

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Annisa, I. (2015). *Perbedaan Kualitas Egg Roll Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Varietas Oryza Glaberrima Dengan Penerapan Metode Penepungan Yang Berbeda*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Antika, E., Rakhmad, H., & Ishaq, F. N. (2018). Penentuan Kualitas Mutu Beras Merah Berdasarkan Standart Nasional Indonesia Berbasis Pengolahan Citra Digital. *Jurnal Informatika Polinema*, 4(2), 125–130. <https://doi.org/10.33795/jip.v4i2.157>
- Ar Rahman, N. (2020, September 1). Perbedaan Tepung Beras dan Tepung Terigu yang Terlihat Sama Saja. *Idntimes*, 1.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya.
- Azuka, C. E., Nkama, I., & Asoiro, F. U. (2020). Physical properties of parboiled milled local rice varieties marketed in South-East Nigeria. *Journal of Food Science and Technology*, 9(October), 319–331. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04690-1>
- BPS. (2020). Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2019. *Berita Resmi Statistik, XXIII*(16), 1–12.
- Cahyadi, W. (2008). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan (II)*. PT Bumi Aksara.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti* (A. Fadiati (ed.); 1st ed.). LPP Press Universitas Negeri Jakarta.
- Farida, S., Ishartani, D., & Affandi, R. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (Phaseolus Lunatus), Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4), 32–39.
- Fellows, P. (2005). *Food Processing Technology Principles and Practice*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Gultom, Ewil Jumiaty dan Raya, M. K. (2019). Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon Sp) , Beras Merah (Oryza Nivara) dan Kacang Tanah (Arachis Hypogaea L .) Pada Pembuatan Food Bars Terhadap Sifat Organoleptik. *Gema Kesehatan*, 11(1), 8–13.
- Gusnadi, D., & Achmad, S. H. (2018). Analisis Daya Terima Konsumen Pada

Produk Roti Berbasis Substitusi Kulit Pisang Ambon. *National Conference of Creative Industry, September*, 5–6. <https://doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1205>

Hariati, N., Ansharullah, & Asyik, N. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara* L) Terhadap Uji Organoleptik dan Proksimat Bolu Kukus. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(1), 1006–1017.

Hasnelly. (2011). Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik (Physico Chemical Properties Assessment Composite Powder Formulations Organic Products). *Seminar Nasional PATPI, September*, 375–379.

Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. (2018). Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) – Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun Burmanni*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(1), 33–40.

Hussain, S., Anjum, F. M., Butt, M. S., Khan, M. I., & Asghar, A. (2006). Physical and sensoric attributes of flaxseed flour supplemented cookies. *Turkish Journal of Biology*, 30(2), 87–92.

Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>

Indriyani, F., Nurhidajah, N., & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8), 27–34. <https://doi.org/10.26714/jpg.4.2.2013>.

Kusuma, A., Nugroho, S. D., & Parsudi, S. (2017). Selera Konsumen Dalam Pembelian “Almond Crispy” Di Toko Wisata Rasa Jemursari Surabaya. *Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA*, 6(1), 13–26.

Liyadi, I. (2019). *Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah dan Terigu Terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Kue Lidah Kucing*. [Skripsi]. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

Mahdiyah. (2016). *Statistik Penelitian* (2nd ed.). PT Remaja Rosdakarya.

Mansur, E. (2018). *Pengertian Ilmu Makanan Ternak dan Zat Pakan Ternak*. Universitas Terbuka.

Muztniar, A. M., Sachriani, S., & Cahyana, C. (2018). Pengaruh Substitusi Puree Kulit Pisang Ambon (*Musa x Paradisiaca* L.) Pada Pembuatan Banana Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 1(1), 12–17. <https://doi.org/10.21009/jsb.001.1.02>

Nanik Suhartatik, Linda Florenta, Y. A. W. &. (2019). Karakteristik Kue Putri Salju

Modifikasi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max (L) (Merr)*) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 4(2), 48–56. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v4i2.3146>

Nestle. (2021). Menilik Manfaat Beras Merah. *Sahabat Nestle*, 1.

Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58–66. [https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976\(98\)00044-X](https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976(98)00044-X)

Nurdjanah, S., Musita, N., & Indriani, D. (2011). Karakteristik Biskuit Coklat Dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) Dan Tepung Terigu Pada Berbagai Tingkat Substitusi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 16(1), 51–62.

Pratama, Mitha, A., & Nendra, H. (2017). Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih. *Seminar Nasional Dan Gelar Produk*, 584–591.

Rositawati, A. ., Taslim, C. ., & Soetrisono, D. (2013). Rekrystalisasi Garam Rakyat Dari Daerah Demak Untuk Mencapai SNI Garam Industri. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4), 217–225.

Salamah, I. R. (2017). *Diversifikasi Cookies Dengan Penambahan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima.*[Skripsi]. Surakarta: Stikes PKU Muhammadiyah Surakarta.

Sedarmayanti, & Hidayat, S. (2011). *Metodologi Penelitian* (T. Mandar Maju (ed.); 2nd ed.). CV. Mandar Maju.

Sinti, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margari dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *E-Journal Boga*, 7(2), 1–12.

Soechan, L. (2016). *Crispy Cookies* (I. Hardiman & Y. Asmoro (eds.); 1st ed.). PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.

Sumartini, Hasnelly, & Sarah. (2018). Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza Nivara*) Instan dengan Cara Fisik. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 84–90.

Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka.

Swasti, E., & Reza, M. (2011). *Kultivar Lokal Padi Merah Asal Sumatera Barat*. 763–771.

Thoif, R. A., & Setiawan, B. (2014). Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Ketan Hitam (*Oryza Sativa Glutinosa*) Dalam Pembuatan Cookies. *Nutrition Science*.

- Umam, J. (2018). *Penyiapan dan Karakteristik Lapisan Tipis Ge:Al dengan Menggunakan Teknik Vacuum Evaporation untuk Piranti Sensor Infra Merah*. Universitas Ahmad Dahlan.
- Untung, R. Y., & Suhartono, A. W. (2017). Perancangan Desain Kemasan Makanan Untuk Toko Wenny'S Bakery and Catering. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(10), 7.
- Utama, Z. H. (2019). *Budi Daya Padi Hitam dan Merah Pada Lahan Marginal dengan Sistem SBSU* (R. I. Utami (ed.); 1st ed.). Penerbit ANDI.
- Warsani, H. (2013). Henki Warsani, 2013 Kajian Pemanfaatan Lahan Sawah Di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu. *Kajian Pemanfaatan Lahan Sawah Di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi*, 1–7.
- Wati, A. K., Muliani, R., Ujianti, D., & Umiyati, R. (2020). Pengaruh Karakteristik Cookies Terhadap Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara). *Science and Engineering National*, 5(Sens 5), 425–428.
- West, Wood, & Harger. (2007). *Advertising & Promotion (an I. Perspective (ed.); 8th ed.)*.
- Widiyanti, E., & Cahyadin, M. (2015). Analisis Rantai Usaha Padi (Beras) Merah Di Kabupaten Boyolali. *Jiep*, 15(2).
- Wijayanti, I. (2015). *Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Winarno, F. . (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Yuwono, S. S., & Waziirah, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri* (1st ed.). UB Press.
- Zakaria, A., & Nurdiani, N. (2019). Pengaruh Penambahan Variasi (Hibiscus Sabdariffa Linn) Teariasi Konsentrasi Tepung Rosella Terhadap Sifat Organoleptik Cookies Almond Crispy. *Agroscience*, 9(2), 189–202.