

6. DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Ambarwani. 2013. Pengaruh Perbandingan Kedelai Dengan Wijen Sangrai Giling Terhadap Kadar Kalsium dan Daya Terima Susu Kedelai. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhamadiyah Surakarta: Surakarta (<http://eprints.ums.ac.id/26239/>)
- Anggraini, Fathonah Nur. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo (*Archas sapota L.*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah: Jakarta. (<http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/27809/1/FATHONAH%20NUR%20ANGGRAINI-FST.pdf>)
- Argasasmita, Tri Utama. 2008. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor (<http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/13825/2/F08tua.pdf>)
- Boediono, Mario P. A. D. R. 2012. Pemisahan dan Pencirian Amilosa dan Amilopektin Dari Pati Jagung dan Pati Kentang Pada Berbagai Suhu. Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, IPB : Bogor (<http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/58239/1/G12mpa.pdf>)
- Budak, Nilgun H; Elif aykin, Atif C. Sydim, Annel K. Greene & Zeynep B. Guzel-Seydim. 2014. Functional Properties of Vinegar. Institute of Food Technologist. Journal of Food Science Vol. 79, Nr.5 (http://www.saporea.it/1/upload/3_functional_properties_of_vinegar.pdf)
- Christine. 2014. Formulasi Sediaan Krim Cair Tangan dan Badan Menggunakan Sari Tomat (*Solanum lycopersium*) Sebagai Bahan Pelembab. Program Studi Sarjana Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara: Medan (<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/41011/Cover.pdf?sequence=7&isAllowed=y>)
- Diamita, Amalia Ade. 2009. Pengaruh Pemberian Minyak Wijen (*Sesamum indicum linn.*) Dengan Cold Press Bertingkaat Terhadap Kerusakan Histologis Lambung Mencit (*Mus Musculus*) yang Diinduksi Aspirin. Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret: Surakarta (<https://eprints.uns.ac.id/10491/1/148271608201010491.pdf>)
- Dwiyanti, Gebi ; Siswaningsih, Wiwi & Aprilianti, Wulan Nur. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Beras Merah dan Beras Hitam Komersial Serta Produk Olahannya. Progd Pendidikan Kimia, urusan PMIPA, FKIP, UNS : Surakarta

- dalam Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia V, 6 April 2013 (<http://snkpk.fkip.uns.ac.id/wp-content/uploads/2016/08/AKTIVITAS-ANTIOKSIDAN-EKSTRAK-BERAS-MERAH-DAN-BERAS-HITAM-KOMERSIAL-SERTA-PRODUK-OLAHANNYA-Gebi-Dwiyanti.pdf>)
- Hartono, M. A; Purwajitiningih, L. M & Pranata, S. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya: Yogyakarta (http://ejournal.uajy.ac.id/4377/1/JURNAL%20PEMANFAATAN%20EKSTRAK%20BUNGA%20TELANG%20_Clitoria%20ternatea%20L.pdf)
- Hermawan, Aditya. 2015. Kajian Sifat Fisik Buah Mentimun (*Cucumis sativus L.*) Menggunakan Pengolahan Citra (Image Processing). Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember (<http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/73372/091710201001--Aditya%20Hermawan-1-37.pdf?sequence=1>)
- Jin, S. K ; Hur, I. C ; Jeong, J. Y ; Choi, Y. J ; Choi, B. D ; Kim, B. G & Hur, S. J. 2010. The Development of Imitation Crab Sticks by Substituting Spent Laying Hen Meat for Alaska Pollack. Poultry Science Association Inc : Republic of Korea (https://watermark.silverchair.com/poultrysci90-1799.pdf?token=AQECAHi208BE49Ooan9kkhW_Ercy7Dm3ZL_9Cf3qfKAc485ysgAAAb8wggG7BgkqhkiG9w0BBwagggGsMIIBqAIBADCCAAEGCSqGSIb3DQEHAATAeBglghkgBZQMEAS4wEQQMwJg7imUWJzqTvLzIAgEQgIIBcuuj0BHozT_EXkexy5tA2ZUq6YbjtXY5qA6iXmU8xflsMIUUE3iKZ-el2Avnwc4jsVoncA6zbCd80WKkFjJYolovzSdYqRkLXvBBuscMvQPFwx49VBM1R7H8752JQVwxbmCYp6GDPcdWNqm46kKdVvEsybd0CfZwYckM0vFAEz3LvlyXQ8m6OpLFNq6Z1MdVuJH4KKtxdkxCb_0Dwm2nU_JWiA8xl5aj56gpKMxRv0ZZegSs0__gNKdZTuZvZH9wEXeovgAu9tZ4jY1GSZNeh7d8ni enq3OUrsC7gjITAX_KIwrBjBVaeIo608T0GlwHqiawj_xkkbRO8lJ9q0aecALLNokOWWpZOR4hMHQ5bCim2qj1-tH-RmNxxlJEMKGvAobs35mliy4pG7ZT0uJghycMeH8Jkt84jIc1lLa03sYJWLh-T26iyB6-ogt5R8TEjz9FwW_P2JWCa3rMoqJJM240_u-IKMAImF80E7Tq49bZ_7W4)
- Kartasapoetra, G & Marsetyo, H. 2005. Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produktivitas Kerja). PT Rineka Cipta: Jakarta
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Pada Suhu Rendah. eBook Pangan.com. (<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-PANGAN-DENGAN-SUHURENDAH.pdf>)
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek). eBook Pangan.com. (<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Beras-Teori-dan-Praktek.pdf>)

- Lee, P.M & Abdullah, R. 2011. Thermal Degradation of Blue Anthocyanin Extract of *Clitoria ternatea* Flower. IACSIT Press : Singapore (<http://www.ipcbee.com/vol7/12-ICBFS2011S035.pdf>)
- Lestari, Cheria; Suhaidi, Ismed & Ridwansyah. 2014. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam dan Suhu Fermentasi Terhadap Mutu Kimchi Lobak. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara (<https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/viewFile/Cheria%20Lestari/7169>)
- Lukman, Wylma. 2008. Analisis Kelayakan Bisnis Restoran *Sushi* di Kelapa Gading Jakarta. Program Studi Magister Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia : Jakarta (<http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/119955-T%2025391-Analisis%20kelayakan-HA.pdf>)
- Mahmudatussa'adah, Ai ; Fardiaz, Dedi; Andarwulan, Nuri & Feri Kusnandar. 2014. Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. UPI Bandung & IPB Bogor (https://www.researchgate.net/publication/286346919_KARAKTERISTIK_WARNA_DAN_AKTIVITAS_ANTIOKSIDAN_ANTOSIANIN_UBI_JALAR_UNG U_Color_Characteristics_and_Antioxidant_Activity_of_Anthocyanin_Extract_from_Purple_Sweet_Potato)
- Megasari, E.C. 2013. Kepopuleran *Sushi* di Yogyakarta. Program Studi Sastra Jepang; Universitas Gajah Mada: Yogyakarta (http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian_detail&sub=Penelitian_Detail&act=view&typ=html&buku_id=67092)
- Mustinda, Lusiana. 2014. Japonica, Indica, dan Javanica, 3 Jenis Beras Populer di Dunia. detikFood (<https://food.detik.com/read/2014/11/17/193852/2750886/294/japonica-indica-dan-javanica-3-jenis-beras-populer-di-dunia>)
- National Food Service Management Institute. 2009. Culinary Techniques for Healthy School Meals: Preparing Salads. 2nd Edition WT80-09 (<http://www.theicn.org/documentlibraryfiles/PDF/20100210101314.pdf>)
- Neda, G.D; Rabeta, M.S & Ong, M.T. 2013. Chemical Composition and Anti-proliferative Properties of Flowers of *Clitoria Ternatea*. Food chnoloy Division, School of Industrial Technology, Institute for Research in Molecular Medicine. Universiti Sains Malaysia : Malaysia ([http://www.ifrj.upm.edu.my/20%20\(03\)%202013/28%20IFRJ%2020%20\(03\)%202013%20Rabeta%20\(389\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/20%20(03)%202013/28%20IFRJ%2020%20(03)%202013%20Rabeta%20(389).pdf))
- Parker, Rick. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar Thomson Learning Inc : Albany, New York

- Priyanto, A. A ; Jayus & Niken W. P. 2015. Evaluasi Mutu Nasi Hasil Pemasakan Beras Varietas Ciherang dan IR-66 Dengan Rasio Beras dan Air yang Berbeda. *Berkala ilmiah pertanian*. 1(1) xx-.xx
(<http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/70520/ANDY%20AGUS%20PRIYANTO.pdf?sequence=1>)
- Rakmah, Yaumil. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). Progdi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin: Makassar diunduh dari (<http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/2967/YAUMIL%20RAKHMAH.pdf?sequence=2>)
- Salamah, Nina & Widayarsi, Erlinda. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kelengkeng (*Euphoria longan (L) Steud.*) Dengan Metode Penangkapan Radikal 2,2'-Difenil-1-Pikrilhidrazil. Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan : Jogjakarta
([http://download.portalgaruda.org/article.php?article=329095&val=5554&title=AKTIVITAS%20ANTIOKSIDAN%20EKSTRAK%20METANOL%20%20DAUN%20KELENGKENG%20\(Euphoria%20longan%20\(L\)%20Steud.\)%20%20DENGAN%20METODE%20PENANGKAPAN%20RADIKAL%20%202,2%C3%A2%E2%82%AC%E2%84%A2-DIFENIL-1-PIKRILHIDRAZIL](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=329095&val=5554&title=AKTIVITAS%20ANTIOKSIDAN%20EKSTRAK%20METANOL%20%20DAUN%20KELENGKENG%20(Euphoria%20longan%20(L)%20Steud.)%20%20DENGAN%20METODE%20PENANGKAPAN%20RADIKAL%20%202,2%C3%A2%E2%82%AC%E2%84%A2-DIFENIL-1-PIKRILHIDRAZIL))
- Sapiee, Syazwani Binti. 2013. The Extraction of Anthocyanin From *Clitoria ternatea* (Blue Pea Flower) by Using Spray Dryer. Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering, Universiti Malaysia Pahang
(<http://umpir.ump.edu.my/7010/1/CD7368.pdf>)
- Sayuti, Kesuma & Yenrina, Rina. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press;
(http://repository.unand.ac.id/23714/1/Kesuma%20Sayuti_Antioksidan%20Alami%20dan%20Sintetik%20OK.pdf)
- SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman.
(file:///C:/Users/usser/Downloads/kupdf.com_sni-01-2891-1992-cara-uji-makanan-dan-minumanpdf.pdf)
- Spinosa. W. A; Santos Junior, Vitorio dos; Galvan, Diego; Fiorio, Jhonatan Luiz & Gomez, Raul Jorge Hernan Castro. 2015. Vinegar Rice (*Oryza sativa L.*) Produced by a Submerged Fermentation Process from Alcoholic Fermented Rice. Departamento de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciencias Agrarias, Universidade Estadual de Londrina - UEL, Londrina, PR, Brazil. Food Science and Technology ISSN 0101-2061
(http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612015000100196)

- Teddy, M. S. 2009. Pembuatan Nori Secara Tradisional Dari Rumput Laut Jenis *Glacilaria* sp. Progam Studi Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB : Bogor (<https://www.scribd.com/doc/310757606/1-12-pdf>)
- Theng, A. C. & Budi Santoso. 2015. Nilai Estetika dan Cita Rasa Makanan dalam Penyajian Makizushi Musim Gugur Pada TV Champion Jepang. Program Studi Sastra Jepang, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Dian Nuswantoro: Semarang (http://eprints.dinus.ac.id/17734/1/jurnal_15342.pdf)
- Umayah, Evi U & Amrun, M. H. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstreak Buah Naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. & Rose). Profram Studi Farmasi. Universitas Jember (https://www.researchgate.net/publication/290437672_Uji_Aktivitas_Antioksidan_Ekstrak_Buah_Naga_Hylocereus_undatus_Haw_Britt_Rose)
- USDA. 2018. Full Report (All Nutrients) : 45048186, Crab Sticks, UPC : 040295511607 (<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/13842?manu=&fgcd=&ds=>)
- USDA. 2018. Full Report (All Nutrients) : 45092284, Akiyama, Takuan (Pickled Radish), UPC: 087902551007 (<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/68315?manu=&fgcd=&ds=>)
- USDA. 2016. Full Report (All Nutrients): 45090182, Takaoya, Roasted Seaweed, UPC: 735407001090 (<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/66866?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=50&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=roasted+seaweed&ds=&qf=&qp=&qq=&qn=&q=&ing=>)
- USDA. 2016. Basic Report : 12024, Seeds, sesame seeds, whole, roasted and toasted (<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/3621?manu=&fgcd=&ds=Standard%20Reference>)
- USDA. 2016. Basic Report : 11529, Tomatoes, red, ripe, raw, year round average (<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/3223?manu=&fgcd=&ds=Standard%20Reference>)
- USDA. 2016. Basic Report : 11205, Cucumber, with peel, raw (<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2958?manu=&fgcd=&ds=Standard%20Reference>)
- USDA. 2016. Basic Report: 20058, Rice, white, steamed, Chinese Restaurant. (<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/6523?manu=&fgcd=&ds=Standard%20Reference>)

Wariyah, Chatarina ; Anwar, Chairil ; Astuti, Maya & Supriyadi. 2007. Kinetika Penyerapan Air Pada Beras. Agritech Vol 27 (<https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9599/7174>)

Wibowo, S. A. 2017. Perbedaan Komposisi Proksimat dan Daya Terima Es Puter Berbahan Susu Kedelai dan Santan Kelapa. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta (<http://eprints.ums.ac.id/52236/1/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>)

Zussiva, Ana; Laurent, B. K & Budiyati, C. Sri. 2012. Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) Dari Bunga Kelang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik: Universitas Diponegoro: Semarang. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol. 1, No. 1 (<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jtki/article/view/949/963>)

