

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia. (2007). Teknologi pengawetan pangan. *Universitas Indonesia Press*. Jakarta.
- Andriani, Weny, Darmawati & Sri Wulandari. (2015). *The study of fermentation's length of black sticky tape (Oryza sativa glutinosa) alcohol content as development of student worksheet on the concept of conventio biotechnology class XII in senior high school*. *J. Online Mahasiswa Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau* 2(1).1–12.
- Anni Faridah, dkk. (2008). Patiseri jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Dikdasmen. Departement Pendidikan Nasional.
- Asmara, Winda Galuh. (2019). Pengaruh persentase ragi terhadap kadar alkohol dan organoleptik tape uwi (*Dioscorea alata* L.). 71.
- Agustia, R. (2016). Studi pembuatan kerupuk tape umbi talas. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.4 No. 3. 351-359.
- Audia, Widia Putri & Mustika Nuramalia Handayani. (2017). Pengaruh perbedaan metode pengeringan pada karakteristik sensori dan kimiawi tape ketan hitam instan. *Edufortech* 2(1).59–67.
- Barus, T., Kristani, A., & Yulandi, A. (2013). Diversity of amylase-producing *Bacillus* spp. from “tape” (fermented cassava). *Journal of Biosciences* 20(2).94-98. <http://doi.org/10.4308/hjb.20.2.94>.
- BPPT, (2000), Tepung tapioka, Proyek Sistem Informasi IPTEK Nasional dan Tanaman Penghasil Pati. BPPT. Jakarta.
- Burhanuddin. (2001). Strategi pembangunan industri garam di Indonesia. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- David D. Kitts, Xiu-Min Chen, Hao Jing. (2012). Demonstration of antioxidant and anti-inflammatory bioactivities from sugar–amino acid maillard reaction

products, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 10.1021/jf2044636, 60, 27, (6718-6727)

Dewi, Marini Firia, and Siti Aminah. (2018). Kadar antosianin , total fenol dan sifat sensoris tepung tape beras hitam berdasarkan variasi metode pengolahan dan konsentrasi ragi. *Kajian Pangan dan Gizi*. 9 (2). 1–20.

Dewita dan Syahrul. (2014). Fortifikasi konsentrat protein ikan patin siam pada produk snack amplang dan mi sagu instan sebagai produk unggulan daerah riau. *Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*.

Dyah Nurul, Elvisa Ratna. (2016). Karakteristik organoleptik kerupuk susu dengan taraf pemberian baking powder yang berbeda. *Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kediri*.

Fauziah N. (2017). Studi Efikasi Pemberian Snack Bar Tinggi Antioksidan dan Serat Berbasis Tape Ketan Hitam Terhadap Profil Lipida Darah Pada Penderita Dislipidemia. *Laporan Penelitian Unggulan Poltekkes. Bandung: Poltekkes Kemenkes Bandung Juusan Gizi*

Fauziah, Nur 7 Mardiyah. (2020). Pie Tape Ketan Hitam Efektif Memperbaiki Frekuensi Buang Air Besar Pada Remaja Dengan Konstipasi. *Bandung: Penerbit Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung*.

Fauziah N. (2015). Disertasi: Hubungan Konsumsi Tape Ketan Hitam Dengan Pencegahan Kejadian Sindroma Metabolik Pada Usia 40 Tahun Ke Atas Di Kabupaten Bandung Barat Provinsi Jawa Barat. *Jakarta: Universitas Indonesia*

Fauzi, Muhammad. (2012). *Praktek Produksi Pembuatan Kerupuk Susu "Milk Cracker."* 1–47.

Hery S, Jumina, Mustofa, Alfinda N.K. & Ni Nyoman Tri P. (2014) *Chalcones: Synthesis, structure diversity and pharmacological aspects. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 6(5).1078-1088

Ganjar I. (2003) . *Tapai from cassava and sereals*. Di dalam : *First international symposium and workshop on insight into the world of indigenous fermented foods for technology development and food safety*. Bangkok. hal 1–10.

Godam (2012) Isi kandungan gizi gembili-komposisi nutrisi bahan makanan. [Online] Tersedia pada: [http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-gembili-komposisi-nutrisi-bahan makanan](http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-gembili-komposisi-nutrisi-bahan-makanan) [Diakses 23 Juli 2021].

Hanifah Nur, Fauziyah Wahdah , Dra. Elvi Trinovani, M.Si. Pengaruh perbedaan konsentrasi ragi terhadap kadar antosianin total dan aktivitas antioksidan ekstrak tape ketan hitam (*Oryza sativa* L var *forma glutinosa*). Repository Poltekkes Bandung, accessed August 12, 202. <http://repository.poltekkesbdg.info/items/show/2726>.

Hasanah, Uswatun, Haqqifizta Ratihwulan & Lilis Nuraida. (2019) . Sensory profiles and lactic acid bacteria density of tape ketan and tape singkong in bogor. *AgriTECH* 38(3). 265. doi: 10.22146/agritech.30935.

Hidayat, N., Padaga M.C, dan Suhartini S. (2006) . Mikrobiologi industri. Jogjakarta. Penerbit Andi.

Kanino, Dino. (2019) . Pengaruh konsentrasi ragi pada pembuatan tape ketan. *Journal Unhas* 1(1). 64–71.

Kumalasari, Eka & Nanik S. (2011). Aktivitas antifungi ekstrak etanol batang binahong anredera cordifolia (Ten) steenis terhadap candida albicans serta skrining fitokimianya. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian* 1(2). 60.

Kurniawati, C.P. (2013). Kualitas kerupuk kombinasi ikan gabus (*Channa striata Bloch*), tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) putih dan tepung tapioka. *Jurnal Teknobiologi* Vol. 1 No.5

Koswara, S. (2009). Pengolahan aneka kerupuk. Ebookpangan.com.

Kristina S. (2012). Peran antioksidan flavonoid dalam meningkatkan kesehatan. *Bina Widya*. 23 (3).135-140.

- Nailufar, A. A., Basito & Anam, A., (2012). Kajian karakteristik ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*) pada beberapa jenis pengemas selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (1). 122-132.
- Nanik Suhartatik, Muhammad Nur Cahyanto, Sri Raharjo & Endang S. Rahayu. (2013). Antioxidant activity of anthocyanin of black glutinous rice during fermentation. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 24(1).115–19. doi: 10.6066/jtip.2013.24.1.115.
- Nuraida, L., & Owens, J. D. (2014). Sweet, sour, alcoholic solid substrate fungal fermentations. In Owens, J.D. (Ed.), *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia* (pp. 137-155). Boca Raton: CRC Press.
- Mambrasar, Rinto Herry & Budhi Prasetyo, (2010). *Analisis Keragaman dna tanaman durian sukun. (Durio Zibethinus Murr.)* 154–63.
- Marniza. (2020). Karakteristik tapai ketan hitam dengan variasi metode pemasakan. *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 7(2).112–20.
- Misnawi S. (2003). Effect of cocoa liquor roasting on polyphenol content, hydropobicity astringenc. *ASEAN Food Journal* 12(2). 103-113.
- Mongkontanawat, Naruemon, Yuto UEDA & Shin YASUDA. (2021). “Increased total polyphenol content, antioxidant capacity and γ -aminobutyric acid content of roasted germinated native thai black rice and its microstructure. *Food Science and Technology* 2061. 1–6. doi: 10.1590/fst.34521.
- Pamilianti, Pasca Yuni. (2014). Uji kandungan protein pada kerupuk ketan dengan penambahan tepung keong mas dan tepung kerang dengan penggorengan pasir. 12.
- Prakash, A. (2001). Antioxidant activity. *Medallion Laboratories: Analytical Progress*, 19(2).1-4.
- Rahmah, Anania, Faizah Hamzah & Rahmayuni. (2017) . Use of flour composites from wheat flour, sago starch, corn flour to produce white bread. *Jom FAPERTA* 4(1). 1–14.

Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas antioksidan dari berbagai sumber buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia (Indonesian Journal of Agrotech)*, 2(1). <https://doi.org/10.33661/jai.v2i1.721>

Ridhani Agustia dkk. (2016). Studi pembuatan kerupuk tape umbi talas. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Fakultas Pertanian USU. Medan.

Ridwan. (2007). Pengaruh substitusi dan tepung tapioka dan penambahan ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) terhadap kualitas kerupuk getas. Dalam R. Ridwan. Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang.

Riska Rafa Afifah , Dra. Elvi Trinovani, M.Si. (2019). Penetapan kadar total antosianin dan aktivitas pada ekstrak beras ketan hitam dan ekstrak tape ketan hitam. Repository Poltekkes Bandung. Bandung.

Sangkitikomol, Warin, Tewin Tencomnao & Atittaya Rocejanasaraj. (2010). Antioxidant effects of anthocyanins-rich extract from black sticky rice on human erythrocytes and mononuclear leukocytes. *African Journal of Biotechnology* 9(48). 8222–29. doi: 10.5897/ajb10.827.

Siagian, Johan. (2012). Pembuatan kerupuk tape singkong. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.

Simanjuntak, Rosnawya. Dkk. (2011). Pengaruh konsentrasi gula dan lama fermentasi terhadap effect of sugar concentration and lengthy fermentation on quality of kombucha tea.

Suaniti, Ni Made. (2015). Kadar etanol dalam tape sebagai hasil fermentasi beras ketan (*Oryza Sativa Glutinosa*) dengan *saccaromyces cerevisiae*. *Jurnal Virgin* 1(1). 16–19.

Sumarni, W., Rusilowati, A. & Susilaningsih, E. (2017). Chemical literacy of teaching candidates studying the integrated food chemistry ethnoscience course. *Journal of Turkish Science Education*. 14 (3). 61— 72.

Suprapti, Lies. (2005).Tepung tapioka pembuatan dan pemanfaatannya. Yogyakarta :Kanisius.

Surh, J., & Koh, E. (2014). Effect of four different cooking methods on anthocyanins, total phenolics and antioxidant activity of black rice. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 94. 3296-3304.

Tensiska, Een. S & Dita Natalia. (2006). Ekstraksi pewarna alami dari buah arben (*Rubus idaeus* (linn.) dan aplikasinya pada aistem pangan. *Jurnal Universitas Padjajaran*. Bandung

Tofan. (2008). Sifat fisik dan organoleptik kerupuk yang diberi penambahan tepung daging sapi selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas Perternakan. IPB. Bogor.

Tristantini, Dewi, Alifah Ismawati, Bhayangkara Tegar Pradana & Jason Gabriel. (2016). Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops Elengi* L). *Universitas Indonesia 2*.

Usmiati, S dan Apriyantono, A. (2004). Komponen volatil pembentuk flavor kefir dengan starter kombinasi berbagai jenis bakteri dan khamir. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 4-5 Agustus 2004 Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan Bogor. Bogor

Vaughan dkk. (2013). Oftalmologi umum. Dalam : Vaughan dkk (eds) *General Ophthalmology*. Edisi 14. Penerbit Widya Medika. Jakarta

Warintek. 2011. Kajian pembuatan kerupuk secara mekanis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Winarno F. G. (2002). Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarsi, H. (2005). *Antioksidan alami dan radikal*. Kanisius.

Yanuwar W. (2009). Aktivitas antioksidan dan imunomodulator sereal non beras. Thesis. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.