

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Amaliah, N. 2002. *Daya Terima dan Nilai Gizi biscuit Terfortifikasi Zat Besi dengan Penambahan Tepung Ikan Selar (Caranx. sp)*. Skripsi. Bogor : IPB.
- Anggadiredja, J.T., Zalnika, A., Purwoto, H., & Istini, S. 2006. *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ardhianti, S.D. & Indrasari, S.D. 2010. Pengaruh Proses Penyosohan dan Pemasakan terhadap Kandungan Serat Pangan Beberapa Varietas dan Galur Beras Merah. *Prosiding Seminar Ilmiah Hasil Penelitian Padi Nasional* : Buku 3 p. 1451-1460.
- Astawan, M. & Wresdiyati, T. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Penerbit Tiga Serangkai.
- Astuti, Juli. 1992. *Pengaruh Pembuatan Tepung Beras Kaya Protein terhadap Sifat Fisik, Kandungan Zat Gizi, Serat Kasar, dan Serat Makanan*. Skripsi. Bogor : IPB
- Avriyani, Nadiya. 2011. *Variasi Campuran Tepung Talas ( Colocasia esculenta (L.) Schott ) pada Pembuatan Biskuit Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Gizi dan Serat Kasar*. Skripsi. Yogyakarta : UGM.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai. Berita Resmi Statistik*. No. 50/07/Th. XVII, 1 Juli 2014.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Agar-agar Tepung*. SNI 01-2891-1992
- \_\_\_\_\_. 2002. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI 01-2891-1992
- Barina, Neneng. 1995. *Pengaruh Penambahan Sumber Amilopektin dan Modifikasi Pati terhadap Peningkatan Mutu Organoleptik Nasi dari Beras IR-42*. Skripsi. Bogor : IPB
- Budi, F.S., Hariyadi, P., Budijanto, S. & Syah, D. 2013. Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. *Jurnal PANGAN*, Vol. 22 No. 3 September 2013 : 263-274.
- Dewi, Shofia Kusuma. 2008. *Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Berbasis Fermented Cassava Flour sebagai Bahan Pangan Pokok Alternatif*. Skripsi. Bogor : IPB
- Hardiantoro, F. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning dengan Tepung Agar terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Pumpkin Bar*. Skripsi. Yogyakarta: UGM.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Penerbit UGM Press.
- Hasnelly., Supli, E. & Silvia, P. 2013. Kajian Proses Pembuatan dan Karakteristik Beras Analog Ubi Jalar (*Ipomea batatas*). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. ISSN : 1411-4216 ; D-06-(1-8).
- Lailiyana. 2012. *Analisis Kandungan Zat gizi dan Uji Hedonik Cookies kaya Gizi pada Siswi SMPN 27 Pekanbaru Tahun 2012*. Tesis. Depok : UI.
- Larasati, Setya Putri. 2012. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nasi dari Beberapa Varietas Beras*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. Bogor : IPB
- Lubis, Z. 2009. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press.
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar pada Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: UGM.

- Menti A.S. 2010. *Sumbangan Energi dan Protein dari Konsumsi Raskin terhadap Kecukupan Gizi Keluarga di Desa Mardinding Kecamatan Silimakuta Kabupaten Simalungun Tahun 2009*. Skripsi. Medan : USU
- Muchtadi, T., Sugiyono. & Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Noviasari, Santi., Kusnandar, Feri., Budijanto, Slamet. 2013. Pengembangan Beras Analog dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. 24 No.2 ISSN: 1979-7788
- Nurmala, Diah. 2009. *Karakterisasi Tepung Beras Menir Kukus dan Pendugaan Umur Simpannya*. Skripsi. Bogor : IPB
- Persagi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Purwanto, Edy. 2006. *Pengaruh Penambahan Rumput Laut Kappaphycus alvarezii terhadap Mutu Kue Mochi*. Skripsi. Bogor : IPB
- Ramadhan, Wahyu. 2011. *Pemanfaatan Agar-agar Tepung sebagai Texturizer pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya*. Skripsi. Bogor : IPB
- Ratnawati., Bahar, Burhanuddin., Sirajuddin, Saifuddin. 2012. Pengaruh Penambahan Agar-agar terhadap Tingkat Kesukaan, Kadar Serat, dan Indeks Glikemik Nasi Putih. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol.2, No.1 : 38-43
- Ristanti. 2003. *Pembuatan Tepung Rumput Laut (Eucheuma cottonii) sebagai Sumber Iodium dan Dietary Fiber*. Skripsi. Bogor : IPB.
- Santosa, Agus. 2008. *Pengaruh Penambahan Agar-Agar terhadap Kestabilan dan Daya Terima Susu Tempe pada Mahasiswa politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta : UGM.
- Sari, S.K. 2009. *Tingkat Pengetahuan Mahasiswa Fakultas Kedokteran USU tentang Pentingnya Serat untuk Mencegah Konstipasi Tahun 2009*. Skripsi. Medan: USU.
- Sediaoetama, A.D. 2009. *Ilmu Gizi Jilid II. Cetakan keenam*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sudarmadji, Slamet., Haryono, Bambang., Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Empat*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta
- Sudarmadji, Slamet., Haryono, Bambang., Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta
- Susilowati, Eti. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Bahan Makanan Pokok. Skripsi. Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Bandung : UPI.
- Vasanthkumar.,S., Jegan, A., Ramasubbu, A. & Saravanan, S. 2011. One-pot Synthesis and Characterization of Biopolymer Iron Oxide Nanocomposite. *International Journal of Nano Dimension*. 2(2): 105-110, ISSN: 2008-8868.
- Wariyah, Chatarina. 2010. Restrukturisasi Menir Menjadi Beras Berkalsium Tinggi dengan Metode Ekstrusi. *Agritech*, Vol. 30, No.3
- Widara, S.S. 2012. *Studi Pembuatan Beras Analog dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion*. Skripsi. Bogor: IPB.

- Widowati, Sri., Nurjanah, Rahmawati., Amrinola, Wiwit. 2010. Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional* ISBN : 978-979-8940-29-3
- Widyaningtyas, Mita., dan Susanto, Wahono Hadi. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroundustri* Vol.3 No.2 p.417-423
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan Kesebelas. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Widowati, S. 2001. Pemanfaatan Hasil Samping Penggilingan Padi dalam Menunjang Sistem Agroindustri di Pedesaan. *Buletin AgroBio*. 4(1):33-38.
- Yahya, Nur Sofia Wardani. 2012. *Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Baku Menir dengan Penambahan Ekstrak Teh Hitam*. Skripsi. Bogor : IPB.
- Yuwono, Setyo, S., Febrianto, K. & Dewi, N.S. 2013. Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Modified Cassava Flour (MOCAF): Kajian Proporsi MOCAF : Tepung Beras dan Penambahan Tepung Porang. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 14 No. 3 : 175-182

