

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, N. 2007. *Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah*, Online. Sumber: (<http://www.fmipa.ipb.ac.id>)
- Amarowicz, R., Naczk, M. and Shahidi, F., 2000, *Antioxidant activity of crude tannins of canola and Rapeseed Hulls*, JAOCs, 77, 957-961.
- Ambarini. 2005. *Brownies*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ananto, D. S. 2012. *Bakpao*. Demedia Pustaka. Jakarta.
- Ardiansyah, 2007. *Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan*. Online. Sumber: <http://www.Berita iptek.com>.
- Artaty, M.A. 2015. *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza sativa L. indica) Substitusi Tepung Terigu*. Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Asp *et al.* 1984. *Determination of Total Dietary Fiber in Foods and Food Products and Total Diets: Interlaboratory study*.
- Astawan, M, dan T. Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. *Tiga Serangkai Pustaka Mandiri*. Solo.
- Beck, Mary E. 2013. *Ilmu dan Gizi Diet: Hubungannya dengan Penyakit-penyakit untuk Perawat & Dokter*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Bogasari. 2011. Bread Making I. Bogasari Baking Center. Jakarta.
- Cahya, D. 2014. *Char Pao Bakpao Lezat Dengan Berbagai Bentuk Karakter Lucu*. Surabaya: Tiara Aksa.
- Champagne ET, et. al. 2004. *The rice grain and its gross composition*. Di dalam: Champagne ET, editor. Rice Chemistry and Technology. 3thed. American Association of Cereal Chemists. Inc. hlm 82- 88.
- Damaiyanti, A., Risnandar, Cecep. 2012. *Beras hitam kaya akan manfaat*. Online. Sumber <http://alamtani.com/>
- Farmasetika, M., Studi, P., Farmasi, S., Farmasi, F., & Padjadjaran, U. (2018). *E-Tongue : Lidah Elektronik Pendekripsi Rasa Manis, Asam, Asin, dan Pahit*. 3(3), 38–40.
- Forsalina, F., Nocianitri, K. A., Pt, I. D., & Pratiwi, K. (n.d.). 2018. *Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Terhadap Karakteristik Bakpao*. Denpasar. Jurnal Pendidikan Universitas Udayana Fakultas Teknologi Pangan.

- Ginting, E., Yulifanti, R., Jusuf, M., & Mejaya, M. J. (2015). Identifikasi Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Klon-klon Harapan Ubijalar Kaya Antosianin. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 34(1), 69. <https://doi.org/10.21082/jpptp.v34n1.2015.p69-78>
- Harborne, J. B. 1987. Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Bandung: ITB
- Hardiman, Intarina. 2012. *Ide Masak: Resep Favorit untuk Usaha Bakpao*. Surabaya: Gramedia Pustaka Utama.
- Hernawan, Edi, Vita Meylani. 2016. *Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam*. Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada Vol.15 No. 1
- Hou, G. G., & Popper, L. (n.d.). *21 Chinese Steamed Bread*.
- James, W.P.T. dan O. Theander. 1981. *The Analysis of Dietary fiber in Food*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Indonesian Agricultural Research and Development Journal 24(3) : 93-100.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/07/Teknologi-Roti-Teoridan-Praktek.pdf>.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas*, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan. Surabaya: Tribus Agrisarana.
- Lee, J. H., 2010, *Identification and Quantification of Anthocyanin from the Grains of Black Rice (*Oryza sativa L.*) Varieties*, Journal Food Sci Biotechnology, 19(2): 391-397.
- Luangsakul, N., Keeratipibul, S., Jindamorakot, S. and Tanasupawat, S. (2009). Lactic acid bacteria and yeasts isolated from the starter doughs for Chinese steamed buns in Thailand. *LWT - Food Science and Technology*, 42(8), 1404-1412.
- Mahmud, M. K., Hermana, Zulfianto, A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, I., Hartati, B., et al. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Mudjajanto Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti.2004.*Membuat Aneka Roti*.Jakarta :Penebar Swadaya
- Negara, J.K., Sio, A. K., Rifhan, Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf M. (2016). *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warnaa, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 04(2), hlm 286-290.

- Nurlinda., 2010. *Kacang Merah.* Online. Sumber: <http://www.klasifikasitanaman.co-kacangmerah.html>.
- Nyoman Partayasa, I.; Kadir, Syahraeni; Rahim, Abdul. *Kapasitas Antioksidan Suplemen pada Berbagai Berat Ekstrak Bubuk Pod Husk Kakao.* Agrotekbis, 5.1
- Popper, L., Schäfer, W. and Freund, W. (2006). Future of flour: A compendium of flour improvement. Bergen/Dumme, Germany: Agrimedia.
- Reddy, A.R. 1966. *Genetic and Molecular Analisis of Anthocyanin Pigmentation Pathway in Rice.* Dalam Suliantini, N.W.S., Gusti R. Sadimantara, Teguh Wijayanto, dan Muhibin. 2011. *Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara.* Crop Agro Vol. 4 No.2.
- Robertson, J.B. and P.J. Van Soest. 1977. *Dietary Fiber Estimation in Concentrated Feedstuffs.* J.Anim Sci.
- Sompong, R., S. Siebenhandl-Ehn, G. Linsberger-Martin, and E. Berghofer. 2011. *Physicochemical and Antioxidative Properties of Red and Black Rice Varieties from Thailand, China and Sri Lanka.* J.Food Chem.
- Suardi D., 2005. *Potensi beras merah untuk peningkatan mutu pangan.*
- Sudarmadji, S. dan B. Haryono. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Pangan.* PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Suryanawati. 2010. Dalam Suliantini, N.W.S. et al. 2011. *Pengujian Kadar Antosianin Pada Gogo Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara.* Crop Agro Vol. 4 No.2.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit.* Jakarta: Kriya Pustaka.
- Standar Nasional Indonesia. 1994. *Mutu Margarin.* SNI 01-3541-1994. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Mutu Tepung Gula.* SNI 01-3821-1995 Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices,* Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA
- United States Department of Agriculture, 2007. *Plant Profil Phaseolus vulgaris L.* Online. Sumber: <http://plants.usda.gov>

- U.S Wheat Associates. 2008. *Pedoman Penggunaan Ragi dan Enzim*. Jakarta:Djambatan
- Vivi, Laurentia, 2011. *96 Resep Berbisnis Kue Lebaran*. Surabaya: Pertiwi Mediasindo.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi : Edisi Terbaru. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Wu, C., Liu, R., Huang, W., Rayas-Duarte, P., Wang, F. and Yao, Y. (2012). Effect of sourdough fermentation on the quality of Chinese Northernstyle steamed breads. *Journal of Cereal Science*, 56 (2), 127-133. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2012.03.007>