

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis. 12th ed. Association of Official Analytical Chemist, Washington D.C
- AOAC, 1984. Official Methods of Analysis. Association of Official. Agricultural Chemists. Washington DC
- Abdullah, Karim, Ira Setiawati dan Husniati. 2017. Nilai Kesukaan dan Uji Proksimat Beras Merah Artifisial dengan Penambahan Antosianin. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 9 (2): 11-18.
- Adeyemi I. A. dan Mustafa F. O. 1979. Preliminary investigation into the processing and cooking qualities of local rice varieties. Paper presented at the 3rd annual conference of the Nigeria Institute of Food Science and Technology, University of Ibadan, October 17th – 19th.
- Akhyar. 2009. Pengaruh Proses Pratanak Terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Indonesia. Tesis. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Apriliani, Sarah Anita. 2016. Karakteristik Beras Pratanak yang Terbuat dari Gabah Kering Panen dan Gabah Kering Giling. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari N.L, Yasni S, Budijanto S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Atmaka, Windi dan Bambang Sigit A. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3 (1) : 13-20.
- Ayamdoo J. A, Demuyakor B, Dogbe W, Owusu R. 2013. Parboiling Of Paddy Rice, The Science And Perceptions Of It As Practiced In Northern Ghana. *International Journal of Scientific & Technology Research*, 2 (4) : 13-18.
- Basito. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64, Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3 (2): 95-101.
- Bayu, Bima. 2016. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sereal Berbasis Kecambah Jagung-Kedelai. Skripsi. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.

- Damayaanthi, Evi, Liem Tiong Tjing dan Lily Arbianto. 2007. Rice Bran. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Dewi, Shofia Kusuma. 2008. Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Berbasis *Fermented Cassava Flour* sebagai Bahan Pangan Pokok Alternatif. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Dianti, Resita Wahyu. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64, Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fahroji dan Hendri. 2017. Evaluasi Mutu Beras Pratanak. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal.
- Fellows, P.J. 2000. Food Processing Technology: Principles and Practice. CRC press, Cambridge England.
- Firani, Novi Khila. 2017. Metabolisme Karbohidrat Tinjauan Biokimia dan Patologis. UB Press, Malang.
- Franciska, Cynthia Yola, Tamrin, Sri Waluyo dan Warji. 2015. Pembuatan dan Uji Karakteristik Fisik Beras Analog dengan Bahan Baku Tepung *Cassava* yang Diperkaya dengan Protein Ikan Tuna. Artikel ilmiah teknik pertanian lampung, 39-44.
- Garcia, M. C., Marta T. B., dan Manoel S. 2012. *Physicochemical and sensory profile of Rice Bran Roasted in Microwave*. *Ciencia e Tecnologia de Alimentos* 32(4):754-759.
- Hadawiyah, Robiatul, I Wayan Sweca Yasa dan Yeni Sulastri. 2018. Pengaruh Lama Penghangatan Dalam Alat Pemasak Nasi Terhadap Mutu Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*). Hal 1-9.
- Handayani, N. A, Heri C, Wiwit A, Indro S, Purwanto, Danny S. 2017. Kajian Karakteristik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung dan Pati Ubi Ungu (*Ipomea batatas*). *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 6 (1): 23-30.
- Hasbullah, Rokhani dan Pramita Riskia D. P. 2013. Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Mutu Beras Pratanak pada Padi Varietas IR 64. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 27 (1) : 53-60.
- Hendrawan ,Y., Ary Musthofa Ahmad, Gunomo Djoyowasito dan Meilani Eka Marantika. 2016. Pengkajian Beras Pecah Kulit (*Brown Rice*) Dalam Kemasan Vakum (*Vacuum Packaging*) Berdasarkan Ketebalan Plastik

Kemasan Jenis Nylon. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 4 (3) : 250-261.

Herdiyanti, Tri. Standar Nasional Indonesia Gabah, Standar mutu. [http://www.academia.edu/12162729/Standar\\_Nasional\\_Indonesia\\_Gabah\\_Standar\\_mutu](http://www.academia.edu/12162729/Standar_Nasional_Indonesia_Gabah_Standar_mutu). 2018.

Hernawan, Edi dan Vita Meylani. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*). Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada, 15 (1): 79-91.

Juliano, Bienvenido O. 1993. Rice in Human Nutrition. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.

Kumalasari, Rima, Fitri Setyoningrum dan Riyanti Ekafitri. 2015. Karakteristik Fisik dan Sifat Fungsional Beras Jagung Instan Akibat Penambahan Jenis Serat dan Lama Pembekuan. Jurnal Pangan, 24 (1):37-48.

Kurniasih, Retno Ayu, Sumardianto, Fronthea Swastawati dan Laras Rianingsih. 2017. Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Ikan Bandeng Presto dengan Lama Pemasakan yang Berbeda. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian, 1 (2) : 13-20.

Kurniawan, Ferry, Sri Hartini dan Dewi K.A.K.H. 2015. Pengaruh Pemanasan terhadap Kadar Pati dan Gula Reduksi pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*). Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains X, Vol. 1 hal: 1-10.

Kusuma, Titis Sari, Adelya DK, Yosfi R, Ilzamha HR dan Rahma MW. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. UB press : Surabaya

Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek). eBookPangan.com.

Lestari, Lily Arsanti, Puspita Mardika Lestari dan Fasty Arum Utami. 2014. Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Mahardika. 2011. Peningkatan Suhu pada *Rice Cooker* Dihitung dalam 48 Jam. Teknologi Listrik. Vol 1 hal: 6-8.

Mulyana. 1988. Pengaruh Varietas Beras, Perlakuan Kimia dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Bubur Nasi Kering. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Nurhidajah, Yuliana Noor Setiawati Ulvie dan Agus Suyanto. 2018. Karakteristik Fisik Dan Kimia Beras Hitam Dengan Variasi Metode Pengolahan. Prosiding Seminar Nasional Unimus, vol 1.
- Nurhidajah, Mary Astuti, Sardjono, Agnes Murdiati dan Yustinus Marson. 2015. Kadar Serat Pangan dan Daya Cerna Pati Nasi Merah yang diperkaya Kappa-Karagenan dan Ekstrak Antosianin dengan Variasi Metode Pengolahan. University Research Coloquium.
- Nurmala, Tati. 1998. Serealia Sumber Karbohidrat Utama. Rineka Cipta, Jakarta.
- Nursalim, Yusuf dan Zalni Yetti Razali. 2007. Bekatul Makanan yang Menyehatkan. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Pamungkas, Bayu, Bambang Susili dan Nur Komar. 2013. Uji Sifat Fisik dan Sifat Kimia Nasi Instan (Irsoybean) Bersubstitusi Larutan Kedelai (Glycine max). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 1 (3) : 213-223.
- Priyanto, Andy Agus. 2015. Evaluasi Mutu Nasi Hasil Pemasakan Beras Varietas Cihwang dan IR-66 dengan Rasio Beras dan Air yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember, Jember.
- Purwasasmita, Mubiar dan Alik Sutaryat. 2014. Padi SRI Organik Indonesia. Penebar Swadaya, Bandung.
- Ranti, Nela Febriani. 2016. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Sapi Bali pada Berbagai Lokasi Otot yang Berbeda. Fakultas Peternakan. Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Robert, S. Daniel, Aziz Al-safi Ismail, Than Winn dan Thomas MS Wolever. 2008. Glycemic index of common Malaysian fruits. Asiapacific Journal of Clinical Nutrition, 17 (1) : 35-39.
- Rohmah, Miftakhur. 2012. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Pisang Kapas (Musa comiculata). Jurnal Teknologi Pertanian, 8 (1) : 20-24.
- S., Susiwi. 2009. Penilaian Organoleptik. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Safira, Denaya Candra. 2019. Pengaruh Waktu Pemasakan dan Konsentrasi Santan Kelapa Terhadap Karakteristik Nasi Kuning Instan Varietas IR 64. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.
- Sandjaja. 2009. KAMUS GIZI Pelengkap Kesehatan Keluarga. Kompas Media Nusantara, Jakarta.

- Santosa BAS, Narta, Damardjati DS. 1998. Pembuatan Brondong Dari Berbagai Beras. Agritech, Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian. Vol .18(1):24-28.
- Sinar, Purnama, Muh. Rais dan Andi Sukainah. 2016. Modifikasi Beras Ketan (*Oryza sativa L. var. glutinosa*) pada Pembuatan Golla Kambu (Kue Tradisional Mandar). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 2 :86-96.
- Sjamsiah, Alwi Jaya dan Suriani. 2018. Analisis Proksimat pada Beras Hibrid yang Terbuat dari Singkong (*Manihot esculentra*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*).Jurnal Sainsmat, 7 (1) : 57-64.
- Singh, Narpinder, Lovedeep Kaur, Navdeep Singh Sodhi dan Kashmiria Singh Sekhon. 2005. Physicochemical, cooking and textural properties of miled rice from different Indian rice cultivars food chemistry, 89 :253- 259.
- Sudarmadji, S, B. Haryono dan Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suliantri. 1988. Pengaruh Penambahan Lipid Terhadap Sifat Fisiko Kimia Beras Instan.Tesis. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sumantri, Abdul Rohman. 2013. Analisis Makanan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Susilo, Nurman, Rokhani Hasbullah dan Sugiyono. 2013. Proses Pengolahan Beras Pratanak Memperbaiki Kualitas dan Menurunkan Indeks Glikemik Gabah Varietas Ciharang. Jurnal Pangan, 22 (3): 209-220.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(2) : 66-73.
- Thahir, Ridwan. 2010. Revitalisasi Penggilingan Padi melalui Inovasi Penyosohan Mendukung Swasembada Beras dan Persaingan Global. Pengembangan Inovasi Pertanian, 3 (3): 171-183.
- Widowati, S., B.A.Susila Santosa , Made Astawan dan Akhyar. 2009. Penurunan Indeks Glikemik berbagai Varietas Beras melalui Proses Pratanak. Jurnal Pascapanen,6 (1) : 1-9.
- Widhyasari, Luh Made, Ni Luh Nova Dilisca Dwi Putrid an Putu Ayu Parwati. 2017. Pentuan Kadar Karbohidrat pada Nasi Putih dalam Proses Pemanasan *Rice Cooker* dengan Variasi Waktu. Bali Medika Jurnal, 4 (2): 115-125.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.

