraha, M.I., Tamrin, N. Asyik. (2018). Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia dan Aktifitas Antioksidan Pada Beras Merah (*Oryza nivara*) Varietas (Bulo-bulo) Asal Kabupaten Kolaka dan Kabupaten Konawe Selatan. *J.Sains dan Teknologi Pangan*. 3 (3) : 1283-1296.
- Nurani, S., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin)[IN PRESS APRIL 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 50-58.
- Nurrachmamilia, P. L. and Saputro, T. B. (2017) 'Analisis Daya Perkecambahan Padi (*Oryza* ', *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 6(2), pp. 2337–3520.
- P. K. Renjana, S. Anjana And John E. Thoppil. 2013. Evaluation Of Genotoxic Effects Of Baking Powder And Monosodium Glutamate Using Allium Cepa Assay. 5(2): 311-316.
- Pradhanti, F.W.,. 2018. Formulasi Tepung *Premiks* Berbahan Dasar Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Penambahan Maizena Pada Pembuatan *Cookies* Green Tea. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember : Jember
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3) : 793-802
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., & Muhammad, D. R. A. (2018). Kajian tingkat penerimaan panelis pada dark chocolate bar dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Caraka Tani: J Sustainable Agric*, 33, 78-88.
- Prasetyo, H.A., & Rafael, R.W. (2020). Perubahan Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan pada Pembuatan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Agrica Ekstensia*. 2 (14). 25-32
- Pratiwi P.L. D. (2020) 'Mini Review Efek Hipokolesterolemik Germinated Brown Rice terhadap Penurunan Risiko Penyakit Kardiovaskular', *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 15(1), pp. 53–65.
- Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., & Hartati, F. K. (2018). Sifat kimia dan organoleptik brownies kukus dari proporsi tepung mocaf dan terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 21-27.

- Putri, N.A., Herlina, & Achmad, S. (2018). Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi
- Putri, N. N. Y., Hermanto, R. A., & Ulfah, A. (2020). Analisis Kandungan Serat Dan Uji Hedonik Pada Produk Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara L*) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*). *Journal of Holistic and Health Sciences (Jurnal Ilmu Holistik dan Kesehatan)*, 4(2), 129-136.
- Rachmawati, M. *et al.* (2021) 'Characterization of Sensory and Chemical Properties of Red Rice (*Oryza nivara L.*) and Mocaf (Modified Cassava Flour) Formulation Cookies Kue kering hasil', *Journal Of Tropical Agrifood*, 2(2), pp. 59–65.
- Rahman, A. N. F., Asfar, M. and Suwandi, N. (2019) 'Pengaruh Perkecambahan Gabah Terhadap Rendemen Kualitas Fisik dan Nilai Sensori Beras', *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(3), pp. 177–183.
- Rahman, M. H. R., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Butter Cookies Kelapa Substitution of the Use of Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) in Coconut Butter Cookies. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 89-97.
- Rahmawati, Y. D., & Wahyani, A. D. (2021). Sifat kimia cookies dengan substitusi tepung sorgum. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 8(1), 42-54.
- Raksananda, R. S. A. (2019) *Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (Oriza Sativa) dengan Tepung Beras Putih (Oriza Sativa L.) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies Cokelat.*
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. 2019. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang kepok (*Musa acuminata L.*) terhadap kadar protein, kadar serat, daya kembang, dan mutu hedonik bolu kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 80-85.
- Rizta, A. R. dan Zukryandry. 2021. Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology* 1(1): 37-48
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Safitri, F.D. (2018). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode *Economic Order Quantity* Guna Meminimumkan Biaya pada Usaha Bolu Rampah di UD. Magfirah Gowa. *Skripsi*. Program Studi Manajemen. Universitas Hasanuddin. Makassar

- Sari, F. D. N. (2019). Uji Daya Terima Bolu Kukus dari Tepung Kulit Singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), 01-11.
- Setyowati, W. T. dan Nisa, F. C. 2014. Ormulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder). *Urnal Pangan Dan Agroindustri* Vol. 2 No 3 P.224-231.
- Siagian, C. A. (2020) *Daya Terima Cookies dengan Variasi Penambahan Tepung Beras Merah*. Politeknik Kesehatan Medan.
- Suhartatik, B. R. A. H. N., & Widanti, Y. A. (2018). Cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*)–MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomun burmanni*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1).
- Vicilia, M. (2019). The Effect of Substitution Rice Flour on Physical, Chemical and Organoleptic of Gluten Free Pie Crust Made from Mocaf (*Modified Cassava*) Flour
- Wahab, R.R. (2021). Studi Pembuatan Beras Merah Instan dari Gabah yang Dikecambahkan. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Watchararparpaiboon, W., N. Laohakunjit, O. Kerdchochuen. 2010. An Improved Process for High Quality and Nutrition of Red Rice Production Food. *J.Science and Technology*. 16 (2) : 147 -158
- Widasari, M. (2014). Pengaruh Proporsi Terigu-Mocaf (*Modified Cassava*) dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *Jurnal Boga*. 3 (3), 222-228
- Wiraswasti, A. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Of Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi. *Jurnal Tata Boga*, 2(3).
- 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).
- Yanti, S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Tambora*, 3(3), 1-10.
- Yudiastuti, S. O. N., Wahyono, A., & Subaktilah, Y. 2021. Carotene Reduction Level in The Processing of Pumpkin Instant Brownies. *Journal Research of Social, Science, Economics, and Management*. 1(4): 401-408.

- Yulianti, K., Syafutri, M. I. and Madona, C. (2020) 'Karakteristik Kwetiau dari Tepung Beras Merah (*Oryza sativa*)', *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(1), pp. 568–580.
- Yusuf, M., Arfini, F., & Attahmid, N. F. U. (2016). Formulasi Baruaasa Kaya Glukomanan Berbasis Umbi Uwi (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Galung Tropika*, 5(2), 97-108.
- Zahara, R. 2022. Daya Terima Konsumen terhadap Olahan Makanan Berupa Bolu Cake dengan Variasi Tepung Premiks Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Katuk (Sukahitu). *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*. 11(1): 24-28.

LAMPIRAN**Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan Penelitian**

Perendaman gabah beras merah



Gabah beras merah berkecambah



Pengeringan gabah berkecambah



Pembersihan gabah dari kotoran



Pengayakan tepung beras merah kecambah



Pengujian kadar air



Pengujian kadar abu



Pengujian kadar lemak



Pengujian kadar protein



Pengujian aktivitas antioksidan