

## DAFTAR PUSTAKA :

- Abdullah, B. (2017). Peningkatan Kadar Antosianin Beras Merah Dan Beras Hitam Melalui Biofortifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian* , 1-8.
- Agustina, a Y. U. W. (2016). *Cookies* tepung beras hitam dan kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan indeks glikemik rendah.
- Anni Faridah, K. S., & Yusuf, L. (2008). *PATISERI JILID3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Artaty, M. A. (2015). *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Substitusi Tepung Terigu*. Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 1993. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (*cookies*). SNI 01-2973-1992. Badan Standarisasi Nasional.
- Brilia., Nelly., Shirley, E. 2015. Gambaran Kandungan zat-zat gizi pada beras hitam (*oriza sativa l.*) varietas enrekang, Fakultas Kedokteran Universitas Saam Ratulangi, Manado.  
Jakarta
- Chang TT dan Bardenas EA. 1995. *The Morphology and Varietal Characteristics of the Rice Plant* : Technical Bulletin. Manila : The Internasional Rice Research Institute.
- Fauzi, H. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam terhadap Kualitas *Cookies*. *Jurnal Ilmu Kesejahteraan Keluarga* , 2-3.
- Dewi AL. 2011. Formulasi *cookies* berbasis pati garut (*Maranta arundinaceae* Linn.) dengan penambahan tepung torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) sebagai sumber zat gizi mikro [skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Feryanto, A. (2007). *Membuat Tepung Secara Sederhana*. Klaten: Saka Mitra Kompetensi.
- Fitri Kusuma Dewi, I. N. (2010). Pembuatan *Cookies* Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Morinaga Oliefera*) Pada Berbagai Suhu Pemmanggangan. *Teknologi Pangan* , 1-21.
- Humairah, U., Elida, E., dan Gusnita, W. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kualitas *Cookies*. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 14(1).
- Kaya AOW. 2008. Pemanfaatan tepung tulang ikan patin (*Pangasius* sp.) sebagai sumber kalsium dan fosfor dalam pembuatan biskuit [tesis]. Bogor : Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Kristantini, & Setyorini Widyayanti, S. S. *Keragaman Genetik Lima Kultvar Lokal Padi Beras Hitam Asal Yogyakarta Berdasarkan Sifat Morfologi*. Yogyakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian

- Keum, D. H. dan Kim. 2001. Adsorption Equilibrium Moisture Content of Rough Rice, Brown Rice, White Rice and Rice Hull. *Journal of Bisystem Engineering*, vol. 26(1): 57-66.
- Muliarta., Kantun. 2011. Penampilan fenotipe beberapa genotipe padi beras hitam (Penelitian tidak dipublikasikan). 21 h.
- Murdijati Gardijito, A. D. (2013). *Pangan Nusantara*(1 ed.). Jakarta: Fajar Interpratama Mandiri.
- Manley D. 2000. *Technology of Biscuits, Cracker, and Cookies 3rd ed.* England : CRC Press. 499 p.
- Nisrini, H. H. (2018). *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Cookies Beras Hitam (Oryza sativa L.)*.Semarang.
- Normasari, R. Y. (2010). *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Tepung Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi umur Simpan Cookies*. Surakarta.
- Notoatmodjo, S. (2007). *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Jakarta: PT RINEKA CIPTA.
- Peraturan Undang-undang Republik Indonesia No.18. 2012. *Penganekaragaman hasil pangan lokal untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu*.
- Rista Anggriani, N. A. (2017). Identifikasi Fitokimia Dan Karakterisasi Antosianin Dari Sabut Kelapa Hijau (Cocos Nucifera L. var. Varidis).*Jurnal Teknologi Pertanian* , 165.
- Rahmadi, A., Mulawarman, U., Yusuf, B., & Mulawarman, U. (2018). *Pangan Fungsional Berkhasiat Antioksidan*.  
<https://doi.org/10.13140/RG.2.2.17345.81764>.
- Rudianto, Syam, A, Alharini, S., 2013. Studi Pembuatan Dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa Oleifera Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar.
- Sardesai, V .M. 2003. Introduction to Clinical Nutrition. New York. Marcel Dekker Inc. 339–354.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press. Simbolon, J. M. 2007. *Cegah Malnutrisi Dengan Kelor*. Yogyakarta : Kanisius
- Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. *Beras Hitam, pangan berkhasiat yang belum populer*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 31(2):9-10
- Suryanawati. 2010. Dalam Suliartini, N.W.S. et al. 2011. *Pengujian Kadar Antosianin Pada Gogo Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara*. Crop Agro Vol. 4 No.2.
- Suhardjito.YB.,2006, *Pastry dalam Perhotelan*, Andi, Yogyakarta (22 juli 2016).

- Suwarso W, Budianto E, Jayadi I. 2002. Semi-sintesis vanili dari gluaiakol via reaksi reamer-tiemann yang dikatalisis dengan katalis transfer fase/PTC: [18]-crown ether-6. *Makara Sains* 6(2):70-7
- Yulianti, F. (2015). *Karakteristik Dan Kesesuaian Atribut Mutu Cookies Soyaba (Soya - Banana) Dari Tepung Kedelai Anjasmoro, Baluran Dan Impor Dengan Penambahan Pisang Mas*. Retrieved from
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Williams dan Margareth, 2001. *Food Experimental Perspective*, Fourth Edition. Prentice Hall, New Jersey.



# LAMPIRAN

## Lampiran 1



**PEMERINTAH PROVINSI BALI**  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PTSP**  
Jalan Raya Puputan, Niti Mandala Denpasar 80235  
Telp./Fax (0361) 243804/256905  
website: [www.bomp.baliprov.go.id](http://www.bomp.baliprov.go.id) e-mail: [bomp@baliprov.go.id](mailto:bomp@baliprov.go.id)

Nomor : 070/6932/DPMPPTSP-B/2019  
Lampiran : -  
Perihal : Rekomendasi

Kepada  
Yth: 1. Rektor Universitas Udayana  
2. Walikota Denpasar  
cq. Kepala Badan Kesbang Pol  
Kota Denpasar  
di -  
Tempat

I. Dasar

1. Peraturan Gubernur Bali Nomor 33 Tahun 2017 Tanggal 15 Mei 2018 Tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu dan Peraturan Gubernur Bali Nomor 45 Tahun 2018 Tanggal 21 Juni 2018 Tentang Tata Cara Penerbitan Perizinan dan Non Perizinan pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
2. Surat Permohonan dari DIREKTUR POLTEKKES DENPASAR Nomor PP.04.03/031/102.24/2019, tanggal 28 Januari 2019, Perihal Permohonan Izin Penelitian.


II. Setelah mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dapat diberikan Rekomendasi kepada:


Nama : NI LUH GEDE SARI ARTINI  
Pekerjaan : MAHASISWA  
Alamat : BR. CULAG-CALIG MENGWITANI  
Judul/bidang : STUDI PEMBUATAN COOKIES BERAS HITAM  
Lokasi Penelitian : KAMPUS JURUSAN GIZI POLTEKKES DENPASAR DAN LABORATORIUM ANALISIS PANGAN UNIVERSITAS UDAYANA  
Jumlah Peserta : 4 Orang  
Lama Penelitian : 6 Bulan (28 Jan 2019 s/d 31 Jul 2019)

III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota setempat atau pejabat yang berwenang
- b. Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan bidang/judul Penelitian. Apabila melanggar ketentuan Rekomendasi/Ijin akan dicabut dihentikan segala kegiatannya.
- c. Mentaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat.
- d. Apabila masa berlaku Rekomendasi/Ijin ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan Rekomendasi/Ijin agar ditujukan kepada instansi pemohon.
- e. Menyerahkan hasil kegiatan kepada Pemerintah Provinsi Bali, melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Provinsi Bali dan Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Bali

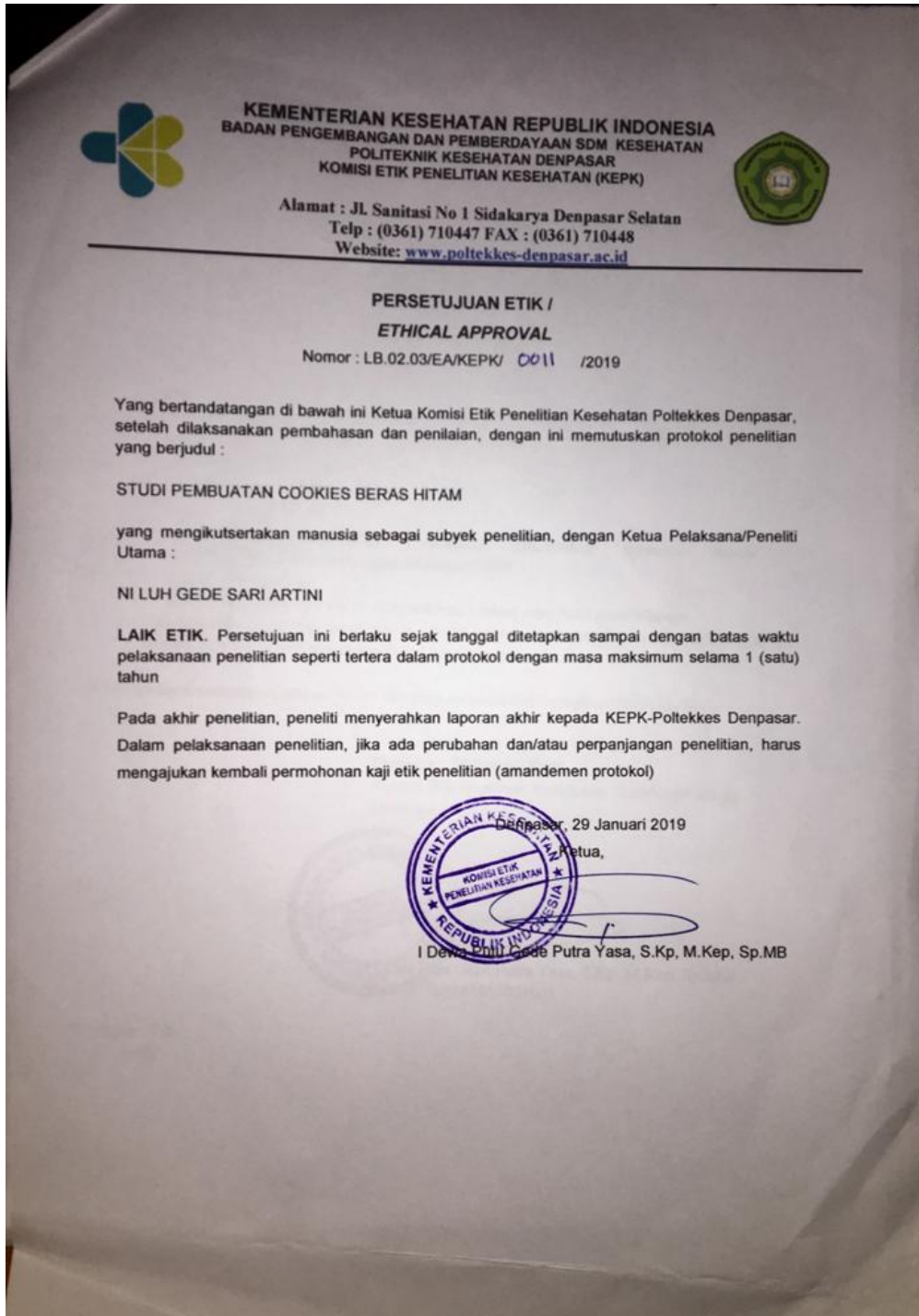
Denpasar, 29 April 2019  
a.n. GUBERNUR BALI  
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL  
DAN PTSP PROVINSI BALI



  
DEWA PUTRI MANIERA, SH., MH.  
Berita: Alama Muda  
NIB 4021231 198503 1 192

Tembusan kepada Yth.:  
1. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi Bali  
2. Yang Bersangkutan

Lampiran 2



### Lampiran 3

#### Uji Organoleptik

Terhadap rasa, tekstur, aroma, warna dan penerimaan secara keseluruhan

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel *cookies* beras hitam, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (v) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap rasa dari *cookies* beras hitam. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode sampel			
	358	368	386	389
Sangat suka				
Suka				
Normal				
Tidak suka				
Sangat Tidak Suka				

Komentar :



## Lampiran 4

### Uji Organoleptik

Terhadap rasa, tekstur, aroma, warna dan penerimaan secara keseluruhan

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel *cookies* beras hitam, ujudlah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (v) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap tekstur dari *cookies* beras hitam.

Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode sampel			
	358	368	386	389
Sangat suka				
Suka				
Normal				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Komentar :

## Lampiran 5

### Uji Organoleptik

Terhadap rasa, tekstur, aroma, warna dan penerimaan secara keseluruhan

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel *cookies* beras hitam, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (v) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap aroma dari *cookies* beras hitam.

Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode sampel			
	358	368	386	389
Sangat suka				
Suka				
Normal				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Komentar :

## Lampiran 6

### Uji Organoleptik

Terhadap rasa, tekstur, aroma, warna dan penerimaan secara keseluruhan

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel *cookies* beras hitam, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (v) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap warna dari *cookies* beras hitam.

Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode sampel			
	358	368	386	389
Sangat suka				
Suka				
Normal				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Komentar :

## Lampiran 7

### Uji Organoleptik

Terhadap rasa, tekstur, aroma, warna dan penerimaan secara keseluruhan

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel *cookies* beras hitam, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (v) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap penerimaan secara keseluruhan dari *cookies* beras hitam. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode sampel			
	358	368	386	389
Sangat suka				
Suka				
Normal				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Komentar :

Lampiran 8

Uji Organoleptik

Terhadap Mutu Rasa dari *Cookies* Beras Hitam

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel *cookies* beras hitam, ujilah menurut tingkat kesukaan, menurut tingkat mutu rasa dari *cookies* beras hitam. Berilah tanda rumput (v) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat mutu rasa *cookies* beras hitam.

Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode sampel			
	358	368	386	389
Manis				
Agak Manis				
Pahit				

Komentar :

Lampiran 9

Uji Organoleptik

Terhadap Mutu Tekstur dari *Cookies* Beras Hitam

Nama :

Produk yang diuji :

Tanggal :

Dihadapan saudara terdapat sampel *cookies* beras hitam, ujilah menurut tingkat kesukaan, menurut tingkat mutu tekstur dari *cookies* beras hitam. Berilah tanda rumput (v) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat mutu tekstur *cookies* beras hitam. Penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode sampel			
	358	368	386	389
Renyah				
Kurang renyah				
Tidak renyah				

Komentar :

Lampiran 10. Uji Sidik Ragam (Anova) Terhadap Rasa

**Test of Homogeneity of Variances**

Rasa

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
6.433	3	8	.016

**ANOVA**

Rasa

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.170	3	.723	157.527	.000
Within Groups	.037	8	.005		
Total	2.207	11			

**Rasa**

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	
Duncan <sup>a</sup>	4	3	2.8933		
	3	3		3.2100	
	2	3		3.3100	
	1	3		4.0533	
Sig.			1.000	.108	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

## DOKUMENTASI





