

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik) Fakultas Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Haziman, Muhammad Luthfan., Asep Dedi Sutrisno, dan Ela Nurmala Sutrisno. (2019). *Variasi Penginstan dan Varietas Beras Hitam (Oryza sativa Linnaeus Indica) Terhadap Karakteristik Bubur Beras Hitam Cepat Saji*. Bandung: Skripsi Universitas Pasundan.
- Kurnia, Maya. (2015). *Beras Hitam*. Buleleng: Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Buleleng. (<https://distan.bulelengkab.go.id/artikel/beras-hitam-36>)
- Latifah, Nur. (2018). *Stabilitas Antosianin, Aktivitas Antioksidan, dan Kadar Air Tepung Beras Hitam Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan*. Semarang: Skripsi Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ratnawati, Rose. (2013). *Eksperimen Pembuatan Kerupuk Rasa Ikan Banyar dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Mocaf dan Tapioka*. Semarang: Skripsi Universitas Negeri Semarang.
- Purwanti, Hikmah. (2011). *Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang Dengan Substitusi Tepung Kentang Hitam*. Semarang: Skripsi Universitas Negeri Semarang.
- Stone, H dan Joel, L. (2004). *Sensory Evaluation Practices*, California: Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press.
- Sugiyono, (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Bandung: CV. Alfabeta.