

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiono. Purnomohari. 1986. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Almatsier, Sunita. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anhar, A. 2013. Explorasi dan Mutu Beras Genotip Padi Merah di Kabupaten Pasaman Barat Sumatera Barat. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*. Lampung. 97-101.
- Anonim. 2014. Analisis Karbohidrat. <http://maharajay.lecture.ub.ac.id>. Diakses tanggal 20 Februari 2018.
- Anugrahwati, Y. 2005. Perubahan Karakteristik Mutu dan Analisis Kinetika Selama Penyimpanan Puree Mangga (*Mangifera indica L.*). *Tesis tidak diterbitkan*. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Virginia, USA.
- Aparigraha, G. A. 2016. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi NaOH pada Proses Delignifikasi Selulosa Mikrokrystal (MCC) dari Jerami Padi Beras Merah Lokal (*Oryza sativa L. Var Barak Cenana*). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Bali.
- Arini, Liss Dyah Dewi. 2017. *Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat*. APIKES Citra Medika. Surakarta.
- Asgar, A., A. Kartasih, A. Supriadi dan H. Trisdyan. 2010. *Pengaruh Lama Penyimpanan, Suhu dan Lama Pengeringan Kentang terhadap Kualitas Keripik Kentang Putih*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Lembang.
- Astawan, Made, dan T. Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Astawan, Made. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, Made. 2010. Tepung Tapioka, Manfaatnya, dan Cara Pembuatannya. <http://www.arenaipb.wordpress.com>. Diakses tanggal 23 Februari 2018.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. 2016. *Padi Lokal Daerah Istimewa Yogyakarta*. Kementerian Pertanian. Jakarta.

- Baliwati, Farida Yayuk, dan Khosman. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Be Miller, J. N. dan Huber, K. C. 2010. *Modified Starch: Chemistry and Properties*. Bertolini, A. C. *Starches: Characterization, Properties, and Applications*. CRC Press. London.
- Berry, C. S. 1986. Resistant starch. Formation and Measurement of Starch that Survives Exhaustive Digestion with Amylolytic Enzymes During the Determination of Dietary Fiber. *Journal of Cereal Science*. 4:301-314.
- Cahayanti, Novi Dwi. 2006. Pengaruh Cara Pemasakan dan Lama Penyimpanan Nasi dalam Magic Jar terhadap Kadar Karbohidrat dan Protein serta Kualitas Fisik Nasi dari Berbagai Jenis Varietas Beras. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember.
- Chaplin, M., 2004. Effect of Temperature and Pressure. <http://www.isbu.ac.uk/biology/enztech/temperature>. Diakses tanggal 28 November 2018.
- Childs, N.W. 2004. *Production and Utilization of Rice*. E.T. Champagne. *Rice: Chemistry and Technology*. Third Edition. American Association of Cereal Chemists. St. Paul, Minnesota.
- Chrastil, J. 1994. Effect of Storage on the Physicochemical Properties and Quality Factors of Rice. Di dalam W.E. Marshall dan J.I. Wadsworth. *Rice Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Damardjati, D.S., dan E. Y. Purwani. 1991. *Mutu Beras. -. Padi-Buku 3*. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman. Bogor.
- Dela Cruz, N. M. 2002. *Rice Grain Evaluation Procedures. Methods Currently in use in The PBGB (Plant Breeding, Genetic, and Biochemistry)*. International Rice Reserach Institute. Los Banos.
- Demam, M. John. 1997. *Kimia Makanan*. ITB Press. Bandung.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Diyah, Nuzul Wahyuning. 2016. Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalian Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 3(2): 67-73.

- Dwijoseputro, D. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.
- Englyst, H. N., Kingman, S.M. and Cummings, J.H. 1992. Classification and measurement of nutritionally important starch fractions. In Impact of Analytical Method on Resistant Starch Determination. *European Journal of Clinical Nutrition*. 46:S33-S50.
- Fibriyanti, Y. W. 2012. Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (*Oryza nivara*) dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Frei, M., P. Siddhuraju, K. Becker. 2003. Studies on the In Vitro Starch Digestibility and the Glycemix Index of Six Different Indigenous Rice Cultivars from the Philippines. *Food Chemistry*. 83:395-402
- Gaman, P. M., K. B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Ha, Ae Wha, Gwi Jung Han, Woo Kyoung Kim. 2012. Effect of Retrogradated Rice on Weight Control, Gut Function, and Lipid Concentration in Rats. *Nutrition Research and Practice (Nutr res Pract)*. 6(1):16-20.
- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hee-Young An., 2005. Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches. *Dissertation*. Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Hernawan, Edi dan Vita Meylani. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara*, *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan bakti Tunas Husada*. 15(1):79-91.
- Hodsagi, M. 2011. Recent Result of Investigation of Resistant Starches. *Thesis*. Departement of Applied Biotechnology and Food Sciences. Budapest University of Technology and Economics.
- IRRI. 1996. *Standard Evaluation System for Rice*. INGER Genetic Resources Center. International Rice Research Institute. Manila.
- Islamiyah, U, Siang T. G., Indarini D. P. 2013. Profil Kinetika Perubahan Kadar Glukosa Pada Nasi dalam Pemanas. *Jurnal Akademia Kimia*. 2(3):160-165.
- Ismunadji, M. 1989. *Padi Buku 2*. Badan Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan Bogor. Bogor.

- Jenkins, T. C. 1984. Effect of Fatty Acid or Calcium Soap on Rumen and Total Nutrient Digestibility of Dairy Ration. *Journal Dairy Science*. 7(2): 978-986.
- Juliano, B. O. 1971 Asimplified Assay For Milled Rice Amylose Cereal Science. *Today*. 11:61.
- Juliano B. O. 1984. *Rice Starch*. R. L. Whistler, J. N. BeMiller, and E. F. Paschall. *Starch: Chemistry and Technology*. Second Edition. Academic, Inc. Toronto.
- Kartasapoetra, G., Marsetyo. 1991. *Ilmu Gizi*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Kementerian Pertanian Indonesia. 2016. *Statistik Konsumsi Pangan*. Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian. Jakarta.
- Khush, G. S. dan Cruz, N. D. 2000. *Rice Grain Quality Evaluation Procedures*. In : *Aromatic Rices*. Oxford & IBH Pub.Co.Pvt.Ltd. New Delhi.
- Kusmiadi, Riwan. 2004. Hubungan antara Varietas Beras dengan Komposisi Kimiawi Zat Penyusunnya. [http://www.ubb.ac.id/fppb/?Page=artikel\\_ubb&&id=136](http://www.ubb.ac.id/fppb/?Page=artikel_ubb&&id=136). Diakses tanggal 28 November 2018.
- Madbardo. 2009. *Analisis Kadar Amilosa dalam Beras*. <http://madbardo.blogspot.com/2009/08/analisis-kadar-amilosa-dalamberas.html>. Diakses tanggal 28 November 2018.
- Mahardika., 2011. *Peningkatan Suhu Pada Rice Cooker Dihitung Dalam 48 Jam*. Teknologi Listrik. Vol 1. pp: 6-8.
- Masniati. 2013. *Karakter Sifat Fisikokimia Beras Merah Pada Beberapa SentraProduksi Beras Di Sulawesi Selatan*. Universitas Hasanudin. Makassar.
- McCready, R.M. 1970. Starch and Dextrin. *Method in Food Analysis* (M.A Joslyn, ed). Academic Press. New York. Dalam : Nurfajri, A. F. 2017. *Gelatinisasi Dan Hidrolisis Pati Dari Tepung Terigu*. Universitas Sunan Gunung Djati. Bandung.
- Nurmala, T. 1998. *Serealia Sumber Karbohidrat Utama*. PT Rineka Cipta. Jakarta.

- Pengkumsri, N., C. Chaiyasut, C. Saenjum, S. Sirilun, S. Peerajan, P. Suwannalert, S. Sirisattha, and B. S. Sivamaruthi. 2015. Physicochemical and Antioxidative Properties of Black, Brown and Red Rice Varieties of Northern Thailand, *Journal of Food Science and Technology*, 35(2): 331-338.
- Pietta, P.G. 2000. Flavonoids as Antioxidants. *Journal of Natural Products*. 63:1035-1042.
- Purnawijayanti. 2001. *Higiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Purwani, E.Y. 2007. Sifat Fisika Kimia Beras dan Indeks Glikemiknya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 18(1): 59-66.
- Puspowidowati, A. 2011. Penentuan Profil Gula Pereduksi dari Beras, Jagung Giling dan Jagung Pipilan (Suatu Upaya Penggalan Pangan Alternatif Berindeks Glikemik Rendah bagi Penderita Diabetes). *Skripsi*. Fakultas Farmasi. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Sajilata, M. G. 2006. Resistant Starch. Comprehensive: Reviews. *Journal of Food Science and Food Safety*. 5:1-4.
- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertanian*. 15(1):1-5.
- Sediaoetama, Djaeni Achmad. 1999. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sholihin, H., Permanasari, A., dan Haq, I. G. 2010. Efektifitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis terhadap Ketahanan Nasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 1(1):44-58.
- Sofyan. 2008. Perubahan kadar glukosa pada nasi beras merah dan nasi beras putih selama penyimpanan dalam pemanas. *Skripsi tidak diterbitkan*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Tadulako. Palu.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. 2008. *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Universitas Padjajaran. Jatinangor.
- Lehninger. 1982. Principles of Biochemistry. Dalam. Suarni dan S. Widowati. 2007. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/bjagung/tiganol.pdf>. Diakses tanggal 29 November 2018.

- Subarna. 2005. Pengembangan Metode Menanak Optimum Untuk Beras Varietas Sintanur, IR 64, dan Chierang. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*. Bogor.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Suhardjo. L. J. Harper. 1986. *Pangan Gizi dan Pertanian*. UI Press. Jakarta.
- Suprayogi, D. 2008. Pengaruh Lama Waktu Penggunaan *Magic Jar* Terhadap Perubahan Kualitas Nasi yang Meliputi Bau, Warna, Tekstur, dan Rasa. <http://adln.lib.unair.ac.id/go.php?id=gdlhub-gdl-s1-2008-suprayogid-9696>. Diakses tanggal 23 Februari 2018.
- Susilowati, E. 2010. Kadar amilosa pada nasi yang disubstitusi dengan ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) sebagai bahan makanan pokok. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is A Sensory Property. *Food Quality and Preference*. 13(2002):215–225.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Widowati, S. 2007. Sehat dengan Pangan Indeks Glikemik Rendah. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 29(3).
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yudhasmara, 2014. Makronutrien dan Pengaruh Pada Tubuh. <http://www.klinikgizi.com>. Diakses Tanggal 28 Desember 2018.
- Yusof B. N. M., Talib R. A., dan Karim N. A. 2005. Glycemic Index of Eight Types of Commercial Rice. *Malaysian Journal of Nutrition*. 11(2):151-163.