

DAFTAR PUSTAKA

- Adenekan, M. K., Fadimu, G. J. dan Odunmbaku, L. A. (2017). *Effect of Isolation Techniques on The Characteristics Of Pigeon Pea (*Cajanus Cajan*) Protein Isolates*. Food Science Nutrition : 1-7
- Agusman, Apriani, S. N. K. dan Murdinah. (2014). *Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* Pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung Modified Cassava Flour (Mocaf)*. JBP Perikanan **9** (1) : 1-10
- Ajeigbe, H. A., Ihedioha, D. dan Chikoye, D. (2008). *Variation in Physico-Chemical Properties of Seed of Selected Improved Varieties of Cowpea as It Relates to Industrial Utilization of The Crop*. African Journal of Biotechnology **7** (20) : 3642-3647
- Akintayo, E.T, Oshodi, A.A. dan Esuoso, K.O. (1996). *Effects of Nacl, Ionic Strength and pH on The Foaming and Gelation of Pigeon Pea (*Cajanus cajan*) Protein Concentrates*. Food Chemistry **66**: 51-56.
- Alsaffar, A.A. (2011). *Effect of Food Processing on The Resistant Starch Content of Cereals and Cereal Products-A Review*. Int J Food Sci Technol **46**:455-462
- Amon, A. S., Soro, R. Y., Koffi, P. K. B., Dué, E. A., & Kouamé, L. P. (2011). Biochemical characteristics of flours from Ivorian taro (*Colocasia esculenta*, Cv Yatan) corm as affected by boiling time. *Advance Journal of Food Science and Technology*, **3**(6), 424-435
- Andriana, D. (2014). *Pengaruh Substitusi Kacang Gude (*Cajanus cajan*) Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Kecap Kedelai*. Unnes Journal of Public Health **3** (3) : 1 – 8
- Anonim. (2015). *Laporan Keterangan Pertanggung Jawaban Gubernur Nusa Tenggara Barat Akhir Tahun Anggaran 2014*. Pemprov NTB. Mataram
- Anonima^a. (2016). NTB Tekan Konsumsi Beras dengan Pangan Cerdas. <http://www.antaraneews.com/berita/315711/ntb-tekan-konsumsi-beras-dengan-pangan-cerdas>. [19 Desember 2016]
- Anonim^b. (2016). *Grand Launching One Day One Rice*. <http://www.pom.go.id/new/index.php/view/berita/9000/Grand-Launching-One-Day-One-Rice.html>. [3 Desember 2016]

- Anonim^c. (2016). *Product*. <http://www.cweed.com/products.html>. [11 Desember 2016]
- AOAC. (1970). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist. Washington D.C
- AOAC. (1990). *Official Methods of Analytical of The Association of Official Analytical Chemist*. Washington D.C
- Ariani, M. dan Pitono, J. (2018). Diversifikasi Konsumsi Pangan : Kinerja dan Perspektif ke Depan. <http://www.litbang.pertanian.go.id/buku/diversifikasi-pangan/BAB-III/BAB-III-4.pdf>. [28 Januari 2018]
- Ariani, M., Hermanto, Hardono, G. S., Sugiarto dan Wahyudi, T. S. (2013). *Laporan Kegiatan Kajian Isu-Isu Aktual Kebijakan Pembangunan Pertanian 2013 Kajian Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor
- BKPKP RI (Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian RI). (2012). *Roadmap Diversifikasi Pangan 2011-2015*. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian RI. Jakarta
- BPS. (2016). *Produksi Jagung Menurut Provinsi (Ton), 1993-2015*. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/09/09/865/produksi-jagung-menurut-provinsi-ton-1993-2015.html> [04 Februari 2018]
- BPS. (2016). *Produksi Padi Menurut Provinsi (Ton), 1993-2015*. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/09/09/865/produksi-padi-menurut-provinsi-ton-1993-2015.html> [04 Februari 2018]
- BPS. (2016). *Produksi Ubi Kayu Menurut Provinsi (Ton), 1993-2015*. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/09/09/880/produksi-ubi-kayu-menurut-provinsi-ton-1993-2015.html>. [04 Februari 2018]
- Budi, F. S. (2016). *Peran Reologi Adonan di Die Headekstruder, Derajat Gelatinisasi dan Kristalinitas Beras Analog Pada Karakteristik Fisiknya*. Disertasi. Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor
- Budi, F.S., Hariyadi, P., Budijanto, S. dan Syah, D. (2013). *Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog*. *PANGAN***22** (3): 263-274
- 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** : 7-14

- Budijanto, S. dan Yulianti. (2012). *Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor l. moench*) dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Analog*. Jurnal Teknologi Pertanian (3) : 177-186
- Budijanto, Slamet. (2014). *Beras Analog Sebagai Vehicle Penganekaragaman Pangan*. Orasi Ilmiah Guru Besar IPB. FTP. Bogor
- Chan, S. W., Mirhosseini, H., Taip, F. S., Ling, T. C. dan Tan, C. P. (2013). *Comparative Study on The Physicochemical Properties of K-Carrageenan Extracted from *Kappaphycus Alvarezii* (Doty) Doty Ex Silva in Tawau, Sabah, Malaysia and Commercial K-Carrageenans*. Food Hydrocolloids **30** : 581-588
- Cheng, Y. F. dan Bhat, R. (2016). *Functional, Physicochemical and Sensory Properties of Novel Cookies Produced by Utilizing Underutilized Jering (*Pithecellobium Jiringa* Jack.) Legume Flour*. Food Bioscience 14 : 54-61
- Cuthbert, W.O., Ray, S.S. dan Emmambux, M.N. (2012). *V-amylose Structural Characteristics, Methods of Preparation, Significance and Potential Applications*. Food Rev Int. **28**(4) : 412-438
- Deepa, G., Singh, V. dan Naidu, K. A. (2008). *Nutrient Composition and Physicochemical Properties of Indian Medicinal Rice – Njavara*. Food Chemistry **106** : 165-171
- Deepa, G., Singh, V. dan Naidu, K. A. (2010). *A Comparative Study on Starch Digestibility, Glycemic Index and Resistant Starch of Pigmented ('Njavara' And 'Jyothi') and A Non-Pigmented ('IR 64') Rice Varieties*. Journal Food Science Technology **46** (6) : 644-649
- Ding, Q., Ainsworth, P., Tucker, G. dan Marson, H. (2005). *The Effect of Extrusion Conditions on The Physicochemical Properties and Sensory Characteristics of Rice-Base Expanded Snacks*. Journal of Food Engineering **66** (3) : 283-289
- Djunainah, Suwanto, T.W., dan Husni, K. (1993). *Deskripsi Varietas Unggul Padi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Jakarta
- Dlamini, N. S. dan Solomon, W. K. (2016). *Effect of Ingredients Ratio on Physicochemical and Sensory Properties of Sorghum, Maize and Soya Protein Concentrate Blend Extrudates*. International Journal of Food Science and Nutrition Engineering **6**(5) : 112-120

- Elizabeth, A. O. dan Abiodun, L. M. (2017). *Evaluation of Wheat Cassava and Soymalt Composite Flour Influence on Biscuit Quality*. Pakistan Journal of Food Sciences **27** (1) : 53-60
- Farzana, T. dan Mohajan, S. (2015). *Effect of Incorporation Of Soy Flour To Wheat Flour On Nutritional And Sensory Quality Of Biscuits Fortified With Mushroom*. Food Science and Nutrition **3** (5) : 363-369
- Faturrahman. (2005). *Hasil Biji Kacang Gude (*Cajanus Cajan* (L.) Millsp) Kultivar Mega dan Galur Icpl 84031 Akibat Pemulaan Jerami Padi dan Pemupukan pada Berbagai Jarak Tanam*. Jurnal Pembangunan Pedesaan **5** (1) : 54 – 59
- Ge, X. J., Y. Z. Xing, C. G. Xu, dan Y. Q. He. (2005). *QTL Analysis of Cooked Rice Grain Elongation, Volume Expansion, and Water Absorption Using a Recombinant Inbred Population*. J. Plant Breeding **124** : 121-126
- Ginting, E. dan Antarlina, S. S. (2002). *Pengaruh Varietas dan Cara Pengolahan Terhadap Mutu Susu Kedelai*. J Tanaman Pangan **21**(2) : 48-57
- Godet, M.C., Tran, V., Delage, M.M. dan Buleon, A. (1993). *Molecular Modelling of The Specific Interactions Involved in The Amylose Complexation By Fatty Acids*. Int J Biol Macromol **15** : 11-16
- Goldstein, J. I., Newbury, D.E., Echilin, P., Joy, D.C., Jr. A.D.R., Lyman, C.E., Fiori, C. dan Lifshin, E. (1992). *Scanning Electron Microscopy and X-Rays Microanalysis : A Text For Biologist, Materials Scientist, and Cytologists*. New York (US) : Plemun Press
- Good, H. (2002). *Measurement of Color in Cereal Products*. Cereal Foods World : 5–6
- Haliza, W. Purwani, E. Y. dan Thahir, R. (2007). *Pemanfaatan Kacang-kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian **3** : 1-8
- Handayani, N.A., Cahyono, H., Arum, W., Sumantri, I. 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
- Hasrini, R. F., Pohan, H. G. dan Aviana, T. 2011. *Karakterisasi Tepung Ubi Jalar*. Warta IHP/Journal of Agro-Based industry **28** (1) : 29-37
- Hu, Y., Leu, R K. L., Christophersen, C. T., Somashekar, R., Conlon, M. A., Meng, X, Q., Winter, J. M., Woodman, R.J., McKinnon, R. dan

- Young, G. P. (2016). *Manipulation of The Gut Microbiota Using Resistant Starch is Associated with Protection Against Colitis-Associated Colorectal Cancer in Rats*. *Carcinogenesis* **37** (4) : 366 – 375
- Imanningsih, N. (2012). *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile of Several Flour Formulations for Estimating Cooking Behaviour)*. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)* **35**(1), 13-22
- Indrasari, S. D., Daradjat, A. A., Hanarida, I. Dan Komari.(2007). *Evaluasi Karakteristik Mutu Giling, Mutu Tanak, dan Kandungan Protein-Besi Kompleks pada Beberapa Genotipe Padi*. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* **26** (1) : 62-68
- Indrasari, S. D. dan Mardiah, Z., Padi, B. B. P. T., Sukamandi, J. R. I. dan Subang, J. B. (2012). *Korelasi Amilosa terhadap Konsistensi Gel, Nisbah Penyerapan Air (NPA) dan Nisbah Pengembangan Volume (NPV) pada Beras Varietas Lokal*. *Jurnal Litbang Deptan Jatim*
- International Rice Research Institute (IRRI). (2009). *Rice Quality*. Rice Knowledge Bank. <http://www.knowledgebank.irri.org/rkb/index.php>. [14 Januari 2018]
- Isa, M. M., Jaelani, L. M. dan Winarso, G. (2016). *Analisis Kualitas Air untuk Budidaya Rumput Laut Eucheuma Cottoni dengan Citra Landsat 8 (Studi Kasus: Laut Selatan Pulau Lombok, NTB)*. *Jurnal Teknik ITS* **10** (10) : 2301-9271
- Jane, J-L. (1993). *Mechanism of Starch Gelatinization in Neutral Salt Solutions*. *Starch-Stärke* **45** (5): 161-166
- Jumaidin, R., Sapuan, S. M., Ishak, M. R. dan Sahari, J. (2017). *Characteristics of Eucheuma Cottonii Waste From East Malaysia: Physical, Thermal And Chemical Composition*. *European Journal of Phycology* ISSN: 0967-0262 : 1469-4433
- Karouw, S., Polnaja, F. J. dan Barlina, R. (2016). *Formulasi Beras Analog Berbahan Pati Sagu*. *Buletin Palma***16**(2) : 211-217
- 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*)*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* **4** (2) : 8-18

- Kwak, J., Yoon, M., Lee, J., Lee, J., Ko, S., Tai, T. H. dan Won, Y. (2017). *Morphological and Starch Characteristics of The Japonica Rice Mutant Variety Seolgaeng for Dry-Milled Flour*. Food Science and Biotechnology **26** (1) : 43-48
- Lai, Y. S., Hsu, W. H., Huang, J. J. dan Wu, S. C. (2012). *Antioxidant and Anti-Inflammatory Effects of Pigeon Pea (*Cajanus Cajan L.*) Extracts on Hydrogen Peroxide-and Lipopolysaccharide-Treated RAW264. 7 Macrophages*. Food & function **3**(12) : 1294-1301
- Lumba, R., Mamujaja, C. F., Djarkasi, G. S. S., dan Sumual, M. F. (2012). *Study on Making Rice Flour Based Analog Bulbs Daluga (*Cyrtosperma Merkusii* (Hassk) Schott)*. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Martins, S. I., Jongen, W. M. dan Van Boekel, M. A. (2000). *A Review of Maillard Reaction In Food And Implications to Kinetic Modelling*. Trends in Food Science & Technology **11** (9-10) : 364-373
- Matanjun, P., Mohamed, S., Mustapha, N. M. dan Muhammad, K. (2009). *Nutrient Content of Tropical Edible Seaweeds, *Eucheuma Cottonii*, *Caulerpa Lentillifera* and *Sargassum Polycystum**. Journal Appl Phycol **21** : 75-80
- Mohapatra, D. dan Bal, S. (2012). *Physical Properties of Indicarice in Relation to Some Novel Mechanical Properties Indicating Grain Characteristics*. Food Bioprocess Technology **5** : 2111-2119
- Muslikatin. (2012). *Pengembangan Beras Ekstrusi (Extruded Rice) Kaya Serat dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*)*. IPB. Bogor
- 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*. Jurnal Gizi Pangan **10** (3) : 225-232
- Olanipekun, O.T., Omenna, E.C., Olapade, O.A., Suleiman, P., dan Omodara, O.G. (2015). *Effect of Boiling and Roasting on The Nutrient Composition of Kidney Beans Seed Flour*. Sky Journal of Food Science **4** (2): 24 – 29
- Oosten, B.J. (1990). *Interactions Between Starch and Electrolytes*. Starch-Stärke **42** (9) : 327-330

- Oshodi, A. A., Olaofe, O. dan Hall, G. M. (1993). *Amino Acid, Fatty Acid and Mineral Composition of Pigeon Pea (*Cajanus Cujan*)*. International Journal of Food Sciences and Nutrition **43** : 187-191
- Parimala, K. R. dan Sudha, M. L. (2012). *Effect of Hydrocolloids on The Rheological, Microscopic, Mass Transfer Characteristics during Frying and Quality Characteristics of Puri*. Food Hidrocolloids **27** : 191-200
- Pastor-Cavada, E., Drago, S. R., Gonzales, R. J., Juan, E., Pastor, J. E., Alaiz, M. dan Vioque, J. (2011). *Effects of The Addition of Wild Legumes (*Lathyrus Annuusandlathyrus Clymenum*) on The Physical and Nutritional Properties of Extruded Products Based on Whole Corn and Brown Rice*. Food Chemistry **128** : 961-967
- Rahman, T., Erwan, R. E., Herminiatu, A., Turmala, E. dan Maulana, C. (2017). *Formulasi dan Evaluasi Sensori Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbasis Tepung Singkong Termodifikasi*. Artikel
- Rasyid, M.I., Yuliana, N.D. dan Budijanto, S. (2016). *Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Beras Analog Sorghum dengan Penambahan Rempah Campuran*. AGRITECH **36** (4) : 394-403
- Rusono, N., Suanri, A., Candradijaya, A., Muharam, A., Martino, I., Tejaningsih., Hadi, P. U., Susilowati, S. H. dan Maulana, M. (2013). *Studi Pendahuluan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) Bidang Pangan dan Pertanian 2015-2019*. Direktorat Pangan dan Pertanian. Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. Jakarta
- Santosa, H., Handayani, N.A., Cahyono, H., Arum, W., Purbasari, A., Kusumayanti, H. dan Ariyanti, D. (2016). *Fortifikasi Seng (Zn) pada Beras Analog Berbahan Dasar Tepung dan Pati Ubi Ungu*. Reaktor **16** (4) : 183-188
- Santoso, U., Murdaningsih, T. dan Mudjisihono, R. (2007). *Produk Ekstrusi Berbasis Tepung Ubi Jalar*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan **18** (1) : 40-46
- Setiawati, N. P., Santoso, J. dan Purwaningsih. (2014). *Karakteristik Beras Tiruan Dengan Penambahan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Sebagai Sumber Serat Pangan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis **6** (1) : 197-208
- Shirani, G. dan Ganesharane, R. (2009). *Extruded Products With Fenugreek (*Trigonella Foenum-Graecium*) Chickpea and Rice: Physical*

Properties, Sensory Acceptability and Glycaemic Index. Journal of Food Engineering **90** : 44-52

- Subagio, A., Siti W, W., Witono, Y. dan Fahmi, F. (2008). *Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Pemda Kabupaten Trenggalek. Trenggalek
- Sulistyo, J., Shya, L. J., Mamat, H. dan Wahab, N. A. (2016). *Nutritional Value of Fortified Cassava Flour Prepared From Modified Cassava Flour and Fermented Protein Hydrolysates*. In *AIP Conference Proceedings* **1744** (1) : 20-30
- Sumardiono, S., Pudjihastuti, I., Poerwoprajitno, A. R. dan Suswadi, M. S. (2014). *Physicochemical Properties of Analog Rice from Composite Flour: Cassava, Green Bean and Hanjeli*. World Applied Sciences Journal **32** (6) : 1140-1146
- Tester, R. F. (1997). "Starch: The Polisaccharide Fractions". In: Frazier, P.J, Donald. A.M. Richmond, P, Editors. *Starch Structure And Functionality*. London: The Royal Society of Chemistry : 163-169
- Tiwari, B. K., Brennan, C. S., Jaganmohan, R., Surabi, A. dan Alagusundaram, K. (2011). *Utilisation of Pigeon Pea (*Cajanus Cajanl*) Byproducts in Biscuit Manufacture*. Food Science and Technology **44** : 1533-1537
- Triastuti, U. H. (2009). *Indonesia Climate Change Sectoral Roadmap ICSSR Synthesis Report*. BAPPENAS. Jakarta
- Uchegbu, N. N. dan Ishiwu, C. N. (2015). *Germinated Pigeon Pea (*Cajanus Cajan*): A Novel Diet For Lowering Oxidative Stress and Hyperglycemia*. Food Science and Nutrition : 1-6
- Wahjuningsih, S. B. dan Kunarto, B. (2013). *Pembuatan Tepung Mokal dengan Penambahan Biang Fermentasi Alami untuk Beras Analog*. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah **11** (2) : 221-230
- Wahjuningsih, S. B., Marsono, Praseptiangga, D., dan Haryanto, B. (2016). *A Study Of Sago Starch and Red Bean Flour-Based Analog Rice Development as Functional Food*. International Conference on Agricultural and Food Engineering e-ISBN 978-967-960-401-6: 71-76
- Wang, N., Hatcher, D.W., dan Gawalko, E.J. (2008). *Effect of Variety and Processing on Nutrients and Certain Anti-Nutrients in Field Peas (*Pisum sativum*)*. *Food Chemistry* **111**: 132-138
- Widara, S. S. (2012). *Studi Pembuatan Beras Analog dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion*. Skripsi. FTP. IPB. Bogor

- Wirakartakusumah, M., Abdullah, K. dan Syarief, A. (1992). *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan dan Gizi - IPB. Bogor
- Yoo, S. H., & Chang, Y. H. (2016). *Volatile Compound, Physicochemical and Antioxidant Properties of Beany Flavor-Removed Soy Protein Isolate Hydrolyzates Obtained From Combined High Temperature Pre-Treatment and Enzymatic Hydrolysis*. Preventive Nutrition and Food Science **21**(4) : 338
- 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
- Zucco, F., Borsuk, Y. dan Arntfield, S. D. (2011). *Physical and Nutritional Evaluation of Wheat Cookies Supplemented with Pulse Flours of Different Particle Sizes*. LWT-Food Science and Technology **44**(10) : 2070-2076