

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, F., Estiasih, T., Widyaningsih, T. D., dan Harijono. 2019. Beras tiruan berbasis ubi kayu: Studi kepustakaan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 20(1): 11-24.
- Aisah, Harini, N., dan Damat. 2021. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan menggunakan pengering kabinet dalam pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan fermentasi ragi tape. *Food Technology and Halal Science Journal* 4(2):172–191.
- Ajala, A. S., Ajagbe, O. A., Abioye, A. O., dan Bolarinwa, I. F. 2018. Investigating the effect of drying factors on the quality assessment of plantain flour and wheat-plantain bread. *International Food Research Journal* 25(4): 1566-1573.
- Andriani, M., Ananditho, B. K., dan Nurhartadi, E. 2013. Pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik dan sensoris tepung tempe “bosok.” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 6(2): 95-102.
- Aprianto, R. 2015. Kajian Sifat Fisikokimia, Sensoris dan Metode Penanaman Beras Analog Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz). *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Ariyantoro, A. R., Parnanto, N. H. R., dan Kuntatiek, E. D. 2020. Pengaruh variasi suhu pre-gelatinisasi terhadap sifat fisik, kimia dan fisikokimia tepung bengkuang yang dimodifikasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 13(1): 12-19.
- Astuti, A., dan Maulani. 2017. Pangan indeks glikemik tinggi dan glukosa darah pasien diabetes mellitus tipe II. *Jurnal Endurance* 2(2): 225–231.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. *Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting*. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/>. Diakses pada 2 Februari 2023.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *SNI 6128:2015 Beras*. Jakarta.
- Barus, W. B. J. 2019. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kualitas mie tiaw kering. *AGRILAND* 7(2): 51-55.
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., dan Syah, D. 2013. Teknologi proses ekstrusi untuk membuat beras analog. *JURNAL PANGAN* 22(3): 263–274.
- Budijanto, S. 2017. *Perjalanan Inovasi Menuju Inovasi Produktif: Beras Analog Fungsional sebagai Kendaraan Diversifikasi Pangan*. <https://www.researchgate.net/publication/320372566>. Diakses pada 5 Februari 2023.

- Budijanto, S., dan Yuliana, N. D. 2015. Development of rice analog as a food diversification vehicle in Indonesia. *Journal of Developments in Sustainable Agriculture* 10(1): 7–14.
- Calín-Sánchez, Á., Lipan, L., Cano-Lamadrid, M., Kharaghani, A., Masztalerz, K., Carbonell-Barrachina, Á. A., dan Figiel, A. 2020. Comparison of traditional and novel drying techniques and its effect on quality of fruits, vegetables, and aromatic herbs. *Foods* 9(1261).
- Damat, D., Tain, A., Winarsih, S., Siskawardani, D. D., dan Rastikasari, A. 2020. *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional*. <http://ummpress.umm.ac.id>. Diakses pada 3 Februari 2023.
- Damat, D., Setyobudi, R. Salsabila. A., Andoko, E., Putri, D., dan Harini. R. 2022. The characteristics of functional analog rice made from modified arrowroot starch and corn flour with seaweed. *Jordan Journal of Biological Sciences* 15(4): 709-716.
- Darmawan, M. Ri., Andreas, P., Jos, B., dan Sumardiono, S. 2013. Modifikasi ubi kayu dengan proses fermentasi menggunakan starter *Lactobacillus casei* untuk produk pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 2(4): 137-145.
- Diza, Y. H., Wahyuningsih, T., dan Silfia. 2014. Penentuan waktu dan suhu pengeringan optimal terhadap sifat fisik bahan pengisi bubur kampiun instan menggunakan pengering vakum. *Jurnal Litbang Industri* 4(2): 105-114.
- Djunainah, Suwanto, T. W., dan Husni, K. 1993. *Deskripsi Varietas Unggul Padi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Jakarta.
- Dwivedi, S. L., Lammerts van Bueren, E. T., Ceccarelli, S., Grando, S., Upadhyaya, H. D., dan Ortiz, R. 2017. Diversifying food systems in the pursuit of sustainable food production and healthy diets. *Trends in Plant Science* 22(10): 842-856.
- Fuentes-Zaragoza, E., Riquelme-Navarrete, M. J., Sánchez-Zapata, E., dan Pérez-Álvarez, J. A. 2010. Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International* 43(4): 931-942.
- Gooch, J. W. 2011. Whiteness Index. *Di dalam Gooch, J. W. (eds) Encyclopedic Dictionary of Polymers*. Springer. New York, NY.
- Gultom, R. J., Sutrisno, S., dan Budijanto, S. 2014. Optimasi proses gelatinisasi berdasarkan respon *surface methodology* pada pencetakan beras analog dengan mesin twin roll. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 11(2): 67–79.
- Habullah, U. H. A., Surayya, L., dan Syah, I. T. 2022. Physical and nutritional properties of analog rice based on modified cassava flour and modified suweg flour. *Indonesia Food and Nutrition Progress* 19(1): 9–13.
- Handayani, N. A., Cahyono, H., Arum, W., Sumantri, I., Purwanto, dan Soetrisnanto, D. 2017. Kajian karakteristik beras analog berbahan dasar

- tepung dan pati ubi ungu (*Ipomea batatas*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(1): 23–30.
- Hariyani, E. 2016. Formulasi dan Penentuan Kondisi Proses Precooking pada Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Onggok Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) yang Dicetak dengan Mesin Twin Roll. *Tesis*. Universitas Brawijaya.
- Hariyanto, B., Cahyana, P. T., Putranto, A. T., Wahjuningsih, S. B., dan Marsono, Y. 2017. Penggunaan beras sagu untuk penderita pradiabetes. *PANGAN* 26(2).
- Harrow, A.D. dan Martin, J.W. 1982. *Reformed Rice Product*. US Patent. 4325976
- Haruna, S. A., Akanya, H. O., Adejumo, B. A., Chinma, C. E., dan C A 5. 2019. The effect of drying temperature on functional/baking properties of flour produced from fresh orange-fleshed sweet potato tubers (OFSPT). *American Journal of Engineering Research (AJER)* 8: 215–220.
- Hasmi, I. T., Nurlena, dan Gusnadi, D. 2021. Penggunaan mocaf sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan donat singkong 2020. *E-Proceeding of Applied Science* 7(5): 1697-1703.
- Herranz, B., Borderias, A. J., Solo-de-Zaldivar, B., Solas, M. T., dan Tovar, C. A. 2012. Thermostability analysis of glucomannan gels. Concentration influence. *Food Hydrocolloids* 29(1): 85-92.
- Hidayat, B., Kalsum, N., dan Sufiana. 2009. Karakterisasi tepung ubi kayu modifikasi yang diproses menggunakan metode prigelatinsasi parsial. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14(2): 148-159.
- Hu, E. A., Pan, A., Malik, V., dan Sun, Q. 2012. White rice consumption and risk of type 2 diabetes: Meta-analysis and systematic review. *BMJ (Online)* 344(7851).
- Huber, G. R. dan Rokey, G. J. 1990. Extruded Snacks. *Di dalam R. G. Booth. Snack food*. pp.107-138. Van Nostrand Reinhold. New York. United States of America. ISBN 978-044-2237-45-5.
- Indrasari, S. D., dan Mardiah, Z. 2012. Korelasi amilosa terhadap konsistensi gel, nisbah penyerapan air (npa) dan nisbah pengembangan volume (npv) pada beras varietas lokal. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Sukamandi. 159-161.
- Jannah, M., Tamrin, Sugianti, C., dan Warji. 2015. Pembuatan dan uji karakteristik fisik beras analog berbahan baku tepung singkong yang diperkaya dengan protein udang. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4(1): 51-56.
- Kaemba, A., Suryanto, E., dan Mamujaja, C. F. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L. Pioret). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5(1): 1–8.

- Kariyadi, J. N. W., Primawati, Y. F., dan Bintoro, N. 2012. Proses pengeringan singkong (*Manihot esculenta* crantz) parut dengan menggunakan *pneumatic dryer*. *Prosiding Seminar Nasional Perteta* 96–104.
- Karouw, S., Polnaja, F. J., dan Barlina, R. 2016. Formulasi beras analog berbahan pati sagu. *Buletin Palma* 16(2): 211.
- Kharisma, T., Yuliana, N.D., dan Budijanto, S. 2014. The Effect of Coconut Pulp (*Cocos nucifera* L.) Addition to Cassava Based Analog Rice Characteristics. *The 16th Food Innovation Asia Conference 2014*, 2014 Juni 12–13, Bangkok, Thailand.
- Kiay, N. 2017. Karakteristik kimia dan organoleptik instan sagu (*Metroxylon* SP) sebagai Makanan Berkalori Tinggi. *Jurnal Galung Tropika* 6(3): 162–173.
- Korompis, O. S., Mamuaja, C. F., dan Mandey, L. C. 2016. Karakteristik beras analog dari tepung kentang (*Solanum tuberosom* L.) tepung jagung (*Zea mays* L.) dan pati sagu baruk (*Arenga microcarpa* Beccari). *J. Ilmu dan Teknologi Pangan* 4(2): 8-18.
- Kurniawati, M. 2013. Stabilitas Bekatul dan Penerapannya pada Beras Analog. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor.
- Kurniawati, M., Budijanto, S., dan Yuliana, N. D. 2016. Karakteristik dan indeks glikemik beras analog berbahan dasar tepung jagung. *J. Gizi Pangan* 11(3): 169-174.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro Seri I*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Latifah, M. 2021. Pengembangan Beras Analog dengan Penambahan Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Potensi Prebiotiknya. *Tesis*. Universitas Gadjah Mada.
- Leobis, E. H., Junaidi, L., dan Susanti, I. 2017. Karakteristik mutu dan nilai gizi nasi mocaf dari beras analog. *BIOPROPAL INDUSTRI* 8(1): 33–46.
- Lidiasari, E., Syafutri, M. I., dan Syaiful, F. 2006. Pengaruh perbedaan suhu dan pengeringan tepung tapai ubi kayu terhadap mutu fisik dan kimia yang dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* 8(2): 141-146.
- Liu, C., Zhang, Y., Liu, W., Wan, J., Wang, W., Wu, L., Zuo, N., Zhou, Y., dan Yin, Z. 2011. Preparation, physicochemical and texture properties of texturized rice produced by Improved Extrusion Cooking Technology. *Journal of Cereal Science* 54(3): 473–480.
- Marlatt, K. L., White, U. A., Beyl, R. A., Peterson, C. M., Martin, C. K., Marco, M. L., Keenan, M. J., Martin, R. J., Aryana, K. J., dan Ravussin, E. 2018. Role of resistant starch on diabetes risk factors in people with prediabetes: Design, conduct, and baseline results of the STARCH trial. *Contemporary Clinical Trials* 65: 99–108.
- Marsono, Y. 2010. *Makanan Fungsional yang Bisa Dimanfaatkan sebagai Manajemen Strategi untuk Penyakit Jantung Koroner*. Yogyakarta.

- Mawarni, R.T., dan Widjanarko, S.B. 2015. Penggilingan metode *ball mill* dengan pemurnian kimia terhadap penurunan oksalat tepung porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 571-581.
- Mishra, A., Mishra, H. N., dan Srinivasa Rao, P. 2012. Preparation of rice analogs using extrusion technology. *International Journal of Food Science and Technology* 47(9): 1789-1797.
- Mukminin, A., Asmawati, dan Marianah. 2022. Kajian penambahan serbuk pegagan (*Centella asiatica*) terhadap mutu cookies tepung mocaf (*modified cassava flour*). *Journal of Agritechology and Food Processing* 2(1): 21–28.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., dan Budijanto, S. 2013. Pengembangan beras analog dengan memanfaatkan jagung putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24(2): 194–200.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto, S. 2015. Beras analog sebagai pangan fungsional dengan indeks glikemik rendah. *J. Gizi Pangan* 10(3): 225-232.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto, S. 2017. Karakteristik fisik, kimia dan sensori beras analog berbasis bahan pangan non beras. *JURNAL PANGAN* 26(1): 1–12.
- Novitasari, D., Hermawan, A., dan Candra Sunarti, T. 2017. Pengembangan produk “beras analog” untuk meningkatkan penerimaan pasar. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 27(2): 152–160.
- Ozougwu, O. 2013. The pathogenesis and pathophysiology of type 1 and type 2 diabetes mellitus. *Journal of Physiology and Pathophysiology* 4(4): 46–57.
- Prasert, W., dan Suwannaporn, P. 2009. Optimization of instant jasmine rice process and its physicochemical properties. *Journal of Food Engineering* 95(1): 54–61.
- Puspitasari, A. 2014. Karakterisasi Beras Cerdas Berbasis Mocaf, Tepung Jagung dan Ubi Jalar Ungu yang Dibuat dengan Ekstruder Panas di Pabrik Beras Analog Kranjangan Kabupaten Jember. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Rahmawati, S., Wahyuni, S., dan Khaeruni, A. 2019. Pengaruh modifikasi terhadap karakteristik kimia tepung sagu termodifikasi: Studi kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 4(2): 2096-2103.
- Ratti, C. (2001). Hot air and freeze-drying of high-value foods: A review. Dalam *Journal of Food Engineering* 49(4): 311-319.
- Riccardi, G., Rivellese, A. A., dan Giacco, R. 2008. Role of glycemic index and glycemic load in the healthy state, in prediabetes, and diabetes 1-5. *Am J Clin Nutr* 87: 269S-74S.
- Rihana. 2013. *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Nuansa Cendekia. Bandung.

- Rizki, D. A., Munandar, J. M., dan Andrianto, M. S. 2013. Analisis persepsi konsumen dan strategi pemasaran beras analog (*analog rice*). *Jurnal Manajemen dan Organisasi* 4(2): 144-162.
- Rosalina, S. D. 2018. Penambahan Kacang Lebui (*Cajanus cajan*) untuk Perbaikan Sifat Fisiko-Kimia, Mutu Tanak dan Akseptabilitas Beras Analog Berbasis Mocaf dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Tesis*. Universitas Gadjah Mada.
- Rumapar, M. 2015. Fortifikasi tepung kedelai pada pembuatan beras instan alternatif berbahan sagu dan cassava. *Majalah Biam* 11(2): 37-48.
- Sadek, N. F., Yuliana, N. D., Prangdimurti, E., Priyosoeryanto, P., dan Budijanto, S. 2016. Potensi beras analog sebagai alternatif makanan pokok untuk mencegah penyakit degeneratif. *PANGAN* 25(1): 61-70.
- Sede, V. J., Mamuaja, C. F., dan Djarkasi, G. S. S. 2015. Kajian sifat fisik kimia beras analog pati sagu baruk modifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) dengan penambahan tepung komposit. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan* 3(2): 24-35.
- Senadeera, W., Adiletta, G., Önal, B., Di Matteo, M., dan Russo, P. 2020. Influence of different hot air drying temperatures on drying kinetics, shrinkage, and color of persimmon slices. *Foods* 9(1).
- Septiani, V. P. R. 2021. Pengembangan Produk Beras Analog Menggunakan Metode Kansei dan *Value Engineering*. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Shafwati, R. A. 2012. Pengaruh Lama Pengukusan dan Cara Penanakan Beras Pratanak terhadap Mutu Nasi Pratanak. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Singh, R. P. dan Dennis, R. H. 2009. *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. Academic Press: USA.
- Spiraliga, R. R., Darmanto, Y. S., dan Amalia, U. 2017. Karakteristik nasi analog tepung mocaf dengan penambahan rumput laut *Gracilaria verrucosa* dan tiga jenis kolagen tulang ikan. *Jurnal Peng. dan Biotek. Hasil Pi.* 6(1): 1-10.
- Sukamto, S., Sui, Moh., Sudiyono, S., Domas G., P., dan Karim, F. 2019. Pojale (ketela pohon jagung dan kedelai) sebagai bahan pengembangan beras analog pengendali kegemukan. *Jurnal Lahan Suboptimal* 7(2): 128-135.
- Sumardiono, S., Budiyono, B., Kusumayanti, H., Silvia, N., Luthfiani, V. F., dan Cahyono, H. 2021. Production and physicochemical characterization of analog rice obtained from sago flour, mung bean flour, and corn flour using hot extrusion technology. *Foods* 10(12): 1-15.
- Sun, H., Saeedi, P., Karuranga, S., Pinkepank, M., Ogurtsova, K., Duncan, B. B., Stein, C., Basit, A., Chan, J. C. N., Mbanya, J. C., Pavkov, M. E., Ramachandaran, A., Wild, S. H., James, S., Herman, W. H., Zhang, P., Bommer, C., Kuo, S., Boyko, E. J., dan Magliano, D. J. 2022. IDF Diabetes

- Atlas: Global, regional, and country-level diabetes prevalence estimates for 2021 and projections for 2045. *Diabetes Research and Clinical Practice* 183.
- Suryani, N., Widayati, D., dan Abdurrachim. Rijanti. 2020. Analisis indeks glikemik, kadar serat dan karbohidrat nasi dari varietas Beras Siam (Mutiar, Unus dan Saba). *Jurnal Kesehatan Indonesia (The Indonesian Journal of Health)* 11(1): 1–6.
- Syartiwidya. 2022. Tanaman sagu sebagai pangan sumber karbohidrat yang bermanfaat bagi penderita diabetes. *Jurnal Selodang Mayang* 8(1): 73–82.
- Teruo, Y., Sagara T., Ojima T., Takahashi R dan Takahashi M. 1969. *A Process of Producing Enriched Artificial Rice*. <https://patents.google.com/patent/US3620762A/en>. Diakses pada 12 Februari 2023.
- Toothman. 2015. *How Rice Cooker Work*. <http://howstuffworks.com/rice-cooker.htm>. Diakses pada 20 Februari 2023.
- Trinidad, T. P., Mallillin, A. C., Sagum, R. S., dan Encabo, R. R. 2010. The glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. *Journal of Functional Foods* 2(4): 271–274.
- Truswell, A.S. 1992. Glycaemic index of foods. *Eur. J. Clin. Nutr.* 46 (Suppl. 2): S91-S101.
- Wahjuningsih, S. B. 2016. Kajian indeks glikemik beras analog berbasis tepung mokaf, tepung garut dan tepung kacang merah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3(2): 152-158.
- Wahjuningsih, S. B., dan Susanti, S. 2018. Chemical, physical, and sensory characteristics of analog rice developed from the mocaf, arrowroot, and red bean flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 102(1): 152-158.
- Wang, Y., Zhang, M., dan Mujumdar, A. S. 2012. Influence of green banana flour substitution for cassava starch on the nutrition, color, texture, and sensory quality in two types of snacks. *LWT* 47(1): 175–182.
- Wanita, Y.P. dan Wisnu, E. 2013. Pengaruh cara pembuatan mocaf terhadap kandungan amilosa dan derajat putih tepung. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 588-596.
- Widara, S. S. 2012. Studi Pembuatan Beras Analog dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Widowati, S., Nurjanah, R., dan Amrinola, W. 2010. Proses pembuatan dan karakterisasi nasi sorgum instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional* 35–48.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Yulviatun, A., Purnamasari, S., Ariyantoro, A. R., dan Atmaka, W. 2022. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik beras analog berbasis mocaf, tepung jagung (*Zea Mays* L.), dan tepung kecambah kacang hijau (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 15(1): 46–61.
- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., dan Suprayitno, E. 2013. Pengaruh suhu pengeringan vakum terhadap kualitas serbuk albumin ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal* 1(1): 1-9.
- Yuwono, S. S., dan Zulfiah, A. A. 2015. Formulasi beras analog berbasis tepung mocaf dan maizena dengan penambahan cmc dan tepung ampas tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1465-1472.