

- Abd Rashid, R. S., Dos Mohamed, A. M., Achudan, S. N., & Mittis, P. (2020). Physicochemical properties of resistant starch type III from sago starch at different palm stages. *Materials Today: Proceedings*, 31, 150-154.
- Afriza, R., & nilda, I. (2019). Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon Dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*HYLOCEREUS POLYRHIZUS*). *Jurnal Temapela*, 2(2), 90-96. <https://doi.org/10.25077/temapela.2.2.90-96.2019>.
- Alamsyah, M. A. B. O. (2019). Pengaruh glukomanan terhadap penurunan risiko penyakit stroke iskemik. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 8(2), 292-298.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, N., & Abduh, S. B. M. (2016). Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).
- Anggraeni, P. D., Darmanto, Y. S., & Fahmi, A. S. (2019). Pengaruh penambahan nanokalsium tulang ikan yang berbeda terhadap karakteristik beras analog umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dan rumput laut *Eucheuma spinosum*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 55-64.
- Anthonio, D., Susilo, B., & Yulianingsih, R. (2014). Analysis of physical and sensory characteristic of chocolate candy from the defated peanut powder composition and porang flour (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(1), 62-71.
- Arif, A. B., Budiyanto, A., & Pascapanen, B. B. (2013). Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya.
- Ariska, F. M., & Qurniawan, B. (2021). Perkembangan impor beras di Indonesia. *Journal of Agriculture and Animal Science*, 1(1), 27-34.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers (Doctoral dissertation, Riau University).

Asmoro, N. W., Hartati, S., & Handayani, C. B. (2017). Karakteristik fisik dan organoleptik produk mocatilla chips dari tepung mocaf dan jagung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(1), 63-70.

Behera, Sudhanshu & Ray, Ramesh. (2016). Nutritional and Potential Health Benefits of Konjac Glucomannan, a Promising Polysaccharide of Elephant Foot Yam, *Amorphophallus konjac* K. Koch: Review. *Food Reviews International*. 33. 10.1080/87559129.2015.1137310.

Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., & Syah, D. (2013). Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog (Extrusion Process Technology of Analog Rice). *Jurnal Pangan*, 22(3), 263-274.

Budijanto, S. (2017). Karakteristik fisik, kimia, dan sensori beras analog berbasis bahan pangan non beras. *JURNAL PANGAN*, 26(1), 1-12.

Budijanto, S., Andri, Y. I., Faridah, D. N., & Noviasari, S. (2017). Karakterisasi kimia dan efek hipoglikemik beras analog berbahan dasar jagung, sorgum, dan sagu aren. *Agritech*, 37(4), 402-409.

Bujang, K. (2018). Production, Purification, and Health Benefits of Sago Sugar. In: Ehara, H., Toyoda, Y., Johnson, D. (eds) *Sago Palm*. Springer, Singapore. [https://doi.org/10.1007/978-981-10-5269-9\\_22](https://doi.org/10.1007/978-981-10-5269-9_22)

Caesarina, I., & Estiasih, T. (2016). BERAS ANALOG DARI GARUT (*Maranta arundinaceae*): KAJIAN PUSTAKA [IN PRESS APRIL 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(2).

Du, C., Jiang, F., Jiang, W., Ge, W., & Du, S. K. (2020). Physicochemical and structural properties of sago starch. *International Journal of Biological Macromolecules*, 164, 1785-1793.

Handayani, N. A., Cahyono, H., Arum, W., Sumantri, I., Purwanto, P., & Soetrisnanto, D. (2016). Kajian Karakteristik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung dan Pati Ubi Ungu (*Ipomea batatas*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).

Penggunaan Beras Sagu Untuk Penderita Pradiabetes. *Jurnal Pangan*. 26(2): 127-136.

Haryani, K., Suharto, S., Suryanto, S., Sarana, S., & Santosa, T. B. (2016, October). Pemutihan Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) Menggunakan Natrium Metabisulfit Dan Vitamin C. In *Prosiding Sentrinov (Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif)* (Vol. 2, No. 1, pp. 234-240).

Heldiyanti, R., Rasyda, R. Z., & Putri, D. A. (2022). PENGARUH KONSENTRASI GLUKOMANAN SEBAGAI EDIBLE COATING TERHADAP KADAR AIR DODOL RUMPUT LAUT SELAMA PENYIMPANAN: Bahasa Indonesia. *Food and Agro-industry Journal*, 3(1), 46-54.

Hendria, C., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. (2016). Scavenging Activity dan Intensitas Warna dari Ubi Kayu dengan Penambahan D-glukosa dan D-sorbosa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).

Herlina, H., Darmawan, I., & Rusdianto, A. S. (2015). Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*, 9(02), 134-144.

Hernawan, E. & Melyani, V. 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*, 79-91.

Hustiany, R. (2016). Reaksi maillard pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan.

Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.

Ismail, E. W., Kurniawati, L., & Suhartatik, N. (2017). Formulasi Beras Analog dari Singkong (*Manihot utilissima*) dengan variasi penambahan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L)(Putih, Kuning, dan Ungu). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(2).

Kamsiati, E., Herawati, H., & Purwani, E. Y. (2017). Potensi pengembangan plastik biodegradable berbasis pati sagu dan ubikayu di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(2), 67-76.

Kaya, A. O., Suryani, A., Santoso, J., & Rusli, M. S. (2015). The effect of gelling agent concentration on the characteristic of gel produced from the mixture of semi-refined carrageenan and glukomannan. *International Journal of Sciences: Basic and Applied Research*, 20(1), 313-324.

Korompis, O. S., Mamuja, C. F. and Mandey, L. C., 2016. Karakteristik Beras Analog Dari Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.), Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Pati Sagu Baruk (*Arenga microcarpa* Beccari). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* (on-line), 4: 8–18. Available from: URL: <https://media.neliti.com/media/publications/98588-ID-none.pdf>.

KURNIA, F. N. (2018). PROFIL PROTEIN BERBASIS SDS-PAGE ULAT SAGU (*Rhynchophorus ferrugineus*) DENGAN VARIASI WAKTU PEREBUSAN DAN PENGUKUSAN (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).

Kurniawan, Y. R., Pakpahan, N., Purwanto, Y. A., Purwanti, N., & Budijanto, S. (2021). Stabilitas Beras Analog Berdasarkan Pola Kadar Air Kesetimbangan. *JURNAL PANGAN*, 30(2), 87-98.

Kusuma, P. T. W. W., Indrianti, N. and Ekafitri, R., 2013. Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon* sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia. *Jurnal Pangan* (on-line), 22: 61–75. Available from: URL: <https://doi.org/10.33964/jp.v22i1.78>.

Kusuma, P. T. W. W., Indrianti, N., & Ekafitri, R. (2013). Potensi Tanaman Sagu {*Metroxylon* sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia (Potential of Sago Plant (*Metroxylon* sp.) to Support Food Security in Indonesia). *Jurnal pangan*, 22(1), 61-76.

Launda, A. P., Mamahit, D. J., & Allo, E. K. (2017). Prototipe System Pengereng Biji Pala Berbasis Mikrokontroler Arduino Uno. *Jurnal Teknik Elektro dan Komputer*, 6(3), 141-147.

Loebis, E. H., Junaidi, L. and Susanti, I., 2017. Karakterisasi Mutu Dan Nilai Gizi Nasi Mocaf Dari Beras Analog. *Biopropal Industri (on-line)*, 8: 33–46. Available from: URL: <http://dx.doi.org/10.36974/jbi.v8i1.1479>.

Lund, M. N., & Ray, C. A. (2017). Control of Maillard reactions in foods: Strategies and chemical mechanisms. *Journal of agricultural and food chemistry*, 65(23), 4537-4552.

Marliyati, S. A., & Kustiyah, L. (2017). Substitusi tepung kacang merah meningkatkan kandungan gizi, serat pangan, dan kapasitas antioksidan beras analog sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147-152.

Muharam, Thofanda & Fitriani, Desti & Fataya, Devia & Ghifari, Muhammad & Sihombing, Rony. (2022). KARAKTERISTIK DAYA SERAP AIR DAN BIODEGRADABILITAS PADA BIOPLASTIK BERBASIS PATI SINGKONG DENGAN PENAMBAHAN POLYVINYL ALCOHOL. *PROSIDING SNAST*. D35-49. 10.34151/prosidingsnast.v8i1.4152.

Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. (2014). Studi pembuatan mie kering ubi jalar kuning (*Ipomoea Batatas*)(kajian penambahan telur dan CMC). In *Prosiding Seminar Nasional BKS PTN Barat (Vol. 1186, p. 1194)*.

Nisah, K. (2018). Study pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan plastizicer gliserol. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 5(2), 106-113.

Noviasari, Santi & Kusnandar, Feri & Budijanto, Slamet. (2013). PENGEMBANGAN BERAS ANALOG DENGAN MEMANFAATKAN JAGUNG PUTIH. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24. 194-200. 10.6066/jtip.2013.24.2.194.

Polnaya, F. J., Breemer, R., Augustyn, G. H., & Tuhumury, H. C. (2015). Karakteristik sifat-sifat fisikokimia pati ubi jalar, ubi kayu, keladi dan sagu. *Agrinimal*, 5(1), 37-42.

Pramesti, H. A., Siadi, K., & Cahyono, E. (2015). Analisis rasio kadar amilosa/amilopektin dalam amilum dari beberapa jenis umbi. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(1).

- Rahma, P., & Sutrisno, A. (2017). Sosis Analog Berbasis Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja)(Perbedaan Persentase Gel Glukomanan dan Jenis Pati. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Rizki, D. A., Munandar, J. M., & Andrianto, M. S. (2013). Analisis persepsi konsumen dan strategi pemasaran beras analog (analog rice). *Jurnal Manajemen dan Organisasi*, 4(2), 144-162.
- Romadhoni, M., & Harijono, H. (2015). KARAKTERISTIK PASTA TEPUNG GEMBILI, PATI SAGU DAN KARAGENAN SERTA POTENSINYA SEBAGAI BIHUN [IN PRESS JANUARI 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 53-60.
- Salsabila, S. (2023). OPTIMALISASI FORMULASI BERAS ANALOG BERBASIS TEPUNG KENTANG (*Solanum tuberosum* L.) DENGAN PENAMBAHAN GEL PATI TAPIOKA DAN TEPUNG MOCAF MENGGUNAKAN DESIGN EXPERT METODE MIXTURE DOPTIMAL (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Santoso, A., Apriliyanti, M. W., Ardiyansyah, M., & Prastiwi, D. (2023). Effect of modified cassava flour and purple sweet potato flour formulations on the physical and sensory qualities of meses. *IOP Conference Series.Earth and Environmental Science*, 1168(1), 012037. doi:<https://doi.org/10.1088/1755-1315/1168/1/012037>
- Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi kualitas beras putih (*Oryza sativa* L.) berdasarkan kandungan amilosa dan amilopektin di pasar tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24-30.
- Septianingrum, E., Liyanan, L., & Kusbiantoro, B. (2016). Review indeks glikemik beras: faktor-faktor yang mempengaruhi dan keterkaitannya terhadap kesehatan tubuh. *Jurnal kesehatan*, 9(1), 1-9.
- Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N., & Saskiawan, I. (2015). Kajian peningkatan pati resisten yang terkandung dalam bahan pangan sebagai sumber prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(3), 191-200.
- Singh, S., Gamlath, S., & Wakeling, L. (2007). Nutritional aspects of food extrusion: a review. *International Journal of Food Science & Technology*, 42(8), 916-929.

SUHARTO, Y. (2018). PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF BEEF MEATBALLS WITH COCOYAM (*Xantosoma sagittifolium*) FLOUR AS AN ALTERNATIVE OF BORAX (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).

Sumardiono, S., Budiyono, B., Kusumayanti, H., Silvia, N., Luthfiani, V. F., & 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), 3023.

Sumardiono, S., Jos, B., Pudjihastuti, I., Yafiz, A. M., Rachmasari, M., & Cahyono, H. (2021). Physicochemical properties of sago ozone oxidation: The effect of reaction time, acidity, and concentration of starch. *Foods*, 10(6), 1309. doi:<https://doi.org/10.3390/foods10061309>

SUMINAR, M. R. (2020). PENGARUH SUHU, pH, DAN KONSENTRASI EKSTRAK GLUKOMANAN TERHADAP KEMAMPUAN GELASI GLUKOMANAN DARI UMBI PORANG KUNING (*Amorphophallus oncophyllus*) (Doctoral dissertation, UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG).

Suryaningrum, T. D., Syamdidi, S., Asmanah, A. and Haryati, S., 2017. Karakteristik Cumi-Cumi Analog dari Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Menggunakan berbagai Jenis Pati. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan (on-line)*, 11: 183. Available from: URL: <http://dx.doi.org/10.15578/jpbkp.v11i2.278>.

Tamrin, T. (2013). Waste Cooking Oil Gasification with Pressure Stoves. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2), 134274.

Wahjuningsih, Sri. (2019). KAJIAN INDEKS GLIKEMIK BERAS ANALOG BERBASIS TEPUNG MOKAF, TEPUNG GARUT DAN TEPUNG KACANG MERAH. *JURNAL TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PANGAN*. 3. 10.33061/jitipari.v3i2.2698.

Wattimena, M., Bintoro, V. P., & Mulyani, S. (2013). Kualitas bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).

Wijayanti, I., Santoso, J., & Jacob, A. M. (2015). KARAKTERISTIK TEKSTUR DAN DAYA IKAT AIR GEL SURIMI IKAN LELE DENGAN PENAMBAHAN ASAM TANAT DAN EKSTRAK FENOL TEH TEROKSIDASI (Texture Profile Analysis and Water Holding Capacity of Cat Fish Surimi Gel with Addition of Oxidised Phenolic Tea Extract and Tannic Acid). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 10(2), 84-90.

Wijastuti, T. H. (2016). Penggunaan Tepung Glukomanan dari Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) pada Pengolahan Mie Kering.

Yulifanti, Rahmi, et al. "Tepung Kasava Modifikasi sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan." *Buletin Palawija*, no. 23, 2012, doi:10.21082/bul palawija.v0n23.2012.p%p.

Zhang, T., Xue, Y., Li, Z., Wang, Y., & Xue, C. (2015). Effects of deacetylation of konjac glucomannan on Alaska Pollock surimi gels subjected to high-temperature (120 C) treatment. *Food Hydrocolloids*, 43, 125-131.

Zhu, F. (2019). Recent advances in modifications and applications of sago starch. *Food Hydrocolloids*, 96, 412-423.

LATIFAH, M. (2021). Pengembangan Beras Analog dengan Penambahan Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Potensi Prebiotiknya (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).

Septiani, V.P.R. (2021). Pengembangan Produk Beras Analog Menggunakan Metode Kansei dan Value Engineering (Undergraduate Thesis, Universitas Gadjah Mada).

Utomo, B.K. (2023). Pengaruh Rasio Protein Kedelai dan Karaginan terhadap Sifat Fisikokimia Hidrogel untuk Enkapsulasi Antosianin (Undergraduate Thesis, Universitas Gadjah Mada).



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Pengaruh Penambahan Glukomanan pada Beras Analog Berbasis Tepung Pati Sagu dan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Fisikokimia**

Ayu Nur Annisa Ramadhani, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.; Arima Diah Setiowati, STP., M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Alifah, N., & Ratnawati, L. (2017, December). Quality assessment of dry noodles made from blend of mocaf flour, rice flour and corn flour. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 101, No. 1, p. 012021). IOP Publishing.