

## DAFTAR PUSTAKA

- Backer, C. A. and Bakhuizen v/d Brink R. C Jr. 1963. *Flora of Java*. Wolter-Noordhoff NV. Groningen.
- Banjerdpongchai, R., & Sringarm, K. (2013). *The cytotoxic effect of purple rice extracts on human cancer cells related to their active compounds*. September. <https://doi.org/10.13140/2.1.3188.8649>
- Barrowclough, R. A. (2015). The Effect of Berry Consumption on Cancer Risk. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*, 2(1), 1–9. <https://doi.org/10.15406/jnhfe.2015.02.00039>
- Budiyanto, A. (2015). *Potensi Antioksidan, Inhibitor Tirosinase, dan Nilai Toksisitas dari Beberapa Spesies Tanaman Mangrove di Indonesia*. Bogor: Intitute Pertanian Bogor
- Cikita, I., I. H. Hasibuan dan R. Hasibuan. 2016. Pemanfaatan Flavonoid Ekstrak Daun Katuk *Sauropus androgynous* (L) Merr) Sebagai Antioksidan pada Minyak Kelapa. *Jurnal Teknik Kimia USU*: 1-7.
- Cronquist, Arthur. 1981. *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*. Columbia University Press. New York
- Dachriyanus. (2004). *Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi*. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi.
- Deng, G. F., Xu, X. R., Zhang, Y., Li, D., Gan, R. Y., & Li, H. Bin. (2013). Phenolic Compounds and Bioactivities of Pigmented Rice. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 53(3), 296–306. <https://doi.org/10.1080/10408398.2010.529624>
- Du, H., Wu, J., Ji, K. X., Zeng, Q. Y., Bhuiya, M. W., Su, S., Shu, Q. Y., Ren, H. X., Liu, Z. A., & Wang, L. S. (2015). Methylation mediated by an anthocyanin, O-methyltransferase, is involved in purple flower coloration in *Paeonia*. *Journal of Experimental Botany*, 66(21), 6563–6577. <https://doi.org/10.1093/jxb/erv365>
- Fauziyah, N., Pramintarto, G., & Surmita. (2018). *Makanan Fungsional Tape Ketan Hitam Mencegah Sindroma Metabolik*.
- Fauziyah, R., & Rohmawati, I. (2019). *Snack Bar Tape Ketan Hitam Sumber Antisionin dan Serat Efektif Mengurangi Lingkar Pinggang*. [http://repo.poltekkesbandung.ac.id/1789/1/referensi 3.pdf](http://repo.poltekkesbandung.ac.id/1789/1/referensi%203.pdf)
- Gamse T. 2002. *Liquid-Liquid Extraction and Solid Liquid Extraction*, Institute of Thermal Process and Environmental Engineering Graz University of Technology. Austria
- Giusti, M. M. Dan R. E Worlstad. 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy*. Oregon state University.
- Hambali, M., Mayasari, F., & Noermansyah, F. (2015). Ekstraksi Antosianin Dari Ubi Jalar Dengan Variasi Konsentrasi Solven, Dan Lama Waktu Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*, 20(2), 25–35.
- Han, F., Ju, Y., Ruan, X., Zhao, X., Yue, X., Zhuang, X., Qin, M., & Fang, Y. (2017). Color, anthocyanin, and antioxidant characteristics of young wines

- produced from spine grapes (*Vitis davidii* foex) in China. *Food and Nutrition Research*, 61(1). <https://doi.org/10.1080/16546628.2017.1339552>
- Hasanah, H. 2008. *Pengaruh Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam* (*Oryza sativa* L. var *forma glutinosa*). Universitas Islam Negeri
- Hasibuan M, Amran E. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Tanaman Ketan Hitam (*Oryza sativa* Glutinosa) Sebagai Indikator Asam Basa. *J. Online Mahasiswa Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau*, 3(2), 2–15.
- Husna, N. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*, 33(03), 296–302. <https://doi.org/10.22146/agritech.9551>
- Kemit dkk. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut Dan Waktu Maserasiterhadap Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Alpukat (*Persea Americana* Mill). *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*.
- Le, X. T., Huynh, M. T., Pham, T. N., Than, V. T., Toan, T. Q., Bach, L. G., & Trung, N. Q. (2019). Optimization of Total Anthocyanin Content, Stability and Antioxidant Evaluation of The Anthocyanin Extract from Vietnamese *Carissa carandas* L. Fruits. *Processes*, 7(7), 1–15. <https://doi.org/10.3390/pr7070468>
- Lee, Y. M., Yoon, Y., Yoon, H., Park, H. M., Song, S., & Yeum, K. J. (2017). Dietary anthocyanins against obesity and inflammation. *Nutrients*, 9(10). <https://doi.org/10.3390/nu9101089>
- Maulida, R., & Guntarti, A. (2015). Pengaruh Ukuran Partikel Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) Terhadap Rendemen Ekstrak Dan Kandungan Total Antosianin. *Pharmaciana*, 5(1). <https://doi.org/10.12928/pharmaciana.v5i1.2281>
- Nailufar, A (2012). Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (*Melastoma malabathricum* Auct. non Linn) Dengan Variasi Jenis Pelarut. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013*, 1(1), 41–48.
- Nailufar, A. (2012). *Kajian Karakteristik Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa) Pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan*. 121–132.
- Nurhayati, T, D. Aryanti, dan Nurjanah. 2009. Kajian Awal Potensi Ekstrak Spons Sebagai Antioksidan. *Jurnal Kelautan Nasional*. 2(2):43-51.
- Novitasari, A.E. dan D.Z. Putri. 2016. Isolasi dan identifikasi saponin pada ekstrak daun mahkota dewa dengan ekstraksi maserasi. *Jurnal Sains*. 6(12):10-14
- 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*, Vol. 4 (1), 89- 96
- Pedro, A. C., Granato, D., & Rosso, N. D. (2016). Extraction of anthocyanins and polyphenols from black rice (*Oryza sativa* L.) by modeling and assessing their reversibility and stability. *Food Chemistry*, 191, 12–20. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.02.045>
- Putra, dkk. 2020. Pengaruh Perbandingan Bahan dengan Pelarut dan Waktu Maserasi terhadap Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* Vol. 8, No. 2, 167-176
- Razak, M. M. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan

- Rini, Yenrina, R., Anggraini, T., & Chania, N. E. (2019). The Effects of Various Way of Processing Black Glutinous Rice (*Oryza sativa* L. Processing Var Glutinosa) on Digestibility and Energy Value of the Products. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 327(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/327/1/012013>
- Saati (2012). Optimalisasi Fungsi Pigmen Bunga Mawar Sortiran Sebagai Zat Pewarna Alami Dan Bioaktif Pada Produk Industri. *Jurnal Teknik Industri*, 12(2), 133. <https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol12.no2.133-140>
- Saati, E. (2016). *Pigmen Antosianin: Identifikasi dan Manfaatnya bagi Industri Makanan dan Farmasi*.
- Samsudin, A. M., & Khoiruddin. (2009). Ekstraksi, Filtrasi Membran Dan Uji Stabilitas Zat Warna Dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*). *Jurusan Teknik Kimia, Fak. Teknik, Universitas Diponegoro*, 672(1), 1–8. [http://eprints.undip.ac.id/763/1/makalah\\_penelitian\\_asep\\_\(L2C005239\)-Khoiruddin\(L2C005271\).pdf](http://eprints.undip.ac.id/763/1/makalah_penelitian_asep_(L2C005239)-Khoiruddin(L2C005271).pdf).
- Sipahli, S., Mohanlall, V., & Mellem, J. J. (2017). Stability and degradation kinetics of crude anthocyanin extracts from *H. sabdariffa*. *Food Science and Technology*, 37(2), 209–215. <https://doi.org/10.1590/1678-457X.14216>
- Sitepu, R., Heryanto, H., Brotosudarmo, T. H. P., & Limantara, L. (2016). Karakterisasi Antosianin Buah Murbei Spesies *Morus alba* dan *Morus cathayana* di Indonesia. *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 5(2). <https://doi.org/10.22487/25411969.2016.v5.i2.6703>
- Suasana, D., Ayu, W. D., & Ibrahim, A. (2016). Aktivitas Ekstrak Etanol Beras Ketan Hitam (*Oryza Sativa* L. Var Glutinosa) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Mencit (*Mus musculus*). *Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia Ke-50*, 53(9), 147–155.
- Suhartatik, Nanik, 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>
- Suharti, T. (2017). *Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-VIS dan Spektrometri Massa untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. AURA CV. Anugrah Utama
- Sukenti, K., Hakim, L., Indriyani, S., Purwanto, Y., & Matthews, P. J. (2016). Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 3(3), 189–200. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.08.002>
- Suryani, N. (2016). *Pengaruh Jenis Pelarut terhadap Kandungan Total Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Matoa (*Pometia pinnata*)*. 345–362.
- Suzery, M., Lestari, S., & Cahyono, B. (2010). Penentuan Total Antosianin Dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L) Dengan Metode Maserasi Dan Sokshletasi. *Jurnal Sains Dan Matematika*, 18(1), 1–6.
- Stanciu, Gabriela, Simona Lupsor, Constanta Sava and Sabina Zagan, 2010. Spectrophotometric study on stability of anthocyanins extracts from black grapes skins. *Ovidius University Annals of Chemistry* Volume 21, Number 1, pp. 101-104.

- Trinovani, E., Rahayu, S., & Fauziyah, R. N. (2020). Effect of Fermentation Time on Antosianin Content and Antioxidant Activities in Fermented Glutinous Black Rice Extract. *International Medical ...*, 25(08), 3101–3112. <https://www.seronijihou.com/volume/IMJ/25/8/effect-of-fermentation-time-on-anthocyanin-content-and-antioxidant-activities-in-fermented-glutinous-black-rice-extract-5f4ba310575ba.pdf>
- Vaughan, D. A., Morishima, H., & Kadowaki, K. (2003). Diversity in the *Oryza* genus. *Current Opinion in Plant Biology*, 6(2), 139–146. [https://doi.org/10.1016/S1369-5266\(03\)00009-8](https://doi.org/10.1016/S1369-5266(03)00009-8)
- Verdiana dkk, (2018). Pengaruh Jenis Pelarut pada Ekstraksi Menggunakan Gelombang Ultrasonik terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Lemon (*Citrus limon* (Linn.) Burm F.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 7. No. 4
- Wallace, T. C., & Giusti, M. M. (2013). Anthocyanins in health and disease. In *Anthocyanins in Health and Disease*. <https://doi.org/10.1201/b15554>
- Winata, E. W dan Yuniarta. 2015. Ekstraksi Antosianin Buah Murbei (*Morus alba* L.) Metode Ultrasonic Batch (Kajian Waktu dan Rasio Bahan : Pelarut). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3 (2) 773-783.
- Yenrina, R., Aisman, & Putra, Y. A. (2013). Pengaruh cara pemasakan beras ketan hitam (*oryza sativa* glutinioza) dan penambahan jahe terhadap karakteristik sari ketan hitam sebagai minuman fungsional. In *Prosiding Sem. Nasional PATPI* (pp. 33–42).
- Yustina (2011) I, dkk. 2011. Studi pengaruh lama fermentasi tape ketan hitam terhdap 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.