

## DAFTAR PUSTAKA

- Abhay Kr. T dan Ak. Gupta. 2006. Water Absorption Characteristics off Paddy Brown Rice and Husk During Soaking. *Journal Food Engineering. Punjab Agricultural University Ludhina, Punjab State India.*
- Afza, Higa. 2016. Peran Konservasi dan Karakteristik Plasma Nutfah Padi Beras Merah dalam Pemuliaan Tanaman. *Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian. Vol. 35, No. 3:143-153.*
- Annisa, Ilya. 2015. Perbedaan Kualitas Egg Roll Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Varietas *Oryza glaberrima* dengan Penerapan Metode Penepungan yang Berbeda. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Andres, Andre., Concenco, Germani., Theisen, Giovanni., Galon, Leandro., and Teiso Franco. 2012. Management of Red Rice (*Oryza Sativa*) and Barnyardgrass (*Echinochloa Crus-Galli*) Grown with Sorghum with Reduce Rate of Atrazine and Mechanical Methods. Brazil: Universidade Federal do Pampa, Campus Itaqui.
- Ariyani, Syarifah. 2015. Perbedaan Kualitas Kue Nastar Hasil Eksperimen dengan Bahan Dasar yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Gembili. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Cresswell, John. 2015. *Riset Pendidikan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Dahlia, Lies. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Jakarta: Elex Media.
- Djajadi. 2014. Pengembangan Tanaman Pemanis Stevia Rebaudiana (Bertoni) di Indonesia. *Malang: Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat, Vol. 13, No 1:25-33.*
- Farida, Salis Nur., Ishartani, Dwi., dan Affandi, Dian Rachmawanti. 2016. Kajian Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus iunatur*), Tepung Beras Merah (*Oryza*

sativa) dan Tepung Labu Kuning. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.

Febrianti., Karumuna, La., dan Ansharullah. 2017. Pengaruh Penggunaan Sirup Glukosa terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Nastar Keju. Kendari: Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Halu Oleo.

Forsalina, Fiensa., Nocianitri, Komang Ayu., dan Pratiwi, I Desak Pt. Kartika. 2016. Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) terhadap Karakteristik Bakpao. *Bali: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.*

Hasan, Iqbal. 2002. *Pokok – Pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Haryati, Sri. 2012. Research and Development (R&D) Sebagai Salah Satu Model Penelitian dalam Bidang Pendidikan. *Madura: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Trunojoyo.*

Heasman, Michael. 1989. Sugar and The Modern Food System. *British Food Journal. Vol. 91 Issue:3, pp. 9-16.*

Ilhamzen. 2013. Statistik Parametrik Part 5 Uji Anova Satu Arah (One-Way Anova) Menggunakan Program SPSS, Free Learning. Diakses 6 Februari 2018, dari <http://freelearningji.wordpress.com>.

Indrasari, Siti Dwi., Wibowo, Prihadi., dan Purwani, E.Y. 2010. Evaluasi Mutu Fisik, Mutu Giling, dan Kandungan Antosianin Kultivar Beras Merah. *Jawa Barat: Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Vol. 29, No 1.*

Indriyani, Fajar., Nurhidajah., dan Suyanto, Agus. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Semarang: Universitas Muhammadiyah.*

Jaedun, Amat. 2011. Metodologi Penelitian Eksperimen. *Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.*

- Majalah Sedap. 2015. *120 Kue Kering Kreatif*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- \_\_\_\_\_. 2017. *Kue Kering Mudah dan Kreatif*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Mulyani, Mirsya Ekarina dan Sukes. 2011. Analisis Proksimat Beras Merah (*Oryza Sativa*) Varietas Slereng dan Aek Sibundong. *Surabaya: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Sepuluh November*.
- Muna, Izza Aliyatul. 2016. Optimalisasi Fungsi Laboratorium IPA Melalui Kegiatan Praktikum pada Produ PGMI Jurusan Tarbiyah Stain Ponorogo. *Program Studi PGMI STAIN Ponorogo*.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Surabaya: Elex Media Komputindo.
- Puslitjaknov. Tim. 2008. Metode Penelitian Pengembangan. *Pusat Penelitian Kebijakan dan Inovasi Pendidikan Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Pendidikan Nasional*.
- Putri, Enggraini Pratiwi. 2015. Pembuatan Nastar Komposit Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L*) Varietas Jago. *Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang*.
- Raditrini., dan Ratu Hani. 2017. *50 Variasi Kue Kering Renya dan Mudah Dibuat*. Jagakarsa: Demedia Pustaka.
- Rahayuningsih, Edia., dan Dwiyanto, Djoko. 2005. Pembelajaran di Laboratorium. *Pusat Pengembangan Pendidikan Universitas Gajah Mada*.
- Raini, Mariana., dan Isnawati, Ani. 2011. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Litbang Kesehatan Vol. 21 No. 4*.

- Ratnani, R.D., dan Anggraeni, R. 2005. Ekstraksi Gula Stevia dari Tanaman Stevi Reabudiana Bertoni. *Semarang: Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim. Vol. 1, No 2:27-32.*
- Risnita. 2012. Pengembangan Skala Model Likert. *Jambi: Dosen Fakultas Tarbiyah Sistem Informasi Akademik Sulthan Thaha Saifuddin.*
- Santoso, Andreas Candra. 2017. Strategi Pemasaran dengan Mengurangi Komplain Konsumen pada UKM SKD. Semarang: Universitas Stikubank.
- Sarofa, Ulya., Yulistiani, Ratna., dan R, Wijaya. 2017. Pemanfaatan Tepung Beras Merah dalam Pembuatan Roti Manis Sebagai Upaya Pengurangan Penggunaan Tepung Terigu. *Jawa Timur: Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional Veteran.*
- Setyanto, A. Eko. 2013. Memperkenalkan Kembali Metode Eksperimen dalam Kajian Komunikasi. *Vol. 3, No 1: 37-48.*
- Silva, Tatiane Ferreira da., Conti-Silva, Ana Carolina. 2016. Preference Mapping for Gluten-Free Chocolate Cookies: Sensory and Physical Characteristics. *Nutrient and Food Science. Vol 46 Issue: 3, pp. 374-387.*
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1992. No. 01-2972-1992: Kue Kering. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Sudaryono. 2017. *Metodologi Penelitian.* Depok: Rajawali Pers.
- Sugiharto, Toto. 2009. *Analisis Varians.* Jakarta: Universitas Gunadarma.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

- Sujarweni, V. Wiratna. 2014. *Metode Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Susiwi. 2009. Handout Penilaian Organoleptik. *Jurusan Pendidikan Kimia: Universitas Pendidikan Indonesia*.
- Syarbini, M. Husin. 2016. *Pastrypreneur*. Jawa Tengah: Tiga Serangkai.
- Wagiyono. 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. *Departemen Pendidikan Nasional*.
- Wibowo, Julian. 2013. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Kering Nastar Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Beras Ketan Hitam. Jakarta: Universitas Bina Nusantara.
- Wijayanti, Ika. 2015. Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Yonathan, Christian., dan Suhendra, Adrian. 2013. Perbandingan Pengaruh Nasi Putih dengan Nasi Merah Terhadap Kadar Glukosa Darah. *Bandung: Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha*.