

DAFTAR PUSTAKA

- Abbot, J. A. and Harker, F. R. 2001. *Texture: The Horticulture and Food Research Institute of New Zealand Ltd.* New Zealand.
- Abidin, Z. 2009. *Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Singkong: Pengembangan Formulasi, Proses Produksi dan Karakteristik Produk.* Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia.
- Akdogan, H. 1999. *High Moisture Foof Extrusion.* Journal International of Food Science and Technology. 34: 195-207.
- Allem, A. C. 2002. *The Origins and Taxonomy of Cassava.* In: Hillocks, R.J., Thresh, J.M., Bellotti, A.C. (eds). *Cassava: Biology, Production and Utilization.* New York: CABI Publishing. P: 1-16.
- Annison, G. and Topping, D. L. 2000. *Nutritional Role of Resistant Starch; Chemical Structure vs Physiology Function.* Journal Nutrition. 14: 297-320.
- Anonim.2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 2012. *Road Map Diversifikasi Pangan 2011-2015.* Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 2015. <http://instantpot.com/technology/what-is-electric-pressure-cooker.htm> [02 April 2015].
- Anonymmus. 1995. *Official Methods of Analysis.* Arlington: AOAC.Inc.
- Asp, N. G. 1992. *Preface: Resistant Starch.* Proceedings of the 2nd Plenary Meeting of EURESTA: European Flair Concerted Action No. 11 on Physiological Implications of the Consumption of Resistant Starch in Man. Eurpen Journal Clinic Nutrition.46: (Suppl 2) S1.
- Balagopalan, C., Padmaja, G., Nanda, S. K. and Morthy, S. N. 1988. *Cassava in Food, Feed and Industry.* CRC Press. Boca Raton: Florida.
- Bechara, M. A. 2006. *Enzyme Production.* www.fungal-enzyme-production-and-use.htm. [02 April 2015].

- Blagbrough, I. S., Bayoumi, S. A. L., Rowan, M.G. and Beeching, J. R. *Cassava: An Appraisal of its Phytochemistry and its Biotechnological Prospects*. Phytochemistry. 71: 1940-1951.
- Budi, F. S., Hariyadi, P. dan Budijanto, S. 2013. *Review: Teknologi Proses Ekstruksi untuk Membuat Beras Analog*. Jurnal Pangan. 22 (3): 263-274.
- Budijanto, S., Sitanggang, A. B., Wiaranti, H. dan Koesbiantoro, B. 2012. *Pengembangan Teknologi Sereal Sarapan Bekatul dengan Menggunakan Twin Screw Extruder*. Jurnal Pascapanen. 9 (2): 63-69.
- Budijanto, S. dan Suroso, S. S. 2005. *Pengembangan Metode Menanak Optimum untuk Beras Varietas Sintanur, IR 64 dan Ciherang*. Prosiding Seminar Teknologi Inovatif Pascapanen. Bogor.
- Chessari, C. J. and Sellahewa, J. N. 2011. *Effective Process Control. Extrusion Cooking*. Woodhead Publishing. CFRC Press New York. USA. P: 82-107.
- Collado, L. S., Mabessa, L. B., Oates, C. G. and Corke, H. 2001. *Bihon Type Noodles from Heat Moisture Treated Sweet Potato Starch*. Journal Food Science. 66 (4): 604-609.
- Cotton, F. A. and Wilkinson, G. 1989. *Kimia Anorganik Dasar*. Penerjemah: Sahati, S. Pedamping: Yanti, R. A. K. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Darjanto dan Murjati. 1980. *Khasiat, Racun dan Makanan Ketela Pohon*. Yayasan Dewi Sri. Bogor.
- Deliani, L. 2004. *Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Beberapa Varietas Beras yang Berbeda Tingkat Kepulenannya terhadap Mutu Tanak*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dewi, R. K. 2012. *Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (Mocaf) Dengan Metode Ekstruksi*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Djuwardi, A. 2009. *Cassava Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan, Manfaat, Peluang Bisnis dan Prospek*. Percetakan Grasindo. Jakarta.
- Egan, S. V., Yeoh, H. H. and Bradbury, J. H. 1998. *Simple Picrate Paper Kit for Determination of the Cyanogenic Potential of Cassava Flour*. Journal Science Food Agriculture. 76: 39-48.

- Fuentes, Z. E., Riquelme, N. M. J., Sánchez, Z. E. and Pérez, A. J. A. 2010. *Resistant Starch as Functional Ingredient : A Review*. Food Research International. 43(4): 931-942.
- Goni, I., Gracia, D., Manas, E. and Calixto, S.F. 1996. *Analysis of Resistent Starch : A Methode for Food and Food Products*. Food Chem. 56: 333-337.
- Grace, M. R. 1977. *Cassava Proccessing*. Roma: FAO of United Nations.
- Harper, J. M. 1981. *Extruaction of Foods*. Vol. 1. Boca Raton. CRC Press: Florida.
- Herawati, H. dan Widowati, S. 2009. *Karakteristik Beras Mutiara dari Ubi Jalar*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. Vol. 5.
- Huber, G. R. and Rokey, G. J. 1990. *Extruded Snacks: Snack Food*. Van Nostrand Reinhold. New York. USA.
- Juliano, B. O. 1972a. *A Simplified Assay for Milded Rice Amylose*. Cereal Science Today 16: 334-360.
- Juliano, B. O. 1972b. *The Rice Caryopsis and Its Composision*. In: *Rice, Chemistry and Technology*. DF. Houston (ed). American Association of Cereal Chemist. Inc. St. Paul. Minnesota.
- Juliano, B. O., Bautista, O. M., Lugay, J. G. and Reyes, A. C. 1964. *Studies on the Phsicochemical Properties of Rice*. Journal Agricuclure Food Chem. 1292: 131-138.
- Katsuya, N., Sagara, T., Takahashi, R., Yoshida, T. and Ojima, T. 1971. *Process for Producing Enriched Artificial Rice*. US patent 3.628.966.
- Kokini, J. L., Ho, C. T. and Karwe, M. V. 1992. *Food Extrusion Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Kurachi, H. 1995. *Process for Making Enriched Artificial Rice*. US Patent 5.403.606.
- Kusdiarjo, S. 2002. *Membuat Kerupuk Ubi kayu dan Keripik Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Laily, R. 2010. *Olahan dari Kentang*. Penerbit Kanisus. Yogyakarta.

- Lalitya, N. 2009. *Kajian Penyusunan Standard Operating Procedures (SOP) Penanaman Beras Jagung Dengan Rice Cooker*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lehninger, A. L. 1982. *Principles of Biochemistry*. Penerjemah: Thenawijaya, M. *Dasar - Dasar Biokimia*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Light, M. J. 1999. *Modified Food Starch : Why, What, Where and How*. The American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Lisnan, V. 2008. *Pengembangan Beras Artifisial Dari Ubi Kayu dan Ubi Jalar Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Machmur, M., Dharulsyah, S. M. H., Subagyo, A. dan Rachman, B. 2011. *Diversifikasi Pangan Solusi Tepat Membangun Ketahanan Pangan Nasional*. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian.
- Miah, M. A. K., Haque, A., Dauglass, M. P. and Clarke, B. 2002. *Parboiling of Rice. Part II : Effect of Hot Soaking Time on The Degree of Starch Gelatinization*. Journal Food Science Technology. 37: 539-545.
- Miller, J. B., Powel, K. F. and Colagiuri, S. 1997. *The IG Factor : The GI Solution*. Hodder and Stoughton. Hodder Headline Australia Pty Limited.
- Mishra, A., Mishra, H. N. and Rao, P. S. 2012. *Preparation of Rice Analogues Using Extrusion Technology*. International Journal of Food Science and Technology. 47 (9): 1789-1797
- Muchtadi, D., Palupi, S. R., dan Astawan, M. 1992. *Enzim Dalam Industri Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nufrida, A. dan Puspitawati, N. 2010. *Pembuatan Maltodekstrin dengan Proses Hidrolisa Parsial Pati Singkong Menggunakan Enzim α -amilase*. Skripsi Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Palupi, T. H., Zainul, A. dan Nugroho, M. 2013. *Pengaruh Pre-Gelatinisasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi kayu*. Jurnal Teknologi Pangan Universitas Yudharta. 1 (1): 1-15.

- Parwiyanti., Pambayun, R. dan Charles. 2012. *Sifat Fisiko-kimia dan Organoleptik Beras "Aruk" Pada Metode Pengupasan dan Periode Perendaman Yang Berbeda*. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Rashmi, S. and Urooj, A. 2003. *Effect of Processing on Nutritionally Important Starch Fraction in Rice Varietas*. Internation Journal of Food Sciences and Nutrition. 54: 27-36.
- Riaz, N. M. 2000. *Extruder in Food Aplication*. CRS Press: USA.
- Richana, N. 2012. *Ubi Jalar dan Ubi Kayu: Botani – Budidaya Pasca Panen*. Penerbit Nuansa: Bandung.
- Rossen, J. L. and Miller, R. C. 1973. *Food Extrusion*. *Journal Food Technology*. 27 (8): 46-53.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Ubi kayu Menjadi Tepung Mocaf – Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Publisher. Yogyakarta.
- Samad, M. Y. 2003. *Pembuatan Beras Tiruan dengan Bahan Baku Ubi Kayu dan Sagu*. Prosiding Seminar Teknologi Untuk Negeri. 2: 36-40.
- Satyagraha, H. 2009. *Optimasi Proses Pengolahan dan Karaktersitik Produk serta Penentuan Umur Simpan Beras Ubi Kayu yang Disubstitusi dengan Kecambah Kedelai*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sediaoetama, A. J. 1986. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Setiawati, N. P., Santoso, J. dan Purwaningsih, S. 2014. *Karakteristik Beras Tiruan Dengan Penambahan Rumput Laut Eucheuma cottoni Sebagai Sumber Serat Pangan*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 6 (1): 197-208.
- Shafwati, R. A. 2012. *Pengaruh Lama Pengukusan dan Cara Penanakan Beras Pratanak Terhadap Mutu Nasi Pratanak*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shreve, R. N. and Brink, J. K. 1977. *Chemical Process Industries*. Auckland : Mc Graw Hill Book Co.
- Singh, J., Dartois, A. and Kaur, L. 2010. *Starch Digestibility in Food Matrix : A Review*. *Trends in Foods Science & Technology*. 21: 168-180.

- Sosrosoedirjo. 1972. *Bercocok Tanam Ketela Pohon*. Yasa Guna: Jakarta.
- Subagio, A., Witono, Y., Hermanuadi, D., Nafi', A. dan Windrati, W.S. 2012. *Pengembangan "Beras Cerdas" Sebagai Pangan Pokok Alternatif Berbahan Baku Mocaf. Prosiding InSINnas*. P: 157-160.
- Suprapti, M. L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Susanti, W. 1997. *Hubungan Penyerapan Air dan Volume Pengembangan Beras terhadap Sifat Kepulenan Nasi Selama Penanakan*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tan, H. Z., Li, Z. G. and Bin, T. 2009. *Starch Noodles: History, Classification, Materials, Processing, Structure, Nutrition, Quality, Evaluating and Improving*. Food Research International. 42: 551-576.
- Tharanathan, R. N. 2002. *Food Derived Carbohydrates : Structural Complexity and Functional Diversity*. Critical Reviews in Biotechnology. Informa Healthcare Communications. 22 (1): 65–84.
- Toothman, J. 2015. *How Rice Cooker Work*. <http://howstuffworks.com/rice-cooker.htm> [02 April 2015].
- Widara, S. S. 2012. *Studi Pembuatan Beras Analog Dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wills, R. B. H., McGlason, W.B., Graham, D., Lee, T. H. and Hall, E.G. 1989. *Postharvest : An Introduction to The Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. AVI Book, Van Nostrand Reinhold. New York.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yeh, A. I. and Jaw, Y. M. 1999. *Effect of Feed Rate and Screw Speed on Operating Characteristics and Extrudate Properties During Single- Screw Extrusion Cooking of Rice Flour*. Cereal Chemistry. 76 (2): 236-242.
- Yoshida, T., Sagara, T., Ojima, T., Takahashi, R. and Takahashi, M. 1971. *Process for Producing Enriched Artificial Rice*. US Patent. 3.620.762.