

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, G. D. J., Cook, I., & Ward, K. R. (2015). *Chapter 4 The Principles of Freeze-Drying*. *1257*, 121–143. <https://doi.org/10.1007/978-1-4939-2193-5>
- Afriani, H. . (2004). *Fermentasi*.
<http://www.forumsains.com/index.php/topic.783.msg2697.html>
- Andrian, W. (2012). Identifikasi Otomatis Spectra Signature Senyawa Aktif dalam Tanaman Obat Mempergunakan Metode Dynamic Time Warping (DTW). In *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma.
- Ansori, R. (1989). *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Banjarmasin: Arcan.
- Azis, A., Izzati, M., & Haryanti, S. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, *4*(1), 45–61.
- Barnes, J. S., Nguyen, H. P., Shen, S., & Schug, K. A. (2009). General method for extraction of blueberry anthocyanins and identification using high performance liquid chromatography-electrospray ionization-ion trap-time of flight-mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, *1216*(23), 4728–4735. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2009.04.032>
- Basuki, N., Harijono, Kuswanto, D. (2005). Studi Pewarisan Antosianin pada Ubi Jalar Agravita. *Molecules*, *25*, 63–68.
- Bengal, W. (2010). *Free Radicals and Their Role in Different Clinical Conditions : An Overview*. *1*(3), 185–192.
- Birben, E., Sahiner, U. M., Sackesen, C., Erzurum, S., & Kalayci, O. (2012). Oxidative stress and antioxidant defense. *World Allergy Organization Journal*, *5*(1), 9–19. <https://doi.org/10.1097/WOX.0b013e3182439613>

- Buckle, D. (1985). *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Dachriyanus. (2004). *Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi* (1st ed.). Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Daeli, E., Ardriaria, M., dan Candra, A. (2018). Pengaruh Pemberian Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Nasi Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) terhadap Perubahan Kadar Gula Darah dan Trigliserida Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Diabetes Militus Tipe 2. *Journal of Nutrition and Health*, 6 (2), 42–56.
- De Pascual dan Teresa, S. (2014). Molecular Mechanism Involved in The Cardiovascular and Neuroprotective Effects of Anthocyanins. *Arch. Biochem. Biophys*, 559, 68–74.
- Delgado-Vargas, F dan Parades-Lopez, O. (2003). *Natural Colorants for Food and Nutraceutical Use*. CRC Press.
- Fabianska, M.J., dan Kurkiewicz, S. (2013). Biomarkers, Aromatic Hydrocarbon And Polar Compounds In The Neogene Lignites And Gangué Sediment Of The Konin And Turoszow Brown Coal Basins (Poland). *International Journal Of Coal Geology*, 107, 24–44. <https://doi.org/10.1016/j.coal.2012.11.008>
- Farahmandazad, H. (2015). *Recovery and purification of anthocyanins from purple-blue potato*. 1–81.
- Fauziah, N. (2015). Hubungan Konsumsi Tape Ketan Hitam dengan Pencegahan Kejadian Sindrome Metabolik Pada Usia 40 Tahun Keatas di Kabupaten Bandung Barat. *Disertasi*.
- Giusti, M.M., Wrolstad, R. E. (2003). Acylated Anthocyanins from Edible Sources and Their Applications in Food System. *Biochemical Engineering*, 16, 200.

- Gross, J. (1987). *Pigments in Fruits*. Academic Press.
- Hamid, A.A., Aiyelaagbe, o.o., Usman, L.A., Ameen O. M., Lawal, A. (2010). Antioxidants: Its Medical and Pharmacological Applications. *African Journal of Pure and Applied Chemistry*, 4(8), 142–151.
- Hao, J., Zhu, H., Zhang, Z., Yang, S., & Li, H. (2015). Identification of anthocyanins in black rice (*Oryza sativa* L.) by UPLC/Q-TOF-MS and their in vitro and in vivo antioxidant activities. *Journal of Cereal Science*, 64, 92–99. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2015.05.003>
- Har, Lee W, I. (2012). *Antioxidant activity, total phenolic and total flavonoid of syzygium polyanthum (wight) walp leaves*.
- Harborne, J. B. (1986). *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan* (I. Padmawinata, K. dan Soediro (ed.); II).
- Hariyadi, P. (2013). Freeze Drying Technology :for Better Quality & Flavor of Dried Products. *Foodreview Indonesia*, VIII(2), 52–57.
- Helmizar, Jalal, F., & Liputo, I. (2010). Hubungan Tingkat Konsumsi Antioksidan dengan Profil Lipid Darah Orang Dewasa Etnis Minangkabau di Kota Padang. *Majalah Kedokteran Indonesia*, 60(8), 356–363.
- Hendrawan, I. (2011). Identifikasi dan Pengujian Stabilitas Pigmen Antosianin pada Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) dengan Metode Spektrofotometri. In *STABA*.
- Hidayat, N., Padaga, M.C., Suhartini, S. (2006). *Mikrobiologi Industri* (1st ed.). Andi.
- Hou, Z., Qin, P., Zhang, Y., Cui, S., & Ren, G. (2013). Identification of anthocyanins isolated from black rice (*Oryza sativa* L.) and their degradation kinetics. *Food Research International*, 50(2), 691–697. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.07.037>

- Hurrell, R. F., Reddy, M. B., Juillerat, M. A., & Cook, J. D. (2003). Degradation of phytic acid in cereal porridges improves iron absorption by human subjects. *American Journal of Clinical Nutrition*, 77(5), 1213–1219. <https://doi.org/10.1093/ajcn/77.5.1213>
- Karaaslan, N. M., & Yaman, M. (2018). Anthocyanin profile of strawberry fruit as affected by extraction conditions. *International Journal of Food Properties*, 20(3), S2313–S2322. <https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1368548>
- Kesuma, Y. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik* (T. Anggraini (ed.); 1st ed.). Andalas University Press.
- Khopkar, S. M. (1990). *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Universitas Indonesia Press.
- Kuncahyo, I., S. (2007). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) terhadap 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH). *Seminar Nasional Teknologi*, 1–9.
- Li, D., Wang, P., Luo, Y., Zhao, M., Chen, F., & Group, F. (2017). Health benefits of anthocyanins and molecular mechanisms : Update from recent decade. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(8), 1729–1741. <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1030064>
- Madhavi, D.L., Deshpande S.S., S. D. K. (1996). *Food antioxidants: technological: toxicological and health perspectives*. Marcel Dekker.
- Maghfirah, D. S. (2020). Perbandingan Tepung Ketan Hitam dan Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Iwel (Jajan Khas Lombok). *Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataram*.
- Moreira Vasconcelos, C., Chaves Vasconcelos, T. L., Póvoas, F. T. X., Pires dos Santos, R. F. E., da Costa Maynard, W. H., Gomes de Almeida, T., da Silva Oliveira, J. F., Dalboni França, A. D., Sales Santos Veríssimo, R. C., Lins, T.

- H., de Araújo-Junior, J. X., & de Assis Bastos, M. L. (2014). Antimicrobial, antioxidant and cytotoxic activity of extracts of *Tabebuia impetiginosa* (Mart . ex DC .) Standl . *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 6(7), 2673–2681.
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*, 7, 362.
- Ningsih, D. A. (2017). *Karakteristik Senyawa Aktif Antioksidan dari Ekstrak Biji Kecombrang (Etlingera elatior)*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Niwa, Y. (1997). *Radikal Bebas Mengundang Kematian*. NTV.
- Nofrianti, R. (2013). *Metod Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy*. Institut Pertanian Bogor.
- Pratiwi, S. W., & Priyani, A. A. (2019). Pengaruh Pelarut dalam Berbagai pH pada Penentuan Kadar Total Antosianin dari Ubi Jalar Ungu dengan Metode pH Diferensial Spektrofotometri. *EduChemia (Jurnal Kimia Dan Pendidikan)*, 4(1), 89. <https://doi.org/10.30870/educhemia.v4i1.4080>
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). *Review : Antosianin dan Pemanfaatannya*. 6, 79–97.
- Ramesh, B., dan Someswara, R. B. (2010). Synthesis, Spectral Studies and Anty-Inflammatory Activity of 2-Acetyl Thiophene. *E-Journal of Chemisty*, 7(2), 433–436.
- Robert K. Murray, Daryl K. Granner, V. W. R. (2006). *Biokimia Harper* (27th ed.). Buku Kedokteran EGC.
- Saati, E.A., Aisyah, R., M. A. (2016). *Pigmen Antosianin: Identifikasi dan Manfaatnya Bagi Industri Makanan dan Farmasi (I)*. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Sahrul, M. H. (2019). *Ekstraksi dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Aktif dengan Variasi Pengeringan Alga Merah (Eucheuma cottonii) Pantai Wongosorejo Banyuwangi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Santoso, U. (2021). *Antioksidan Pangan* (Dewi (ed.); 1st ed.). Gajah Mada University Press.
- Sari, V. Y. C. (2010). *Optimasi Komposisi Etanol dan Air dalam Proses Maserasi Daun Singkong (Manihotis folium) dengan Aplikasi Simplex Lattice Design*. Universitas Sanata Dharma.
- Sastrohamidjojo, H. (2018). *Dasar-dasar Spektroskopi* (Ruslan (ed.)). Gajah Mada University Press.
- Steenis. (1988). *Flora Untuk Sekolah di Indonesia*. PT. Pradnya Pramita.
- Sudarwati, T.P.L., Fernanda, M. A. H. F. (2019). *Aplikasi Pemanfaatan Daun Pepaya (Carica papaya)* (N. R. Hariyati (ed.); 1st ed.).
- Suhartatik, N., Nur Cahyanto, M., Raharjo, S., & S. Rahayu, E. (2013). Antioxidant Activity of Anthocyanin of Black Glutinous Rice During Fermentation. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(1), 115–119. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.1.115>
- Surianti dkk. (2019). Uji Stabilitas Pigmen Merah Antosianin dari Daun Jati Muda (*Tectona grandis* Linn f) terhadap pH sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Chemical*, 20(1), 94–101.
- Tarigan, J. (1988). *Pengantar Mikrobiologi Umum*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Pendidikan.
- Tiong dkk. (2013). Antidiabetic and Antioxidant Properties of Alkaloids from *Catharantus roseus* (L.) G. Don. *Molecules*, 18, 9770–9784.

- Winarno, F. G. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia.
- Yuhernita, J. (2011). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi sebagai Antioksidan. *Makara*, *15(1)*, 48–52.
- Yuslianti, E. R. (2018). *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan* (1st ed.). CV Budi Utama.
- Yustina, I. (2011). *Studi Pengaruh Lama Fermentasi Tape Ketan Hitam terhadap Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan*.
- Zahroh, F., & Agustini, R. (2021). Penentuan Kandungan total antosianin yeast beras hitam menggunakan metode pH differensial. *Journal of Chemistry Universitas Neger Surabaya*, *10(2)*, 200–208.
- Zawitowski J., Ling W., K. D. D. (2009). Black Rice (*Oryza sativa* L. indica) Pigmented Fraction Supresses Both Reactive Oxygen Species and Nitric Oxide in Chemical and Biological Model Systems. *Agricultural and Food Chemistry*, *51(1)*, 5271–5277.
- Zhang, Qing-Wen, Li-Gen Lin, & W.-C. Y. (2018). Technique for Extraction and Isolation of Natural Products: a Comprehensive Review. *Chinese Medicine*, *13(2)*, 212–226.
- Zheng W, W. S. Y. (2001). Antioxidant Activity and Phenolic Compounds In Selected Herbs. *Agricultural and Food Chemistry*, *49(11)*, 5165–5170.