

DAFTAR PUSTAKA

- Adedayo, B. A. (2018). Effect of cooking on glycemic index, antioxidant activities, α -amylase, and α -glucosidase inhibitory properties of two rice varieties. *Food Science & Nutrition*, 6, 2301-07.
- Afandi, F. (2023). The Correlation Between Amylopectin Chain-Length and Glycemic Index Value of Carbohydrate Foods: A Review. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(2), 165-180.
- Akubor, P. (2003). Functional Properties and Performance of Cowpea/ Plantain/ Wheat Flour Blends in Biscuits. *Plant Food for Human Nutrition*, 58 (3): 1-8.
- Anindita, B. A. (2020). Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), pp.F170-F175.
- Antika, E. R. (2018). Penentuan Kualitas Mutu Beras Merah Berdasarkan Standart Nasional Indonesia Berbasis Pengolahan Citra Digital. *Jurnal Informatika Polinema*, 4(2), 125-125.
- Auliah, A. (2012). Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Jurnal Chemica*, 13(2), 33-38.
- Badan Pusat Statistik. (2024, Februari 27). *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2023*. Diambil kembali dari Badan Pusat Statistika: <https://www.bps.go.id/id/statistics-table>
- Bambang, N. H. (2008). Pengujian beras aking sebagai bahan makanan. Penelitian Gizi dan Makanan. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 31(1).
- Basito, B. (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.
- Budi.F.S., Hariyadi.P., Budijanto.S. dan Syah.D. (2013). Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. *PANGAN*, 22(3):263-274.
- Budianto, K. (2001). *Dasar-dasar Ilmu Gizi*. UMM press.
- Budijanto.S dan Yulianti. (2012). STUDI PERSIAPAN TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor* L. Moench) DAN APLIKASINYA PADA PEMBUATAN BERAS ANALOG. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3):177-186.
- Caesarina, I. &. (2016). BERAS ANALOG DARI GARUT (*Maranta arundinaceae*): KAJIAN PUSTAKA Artificial Rice from Arrowroot (*Maranta arundinaceae*): A Review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(2), 498-504.

- Chan, A. P. (2009). *Konjac Part 1: Cultivation To Commercialization Of Components*.
- Dewi, A. D. (2022). HUBUNGAN ASUPAN JENIS BERAS TERHADAP KADAR GLUKOSA DARAH SEWAKTU PADA PASIEN DIABETES MELLITUS TIPE II. *Jurnal Medika Udayana*, 11(5):25-29.
- Dewi, N. R. K., dan Widjanarko, S. B. (2015). Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 855-864.
- Eliasson, A. (2004). *Starch in Food : Structure, Function and Application*. Baco Raton, Florida: CRC Press.
- Engelen.A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, 2(1):10-15.
- Fadhilurrohman, I. S. (2023). Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1), 10-19.
- Faridah.A. dan Widjanarko.S.B. (2014). Penambahan tepung porang pada pembuatan mi dengan substitusi tepung mocaf (modified cassava flour). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(1):98-105.
- Fatharani, A. (2016). Perpindahan Panas dan Sifat Fisik Nasi Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Instan dengan Variasi Suhu Pengering. *Doctoral dissertation Universitas Gadjah Mada*.
- Friedman, H. H. (1963). The texturometer—a new instrument for objective texture measurement. *Journal of Food science*, 28(4), 390-396.
- Gooch, J. W. (2011). Whiteness Index. Dalam J. W. Gooch, *Encyclopedic Dictionary of Polymers*. New York, NY: Springer.
- Habib, B. (2008). *Budidaya Olah Tepung Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hadi, F., & Kurniawan, F. (2021). Pengaruh Pengupasan dan Waktu Perendaman pada Umbi Porang terhadap Kadar Glukomanan dan Kadar Senyawa Oksalat. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 9(2), C31-C36.
- Haryanto, B. d. (1992). *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hernawati, D. (2012). Aplikasi Matematika dalam Pengaturan Berat Badan dengan Menghitung Kalori dan Menggunakan Sistem Body Mass Index (Bmi). *Mosharafa: Jurnal Pendidikan Matematika*, 1(2), 63-66.
- Hidayati, N. A. (2017). Sistem kontrol kestabilan suhu penghangat nasi menggunakan metode fuzzy logic. *Prosiding Semnastek*.
- Huang, M. K. (2007). Characters of rice starch gel modified by gellan, carrageenan, and glucomannan: A texture profile analysis study Characters of rice starch

gel modified by gellan, carrageenan, and glucomannan: A texture profile analysis study. *Carbohydrate polymers*, 69(3), 411-418.

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

Indiarto, R. N. (2012). Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).

Jannah.M., Tamrin, Suganti.C., dan Warji. (2015). Pembuatan dan Uji Karakteristik Fisik Beras Analog Berbahan Baku Tepung Singkong yang diperkaya dengan Protein Udang. *Jurnal Tekni Pertanian Lampung*, 4(1):51-56.

Jariyah, J., dan Vestra, A. . (2023). Characteristics of Rice Analog from Composite Flour (Mocaf: Sago: Soybean: Moringa Leaf) with Addition of Carrageenan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 95-104.

Kurniasari, I. K. (2020). Karakteristik fisik beras analog instan berbasis tepung jagung dengan penambahan k-karagenan dan konjak. *Agritech*, 40(1), 64-73.

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

Lindriati, T., & Ismawati, L. (2014). SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK BERAS TIRUAN DARI MOCAF DAN TEPUNG JAGUNG DENGAN TEPUNG KETAN SEBAGAI BAHAN PENGIKAT. *Jurnal Agroteknologi*, 8(01), 55-66.

Loebis, E. H. (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.

Luna, P. H. (2015). Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan . *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 1-10.

Luthana, D. (2004). *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka*. Semarang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.

Maulidiyah, N. (2021). *ANALISIS KADAR KALSIUM OKSALAT PADA UMBI PORANG SETELAH PROSES PERENDAMAN BERULANG DALAM LARUTAN ASAM ASETAT 5%*. Surabaya: Doctoral dissertation, Akademi Farmasi.

Mohapatra, D. &. (2006). Cooking quality and instrumental textural attributes of cooked rice for different milling fractions. *Journal of food engineering*, 73(3), 253-259.

Moorthy, S. (2004). *Tropical Sources Of Starch*. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd.

- Muchsiri, M. S. (2021). PEMANFAATAN PATI GANYONG SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA PADA PEMBUATAN PEMPEK IKAN GABUS (*Channa striata*). *Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan (Jedb)*, Vol. 10 (1): 17-19.
- Muhamad, N. (2023, Juli 131). *Volume Konsumsi Beras Berdasarkan 10 Negara Terbanyak Global (2022/2023)*. Diambil kembali dari databoks: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/07/13/konsumsi-beras-indonesia-terbanyak-keempat-di-dunia-pada-20222023>
- Mukaromah, S.A., Haryanto,A., Surhayatun,S., dan Tamrin . (2022). Pengaruh Kadar Air Gabah Terhadap Kinerja Penggilingan Padi. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(1):81-94.
- Ningtyastuti, D. D. (2022). Karakteristik Fisiko-Kimia Beras Analog Kombinasi Dari Pati Sagu, Tepung MOCAF, Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri*), dan Tepung Kedelai. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 220-230.
- Noviasari.S., K. S. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *PANGAN*, 1-12.
- Nuraisyah, A. R. (2018). Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras Dengan Tambahan Enzim Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3).
- Octavianus, T. S. (2014). Analisis Korelasi Harga Terhadap Warna dan Mutu Sensoris Kemplang Ikan Gabus (*Channa striata*) di Pasar Cinde Palembang. *Jurnal Fishtech*, 3(1), 40-48.
- Oktavianasari, R. R. (2022). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea aculeata*. L), Tepung Jagung (*Zea mays*, L) dan Pati Sagu (*Metroxylon* sp). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 125-136.
- Pirnando, H. (2019). PEMBUATAN BERAS ANALOG BERBAHAN TEPUNG SUKUN. *Skripsi*.
- Riaz. (2000). *Extruders in Food Application*. Boca Raton,US: CRC Press Inc.
- Riiontgomery, E. M. (1995). Separation of amylose from mylopectinof starch by an extraction-sedimentation procedure. *Journal of Polymer Science*, 1 XXVIII: 1–9.
- Saleh, N. D., S. A. Rahayuningsih., B. S. Radjit., E. Ginting., D. Harnowo, I. J. (2015). *Tanaman Porang Pengenalan, Budidaya, dan*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman .
- Singh, N. K. (2005). Physicochemical, cooking and textural properties of milled rice from different Indian rice cultivars. *Food chemistry*,, 89(2), 253-259.
- Singh, R. P. (2009). *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. USA: Academic Press.

- Spiraliga, R. R. (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.
- Subagio, A. d. (2012). Pengaruh Komposisi MOCAF (Modified Cassava Flour) dan Tepung Beras pada Karakteristik Beras Cerdas (Effect of Composition Mocaf (Modified Cassava Flour) and Rice Flour on Characteristics of Beras Cerdas). *Jurnal Pangan*, 21(1), pp.29-38.
- Sukamto, S. S. (2019). Pojale (ketela pohon jagung dan kedelai) sebagai bahan pengembangan beras analog pengendali kegemukan. *Jurnal Lahan Suboptimal*, 7(2): 128–135.
- Sumardiono, S. B. (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.
- Sutrisno, E. (2021, maret jumat, 12). *Porang, si Liar Komoditas Ekspor*. Diambil kembali dari [Indonesia.go.id: https://indonesia.go.id/kategori/keanekaragaman-hayati/2591/porang-si-liar-komoditas-ekspor?lang=1#:~:text=Jumlah%20ekspor%20komoditas%20porang%20pada,Vietnam%2C%20Thailand%2C%20hingga%20Jepang](https://indonesia.go.id/kategori/keanekaragaman-hayati/2591/porang-si-liar-komoditas-ekspor?lang=1#:~:text=Jumlah%20ekspor%20komoditas%20porang%20pada,Vietnam%2C%20Thailand%2C%20hingga%20Jepang).
- Syafutri, M. I. (2016). Effects of varieties and cooking methods on physical and chemical characteristics of cooked rice. *Rice Science*, 23(5), 282-286.
- Szczesniak, A. S. (2002). Texture is a sensory property. *Food quality and preference*, 13(4), 215-225.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- Tarwiyah, K. (2001). Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat. . *Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri. Sumatera Barat*.
- Wanita, Y. P. (2013). Pengaruh cara pembuatan mocaf terhadap kandungan amilosa dan derajat putih tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* , Vol. 22, pp. 588-596.
- Wardhana, G. (2011). Pengaruh Proporsi MOCAF (Modiffied Cassava Flour) dengan Tepung Beras dan Penambahan Tepung Porang Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Mie Kering. *Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya*.
- Widara, S. (2012). *Studi Pembuatan Beras*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Skripsi.
- Widari,N.S. dan Rasmito. A. (2018). PENURUNAN KADAR KALSIUM OKSALAT PADA UMBI PORANG (AMORPHOPALLUS ONCOPHILLUS) DENGAN PROSES PEMANASAN DI DALAM LARUTAN NaCl. *Jurnal Teknik Kimia*, Vol 13, No1.

- Yasin, I. S. (2021). Menggali potensi porang sebagai tanaman budidaya di lahan hutan kemasyarakatan di pulau lombok. *Prosiding Saintek*, 3, 453-463.
- Yudanti, Y. R. (2014). Pembuatan Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Pisang (Musa Paradisiaca). *Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian*.
- Yudianti, Y. W. (2015). Pembuatan Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Pisang (Musa Paradisiaca). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2):117-126.
- Yulviatun, A. P. (2022). Physical, Chemical, and Organoleptic Characteristics of Rice Analog Made from Mocaf, Corn Flour (*Zea mays* L.), and Mung Bean Sprout Flour (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 46-61.
- Yuwono, S. S. (2013). Pembuatan beras tiruan berbasis modified cassava flour (mocaf): kajian proporsi mocaf: tepung beras dan penambahan tepung porang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 175-182.
- Yuwono, S. S. (2014). FORMULASI BERAS ANALOG BERBASIS TEPUNG MOCAF DAN MAIZENA DENGAN PENAMBAHAN CMC DAN TEPUNG AMPAS TAHU. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).