

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminudin, Muhamad., & Habib, Inayati. 2009. *Pengaruh Lamanya Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri pada Nasi yang Dimasak di Rice Cooker dengan Nasi yang Dikukus*. Jurnal Medika. Vol 9 (2).
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Asgar, A., A. Kartasih, A. Supriadi dan H. Trisdyani. 2010. *Pengaruh Lama Penyimpanan, Suhu dan Lama Pengeringan Kentang terhadap Kualitas Keripik Kentang Putih*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Lembang.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami, Cetakan I*. Penerbit Tiga Serangkai. Solo.
- Ben, E.S., Zulianis dan Halim, A. 2007. *Studi awal pemisahan amilosa dan amilopektin pati singkong dengan fraksinasi butanol-air*. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi 12(1): 1-11.
- BeMiller, J dan Whistler, R. 2009. *Starch : Chemistry and Technology*. New York: Elsevier Inc.
- Berry, C. S. 1986. *Resistant Starch. Formation and Measurement of Starch that Survives Exhaustive Digestion with Amylolytic Enzymes During the Determination of Dietary Fiber*. 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 Nasi*. (Skripsi). Program Studi Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember.
- Day, J.R. & A. L. Underwood. 1990. *Analisis Kimia Kuantitatif Edisi Keenam*. Penerbit Erlangga. Jakarta.

- Emawati Emma, Nesti Septi, dan Idar. 2017. *Analisis Kandungan Fosfor (P) Dalam Dua Varietas Kubis (Brassica oleracea) Di Daerah Lembang Bandung*. Sekolah Tinggi Farmasi Bandung. Bandung.
- Febriana, Ana., Rachmawanti, Dian., Anam, Choirul. 2014. *Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, dan Sifat Sensoris Sala Lauak dengan Variasi Tepung Beras sebagai Alternatif Makanan Sehat*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No. 2. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press..
- Haryanti, P., Setyawati, R., dan Wicaksono, R. 2014. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Suspensi Pati serta Konsentrasi Butanol terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa dari Tapioka*. Agritech. 34(3): 308-315.
- Hee-Young An. 2005. *Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches*. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Hernanto, J. 2014. *Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi secara Fisik pada Berbagai Lama Pemanasan*. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung. 76 hlm.
- Hubeis M. 1984. *Pengantar Pengolahan Tepung Serealia dan Biji-bijian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Jacob, H. And J. A. Delcour. 1998. *Hydrothermal Modifications of Granular Starch with Retention of The Granular Structure: Review*. J. Agric. Food Chem. 46 (8): 2895-2905.
- Juliano, B.O. 1971 *Asimplified Assay For Milled Rice Amylose Cereal*. Science Today. Vol 11 : 61.

- Keum, D.H. dan H. Kim. 2001. *Adsorption Equilibrium Moisture Content of Rough Rice, Brown Rice, White Rice and Rice Hull*. Journal of Biosystems Engineering, vol 26(1):57-66
- Kurniawan, Ferry. 2015. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Gula Reduksi Pada Tepung Biji Nangka*. Kimia Pangan. Vol 1. pp: 5-10.
- Masniawati, A., Kuswinanti, T., Gobel, R.B., Risnawaty, R., 2013. *Identifikasi cendawan terbawa pada benih padi lokal aromatik pulu mandoti, pulu pinjan, dan pare lambau asal kabupaten enrekang, sulawesi selatan*. Manasir. 1 (1) : 51-59.
- Narwidina P. 2009. *Pengembangan Minuman Isotonik Antosianin Beras Hitam (Oryza sativa L. indica) dan Efeknya terhadap Kebugaran dan Aktivitas Antioksidan pada Manusia Pasca Stress Fisik. A Case Control Study*. [Tesis]. FTP UGM Yogyakarta.
- Poedjiadi, Anna. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta
- Puspowidowati, A. 2011. *Penentuan profil gula pereduksi dari beras, jagung giling dan jagung pipilan (suatu upaya penggalian pangan alternatif berindeks glikemik rendah bagi penderita diabetes)*. (Skripsi). Fakultas Farmasi Universitas Airlangga Surabaya.
- Sajilata MG, Singhal RS, Kulkarni PR. 2006. *Resistant starch: a review*. Comp Rev Food Sci Food F 5: 1-17.
- Sari Diesna, Saifuddin Sirajuddin, dan Hendrayati. 2012. *Pengaruh Lama Pemanasan dalam Rice Cooker terhadap Kandungan Zat Besi (Fe) dan Total Mikroba Nasi Putih*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Shanita SN, Hasnah H, dan Khoo CW. 2011. *Amylose and amylopectin in selected Malaysian food and its relationship to glycaemic index*. Sains Malaysiana, Vol. 40(8): 865-870
- Sholihin., Hayat et al., 2010. *Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Ketahanan Nasi*. Sains dan Teknologi Kimia. Vol 1. pp: 44-58.
- Srichuwong, S. 2005. *Starches from Different Botanical Sources II : Contribution of Starch Structure to Swelling and Pasting Properties*. Jurnal Polimer Karbohidrat 62 (25-34). Mie University. Japan.
- Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. *Beras hitam, pangan berkhasiat yang belum populer*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 31(2): 9-10.
- Subarna, S. Suroso, Budijanto, dan Sutrisno. 2005. *Pengembangan metode menanak optimum untuk beras varietas Sintanur, IR 64 dan Ciherang*. Departmen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sulartini, Ni Wayan S, Gusti R. S, teguh W., dan Muhidin. 2011. *Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara*. Crop Agro Vol. 4 (2): 43-48.
- USDA National Nutrient Database for Windows Standard Refrence Release SR 24. 2011. Nutrient Data Laboratory. Agriculture Research Service.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 206 halaman.

- Yuliasih, I., Irawadi, T.T., Sailah, I., Pranamuda, H., Setyowati K. dan Sunarti, T.C. 2007. *Pengaruh proses fraksinasi pati sagu terhadap karakteristik fraksi amilosanya*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 17(1): 29-36.
- Yuniwati, M., Ismayati, D., dan Kurniasih. 2011. *Kinetika Reaksi Pati Pisang Tanduk dengan Katalisator Asam Klorida*. :107-112 Jurnal Teknologi
- Yusof, B.N.M., R.A. Talib, and N.A. Karim. 2005. *Glycemic index of eighth types of commercial rice*. Mal. J. Nutr. 11(2): 151-163.
- Astawan. 2006. *Beras pera yang difermentasi*. [Online] Tersedia: <http://cybermed.cbn.net.id> [6 Maret 2018]
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Padi Tahun 2015*. [Online] Tersedia: [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id) [8 Januari 2019]
- Kusmiadi. 2004. *Hubungan antara Varietas Beras dengan Komposisi Kimiawi Zat Penyusunnya*. [Online] Tersedia: [http://www.ubb.ac.id/fppb/?Page=artikel\\_ubb&&id=136](http://www.ubb.ac.id/fppb/?Page=artikel_ubb&&id=136) (6 Maret 2018).
- Rahmat R. 2010. *Stabilisasi Mutu Beras Pecah Kulit melalui Penerapan Teknologi Penyimpanan Hermetik*. [Online] Tersedia: <http://www.majalahpangan.com/2010/04/stabilisasi-mutu-beras-pecah-kulit-melalui-penerapan-teknologipenyimpanan-hermetik/> [7 Maret 2018]