

## DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, F., Estiasih, T., & Widyaningsih, T. D. (2019). Beras Tiruan Berbasis Ubi Kayu : Studi Kepustakaan Cassava Based Artificial Rice : A Review. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(1), 11–24. <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/download/646/964>
- Adicandra, R. M., & Estiasih, T. (2016). Beras Analog dari ubi kelapa putih: Kajian Pustaka. *Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 383–390.
- Ariska, F. M., & Qurniawan, B. (2021). Perkembangan impor beras di indonesia. *Journal of Agriculture and Animal Science*, 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).
- Badan Pusat Statistik (2023). [ps://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/OTUwIzE=/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting--2007-2023.html](https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/OTUwIzE=/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting--2007-2023.html)
- Badan Pusat Statistik (2023). <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTA0MyMx/impor-beras-menurut-negara-asal-utama-2017-2023.html>
- Budijanto, S., & 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.
- Behera, S. & Ray, R. (2016). Konjac Glukomanan, a Promising Polysaccharide of *Amorphophallus konjac* K. Koch in Health Care. *Biological Macromolecules*, Vol 292, pp 942-956.
- Budi, F., Hariyadi, P., Budijanto, S., & Syah, D. (2013). Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. *Jurnal Pangan*, 22(3), 263-274.
- Charoenrein, S., Tatirat, O., Rengsutthi, K. and Thongngam, M., (2011). Effect of konjac glucomannan on syneresis, textural properties and the microstructure of frozen rice starch gels. *Carbohydrate polymers*, 83(1), pp.291-296.
- Damat, D., Utomo, J. S., Tain, A., Siskawardani, D. D., & Rastikasari, A. (2021). KARAKTERISASI SIFAT FISIKO-KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BERAS ANALOG KAYA ANTIOKSIDAN DARI PATI GARUT (*Maranta arundinaceae* L.): MOCAF DAN PUREE RUMPUT LAUT (*Gracilaria* sp). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(3), 134. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n3.2020.134-145>

- Darmawan, M. R., Andreas, P., Jos, B., & Sumardiono, S. (2013). Modifikasi umbi kayu dengan proses fermentasi menggunakan strater *Lactobacillus casei* untuk produk pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 2(4): 137-145.
- Deputi Bidang Teknologi Agroindustri dan Bioteknologi. (2017). Mengapa pengidap diabetes dianjurkan konsumsi beras sagu? *BBC News Indonesia*. <https://www.bbc.com/indonesia/majalah-39251833>
- Dewi, NRK & Widjanarko, SB,(2015), Studi proporsi tepung porang : tapioka dan penambahan nacl terhadap karakteristik fisik bakso sapi, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), p. 855- 864
- Dwiutami, Y. L. (2023). Pengembangan Produk dan Desain Kemasan Beras Analog Berbahan Sagu Berdasarkan Penerimaan Konsumen. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Finirsa, M. A., Warsidah, W., Sofiana, M. S. J., & Risiko. (2022). Karakteristik Fisikokimia Beras Analog dari Kombinasi Rumput Laut *Eucheuma cottoni*, Mocaf dan Sagu. *Oseanologia*, 1(2), 69–76. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/OSEANOLOGIA/article/view/54566>
- Gujral, H. S., & Rosell, C. M. (2004). Improvement of the breadmaking quality of rice flour by glucose oxidase. *Food Research International*, 37(1), 75-81.
- Hariato, B., Cahyana, P., Purtanto, A., Wahyuningsih, S., & Marsono, Y. (2017). Penggunaan Beras Sagu untuk Penderita Pradiabetes. *Jurnal Pangan*, 26(2).
- Hasmi, I. T., Nurlena, & Gusnadi, D. (2021). Penggunaan mocaf sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan donat singkong 2020. *E-Proceeding of Applied Science* 7(5): 1697-1703.
- Herawati, H., Kusnandar F., Adawiyah, D., Budijanto, S. (2014). Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 33(3), 87-94.
- International Diabetes Federation. (2021). *IDF Diabetes Atlas (10 ed)*. IDF Diabetes Atlas. USA.
- Imelda, S. (2019). Faktor Faktor yang Mempengaruhi terjadinya Diabetes Melitus di Puskesmas Harapan Raya tahun 2028. *Scientia Journal*, 8(1), 28 – 29.
- Kanetro, B., Pujimulyani, D., Luwihana, S., & Sahrah, A. (2017). Karakteristik Beras Analog Berindeks Glisemik Rendah dari Objek dengan Penambahan Berbagai jenis Kacang-kacangan. *Agritech* 37(3): 256-262.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018a). *Epidemi Obesitas*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.

- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Pekan Sagu Nusantara 2020*. Kementerian pertanian RI.
- Kusumayanti, H., Sumardiono, S., dan Jos, B. (2022). The combined effect of three raw materials composition on the product of analog rice:Characteristic properties. *Materials Today:Proceedings* 63:S418-S423.
- 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. <https://doi.org/10.33964/jp.v30i2.522>
- Loebis, E. H., Junaidi, L., & Susanti, I. (2017). KARAKTERISASI MUTU DAN NILAI GIZI NASI MOCAF DARI BERAS ANALOG (Characterization of Quality and Nutrition Value of Cooked Rice Mocaf from Rice Analog). *Biopropal Industri*, 8(1), 33–46. <https://doi.org/10.36974/jbi.v8i1.1479>
- Mamuaja, C. F., & Lamaega, J. (2015). PEMBUATAN BERAS ANALOG DARI UBI KAYU, PISANG GOROHU DAN SAGU [ Production of Analog Rice from Cassava, “Goroho” Banana and Sago ] Christine F. Mamuaja 1 ), Jolanda Ch. E. Lamaega 2 ) 1. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(2).
- Mahirdini, S. dan D. N. Afifah. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*Amorphophallus Oncopphyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(1), pp. 42-49.
- Mawarni, R. T., & Widjanarko, S. B. (2015). Penggilingan Metode Ball Mill dengan Pemurnian Kimia Terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 571–581.
- Naikofi, M. I. R., Widjaja, B., & Rahardjo, P, P. 2019. Studi *Angle Of Repose* MUD Vulcano di Desa Napan Pulau Timur. *Jurnal Deformasi*, Vol. 4 No. 2.
- Noviasari, S. (2013). Pengembangan Beras Analog dengan Memanfaatkan jagung Putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2), 194-200.
- Novitasari, D., Hermawan, A., & Candra Sunarti, T. (2017). Pengembangan Produk Beras Analog untuk Meningkatkan Penerimaan Pasar. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(2), 152-160.
- Priastuti, R. C., Tamrin, & Suhandy, D. (2016). Pengaruh Arah Dan Ketebalan Irisan Kunyit Terhadap Sifat Fisik Tepung Kunyit Yang Dihasilkan. *Teknik Pertanian Lampung*, 5(2), 101–108.
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Supriyo, E., & Kusumayanti, H. (2019). Analog rice made from cassava flour, corn, and taro for food diversification. *The International Conference on Energy, Environment, Epidemiology and Information System*, 1-4.

- Polnaya, F. J., Talahatu, J., Haryadi, Marseno, D. W., & H.C.D. Tuhumury. (2008). Karakteristik sifat fisik kimia beberapa jenis pati sagu (*Metroxylon* sp.). *Prosiding Seminar Nasional : Pengembangan Agroindustri Berbasis Sumber Daya Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. FTP Universitas Brawijaya, August, 80-88.*
- Ratnaduhita, A., Pratama, Y., & Pramono, Y. B. (2022). Karakteristik Kimia dan Tingkat Kesukaan Beras Analog “GATOT KACA” dari Gatot dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Variasi Konsentrasi CMC (Carboxymethyl Cellulose). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 13–17. <https://doi.org/10.14710/jtp.2021.23402>
- Rasyid, M., Yuliana, N., & Budijanto, S. (2016). Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Beras Analog Sorghum dengan Penambahan Rempah Campuran. *Agritech*, 36(4), 394-403.
- Rizki, D. A., Munandar, J. M., & Andrianto, M. S. (2016). Analisis Persepsi Konsumen dan Strategi Pemasaran Beras Analog (Analog rice). *Jurnal Manajemen dan Organisasi*, 4(2), 144. <https://doi.org/10.29244/jmo.v4i2.12621>
- Santoso, A., Apriyanti, 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>.
- Septiani, V. (2021). Pengembangan Produk Beras Analog Menggunakan Metode Kansei dan Value Enginerring. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sede, V. J., Mamujaja, C. F., & Djarkasi, G. S. S. (2015). Kajian sifat fisik kimia beras analog pati sagu baru modifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) dengan penambahan tepung komposit. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 3(2): 24-35.
- Shin, M., Gang, D. O., & Song, J. Y. (2010). Effect of protein and transglutaminase on the preparation of Gluten-free rice bread. *Food Since and Biotechnology*, 19(4), 951-956.
- Singh, R. P., & Dennis, R. H. (2009). *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. Academic Press: USA.
- Srihari, E., Lingganingrum, F., Alvina, I., & Anastasia. (2016). Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena, dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), 14-19.

- Sumardiono, S., Budiyo, 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 extraction technology. *Foods*, 10(12), 3023.
- Suparjo. (2019). Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.
- Sukria, H. A., Nugraha, H., & Jayanegara, A. (2020). The Effect of Particle Size of Corn and Die Diameter of Pelleted Diets on the Physical Properties and Performances of Rat (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(2), 178–184. <https://doi.org/10.18343/jipi.25.2.178>
- Wardani, R. K., & Handrianto, P. (2019). Pengaruh Perendaman Umbi dan Tepung Porang Dalam Sari Buah Belimbing Wuluh Terhadap Sifat Fisik dan Kadar Kalsium Oksalat. *Journal of Pharmacy and Science*, 4(2), 105–109. <https://doi.org/10.53342/pharmasci.v4i2.148>
- Wanita, Y. P., & 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.
- Wijayanti, I., Santoso, J. and 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 tanic acid). *Jurnal Saintek Perikanan*, 10(2), pp.84-90
- Yuwono, S., & Zulfiah, 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.
- Yuniwati, I., D. R. Pamuji, E. Trianasari, N. S. Rahayu, Y. Ulfiyati. (2021). Pembuatan Tepung Porang sebagai Upaya Peningkatan Penjualan Umbi Porang di Masa Pandemi Covid19. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 4(2), pp. 231-240.
- Zainal, A., Hasbullah, F., Akhir, N., dan Hervani, D. (2022). Pengaruh intensitas cahaya terhadap pertumbuhan dan kandungan kalsium oksalat tanaman talas putih (*Xanthosoma* sp). *Jurnal Pertanian Agros* Vol.24 No. 1: 514-525.