



## DAFTAR PUSTAKA

- Alizadeh, M.R. dan Bagheri, I. 2009. *Field Performance Evaluation Of Different Rice Threshing Methods*. International Journal of Natural and Engineering Sciences. 3(3): 139-143.
- Anonim. 2015. *Standar Mutu Gabah Dan Beras Giling*. BPTP Kaltim, Badan Litbang Pertanian, kementrian pertanian RI. [http://kaltim.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com\\_content&view=article&id=715&Itemid=59](http://kaltim.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=715&Itemid=59) diakses pada tanggal 21 Juni 2018 pukul 17.16 WIB.
- Anonim. *Mesin Reaper*. 2019. <https://www.andaromesin.com/mesin-reaper/> Diakses pada tanggal 14 Juni 2019 pukul 19.16 WIB
- AOAC. 2005. *Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist. Washington, USA
- Apriyantono, D. F. A. 1989. *Petunjuk Praktikum Laboratorium Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Aryani, V. 2013. *Panen dan Pascapanen Padi*. Medan: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sumatera Utara. Sinar Tani. Agroinovasi. Edisi 17-23 Juli 2013 No.3516 Tahun XLIII.
- Astawan, M. dan Wresdiyati, T. 2004. *Diet Sehat Dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Bainer, R. 1955. *Principles Of Farm Machinery*. New york: John Wiley & Sons Inc.
- Barber, S. 1972. *Milled Rice And Changes During Aging*. Pada: Chemistry and Technology (Houston, D.F., 1972). American Association of Cereal Chemist, St. Paul, Minnesota.
- Biliaderis, C. G. dan Zawistowski, J. 1990. *Viscoelastic Behaviour Of Aging Starch Gels: Effects Of Concentration, Temperature And Starch Hydrolysates On Network Properties*. Cereal Chemistry. 67:240-246.
- Bora, G.C. dan Hansen, G.K. 2007. *Low Cost Mechanical Aid For Rice Harvesting*. Journal of Applied Sciences. 7(23): 3815-3818.
- BSN. 2015. SNI 6128:2015. *Beras*. Jakarta.
- Champagne, E. T., 2004. *Rice Chemistry And Technology*. Third Edition. USA: American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Chandrajitha, U. G., Gunathilakea, D. M. C. C., Bandaraa, B. D. M. P., dan Swarnasiria, D.P.C. 2016. *Effects Of Combine Harvesting On Head Rice Yield And Chaff Content Of Long And Short Grain Paddy Harvest In Sri*



- Lanka. International Conference of Sabaragamuwa University of Sri Lanka 2015. *Procedia Food Science* 6: 242-245.
- Child, N. W., 2004. *Production and Utilization Of Rice*. dalam: Rice: Chemistry and Technology (Champagne, E.T., ed., 2004). Third Edition. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota.
- Cogburn, R. R., 1985. *Rough Rice Storage*. In: Juliano B O. Rice Chemists and Technology. 2nd. St Paul, MI, USA: The American Association of Cereal Chemists: 265–287.
- Damardjati, D.S. 1988. *Struktur Kandungan Gizi Beras*. In: M. Ismunadji dkk. (Eds.) Padi Buku 1. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Damardjati dan Purwani, 1991. *Mutu Beras Dalam Padi*. Edisi Ke-3. Badan Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Damardjati, D.S., 1995, *Karakterisasi Sifat Dan Standarisasi Mutu Beras Sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis Dan Agroindustri Padi Di Indonesia* . Badan Litbang Pertanian.
- Damardjati, D.S., Zubaidi, S., Sarjono, D., Yuadina, N., Munarso, S.J., Widowati, S., dan Purwani, E.Y., 1989. *Evaluasi Dan Pengembangan Metoad Penetapan Derajat Sosoh Beras Giling*. Laporan Penelitian Balittan Sukamandi bekerjasama dengan Balai Penelitian Teknologi Pangan, BULOG, Tambun.
- Damardjati, D.S., 1981. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Beras Giling*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Dhaliwal, Y.S., Sekhon, S.K., dan Nagi, P.S. 1991. *Enzymic Activities And Reological Properties Of Stored Rice*. *Rice Chemistry* 68(1) :18-20.
- Evers, T. dan Millar, S. 2002. *Cereal Grain Structure And Development: Some Implication For Quality*. *Journal of Cereal Science* Vol.36(3) : 261-284.
- FAO., 1970. *Amino Acid Content Of Foods And Biological Data On Proteins*. Rome Nutrition Division: FAO, 122. FAO.
- Feliz, D. J., Proctor, A., Monsoor, M.A., dan Eason, R.L. 2005. *The Effects Of Damaged Kernel Caused By Combine harvester Settings On Milled Rice Fatty Acid*. *Journal of Food Science* Vol.70(6)
- Fredriksson, H., Silverio, J., Andersson, R., Eliasson, A. C., dan Aman, P. 1998. *The Influence Of Amylose And Amylopectin Characteristics On Gelatinization And Retrogradation Properties Of Different Starches*. *Carbohydrate Polymers* Vol. 35 (3): 119-134.
- Frei M, dan Becker K., 2003. *Studies On The In Vitro Starch Digestibility And The Glycemic Index Of Six Different Indigenous Rice Cultivars From The Philippines*. *Food Chem.*, 83: 395-402.



- Gaman, P. M. dan Sherrington, K. B. 1994. *Ilmu Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Grist, D.H. 1975. *Rice*. 5th ed. London: Longmans.
- Guinee, T. P. 2003. *Cheese Rheology*. In: FUQUAT, J. W. & FOX, P. F. (eds.) *Encyclopedia of Dairy Sciences*.
- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., dan Subroto, E., 2012. *Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profile Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknogi Asap Cair Tempurung Kelapa*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol.V:2
- Iswari, K. 2012. *Kesiapan Teknologi Panen Dan Pascapaen Padi Dalam Menekan Kehilangan Hail Dan Meningkatkan Mutu Beras*. [/http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/552](http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/552) diakses pada tanggal 17 Juni 2019 pukul 18.30 WIB.
- Juliano, B. O., 1971 *Asimplified Assay For Milled Rice Amylose Cereal Science*. *Cereal science today* 16:334-340.
- Juliano, B. O., 1985. *Some Factors Affecting Nutritional Properties Of Rice Protein*. *Cereal chemistry*.
- Juliano, B.O., 1994. *Criteria And Test For Rice Grain Quality*. In: *Rice Chemistry and Technology* (B.O. Juliano, ed 1994). American Association of Cereal Chemists, St. Paul. Minnesota. *Trans Nat Acad Sci Technol*, 7: 205–216.
- Kenkel J. 2003. *Analytical Chemistry For Technicians*. CRC Press, LLC.
- Larsson, K. 1980. *Inhibition Of Starch Gelatinization By Amylose-Lipid Complex Formation*. *Starch/Starke* 32(4):125-126.
- Lee, T.C., Wei, T.W. dan Williams, V.R. 1965. *The Effect Of Storage Time On The Compositional Patterns Of Rice Fatty Acids*. *Cereal Chemistry* 42:498-505.
- Luh, B. S., 1991. *Rice Utilization, Volume II*. AVI, New York.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., dan Prianto, A. B., 2015. *Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Nasi Instant*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12(1):1-10.
- Maningat, C.C. dan Juliano, B.O., 1980. *Starch Lipid And Their Effect On Rice Starch Properties*. *Starch/Starke* 32(3):78-82.
- Mulyati, G. T. 2019. *Oral Conversation* pada 31 Juni 2019.
- Nugraha, S., Thahir, R., dan Sudaryono. 2007. *Keragaan Kehilangan Hasil Pascapanen Padi Pada 3 (Tiga) Agroekosistem*. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 3(1): 42–49.



- Nugraha, S., Setyono, A., dan Damarjati, D.S., 1990. *Pengaruh Keterlambatan Perontokan Padi Terhadap Kehilangan Hasil Dan Mutu*. Laporan Hasil Penelitian 1988/89. Balai Penelitian Tanaman Padi Sukamandi.
- Purwadaria, H.K. dan Sulistiadji, K. 2011. *Petunjuk Operasional Mesin Pemanen (Reaper)*. <http://agribisnis.net/Pustaka>. Diakses pada tanggal 10 Juni 2019 pukul 16.48 WIB.
- Purwadaria, H.K., Ananto, E. E., Sulistiadji, K., Sutrisno, dan Thahir, R. 1994. *Development Of Stripping And Threshing Type Harvester. Postharvest Technologies For Rice In The Humid Tropics - Indonesia*. Technical Report Submitted to GTZ-IRRI Project. IRRI, the Philippines. 38 pp.
- Purwadi, T. 2008. *Mesin Pemanen Dan Analisa Biaya Operasional*. Yogyakarta: Jurusan Teknik Pertanian, FTP, UGM.
- Skrabanja V. dan Kreft I. 1998. *Resistant Starch Formation Following Autoclaving Of Buckwheat (Fagopyrum Esculentum Moench) Groats, An In Vitro Study*. Jurnal Agri and Food Chem 46:2020-2023.
- Susilowati, E. 2010. *Kadar Amilosa Pada Nasi Yang Disubstitusi Denga 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: 215-225.
- Thahir, R. 2000. *Pengaruh Aliran Udara Dan Ketebalan Pengeringan Terhadap Mutu Gabah Keringnya*. Buletin Enjiniring Pertanian VII(1&2): 1-5.
- Tjahjohutomo, R. 2008. *Komersialisasi Inovasi Teknologi Hasil Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*. Disampaikan pada Workshop Membangun Sinergi A-B-G dalam Komersialisasi Hasil Litbang Alsintan Lokal Dalam Negeri, FATETA IPB, Bogor, 6 Agustus 2008. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta
- Wang, H. L., Wan, X. Y., Bi, J. C., Wang, J. K., Jiang, L., Chen, L. M., Zhai, H. Q., dan Wan, J. M., .2006. *Quantitative Analysis Of Fat Content In Rice By Near Infrared Spectroscopy Technique*. Cereal Chem, 83(4): 402-406.
- Webb, B. D., 1985. *Criteria Of Rice Quality In The US*, In: Juliano B O. Rice Chemistry and Technology. 2nd ed. St Paul, MI, USA: The American Association of Cereal Chemists: 403-442.
- Weerasuriya, G.V.T.V., Bandara, M.H.M.A., dan Rambanda, M. 2011. *Performance Evaluation Of Four Wheel Tractor Driven High Capacity Combine Paddy Thresher*. Tropical agricultural research; Vol. 22 (3): 273-281.
- Whistler, R. L., Yau, N. J. N., dan Huang, J.J., 1996. *Analysis Of Cooked Rice*. Food Quality and Preference 7 (3/4):263-270.



- Wijaya, W A., Nur, S. W. Y., Meutia, I. H., dan Rafiqah, N. B. 2012. *Beras Analog Fungsional Dengan Penambahan Ekstrak Teh Untuk Menurunkan Indeks Glikemik dan Fortifikasi Dengan Folat, Seng, dan Iodium*. Laporan Perkembangan Penelitian. Bogor.: Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- 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):151163.