

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhbar AM. 2015. *Analisis Sifat Fisikokimia Dan Sifat Fungsional Beras (Oryza Sativa) Varietas Beras Hitam Dan Beras Merah Asal Cianjur, Solok, Dan Tangerang* [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. Bhattacharya KR, Subba Rao PV. 1966. *Processing Condition and Milling Yield in Parboiling of Rice*. J.Agr.Food Chem. 14(5):473-475
- Bhattacharya, K. R. 2004. *Parboiling of Rice*. Dalam Champagne ET, editor. *Rice Chemistry and Technology*. Edisi ke-3. American Association Cereal Chemist Inc. Minnesota
- Broker, D. B, Arkema, W. F. B, Hall, C. W. 1974. *Drying Cereal Grain*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut
- Damardjati, D. S. 1991. *Mutu Beras, dalam Padi*: Buku 3, Eds: Soenarjo dkk, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Grist DH. 1975. *Rice*. 5<sup>th</sup> ed. London (GB) : Longmans
- Harper, J. M. 1981. *Extrusion of Food*. Volume I. CRC Press, Inc Boca Raton-Florida.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hasanah, I. 2007. *Bercocok Tanam padi*. Azka Mulia Media. Jakarta. 68 hal.
- Himmah, L. F. dan W. Handayani. 2012. *Pengaruh Ekstrak Teh Hijau dalam Pembuatan Beras dengan IG Rendah*. Jurnal UNEJ 1(1):1-3.
- Hasbullah, R. 2011. *Beras Pratanak adalah VHT pada Gabah*. <http://rokhani.staff.ipb.ac.id/> [16 Februari 2011].
- Kementerian Pertanian. 2015. *Modul Pemberdayaan dalam Upaya Khusus Peningkatan Produksi Padi, Jagung dan Kedelai Tahun 2015*. Kerjasama Kementerian Pertanian RI dengan Perguruan Tinggi. Jakarta. 34 hal
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn. USA.
- Patiwiri, A. W. 2006. *Teknologi Penggilingan Padi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Purwani, E. Y. 2001. *Sifat Fisiko Kimia Beras dan Indeks Glikemikisnya*. Teknologi Industri Pangan. 59-66

- Singh, R. Paul dan Dennis R. Heldman, 2009. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press, Elsevier
- Susilo N. 2013. *Rekayasa proses pengolahan beras pratanak untuk memperbaiki kualitas dan menurunkan indeks glikemik pada gabah cv. Ciherang*. Bogor : Institut Pertanian Bogor. Szczesniak, A. S. 2007. *Consumer Awareness of Texture and of Other Food Attributes II*. Journal of Texture Studies 2(2): 196-206.
- Syarif, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB. Bogor
- Tjiptadi, W dan Nasution M. Z. 1985. *Padi dan Pengolahannya*. Bogor: Agro Industri Press Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fafeta, IPB.
- Utama, M. Zulman Harja. 2015. *Budidaya Padi pada Lahan Marjinal (Kiat Meningkatkan Produksi Padi)*. Penerbit Andi. Yogyakarta. 1-3
- Widowati S, Santosa BAS, Astawan M, Akhyar. 2009. *Penurunan indeks glikemik berbagai varietas beras melalui proses pratanak*. J Pascapenen 6(1) : 1-9.
- Wimberly J.E. 1983. *Paddy Rice Postharvest Industry in Developing Countries*. Manila: IRRI (International Rice Research Institute).
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor:M-brio Press