

## DAFTAR PUTAKA

- Ahmad Fasihuddin, P. A. William, Jean Louis Doublier, Sylvie Durand, Alain Buleon. 2009. Psychochemical Characteristics of Sagoo Starch. *Carbohydrate Polymer* 38: 361-370
- Aini, N., Wijokarno, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Jurnal Agritech* 3(2)
- Alavi S., Bugusu B., Cramer G., Dary I., Lee T.C. 2006. Rice Fortification in Developing Countries. *Academy for Educational Development*. Washington DC
- Aliawati, G. 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa dalam Beras. *Buletin Teknik Pertanian*. 8 (2)
- Angelia, I.O. 2016. Karakteristik Beras Analog Kombinasi Ubi Jalar dan Tepung Beras. *Jurnal Technopeneur* 4(2):85-89
- Asfi, W.M., Harun N., Zalfiatri Y. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers. *Jurnal Faperta UR* 4(1):1-12
- Association of Official Analytical Chemists. 2003. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18th Edition. AOAC International. Gaithersburg.
- Arinanti, M. 2005. Aktivitas Antioksidan Komponen Fenolik dan Asam Fitat pada Berbagai Jenis Kacang. Tesis, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Syarat Mutu Beras Sosoh. *Badan Standarisasi Nasional*. Jakarta.
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., dan Syah, D. 2013. Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. *Journal Pangan*. 22 :263-274.
- Budijanto, S. dan Yuliyanti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*.13 (3)
- Burhanuddin. 2001. Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia. *Kanisius*. Yogyakarta
- Copeland Les, Jaroslav Blazek, Hayfa Salman, dan Mary Chiming Tang. 2009. Form and Functionality of Starch. *Journal of Food Hydrocolloids* 23:1527-1534.
- Damat Y. Kurniawati. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia Pati Garut Termodifikasi secara Fisik Melalui Proses Gelatinisasi Retrogradasi Berulang. *Seminar Nasional Hasil Penelitian*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Darmanto Y., Riyadi P., dan Susanti S. 2017. *Beras Analog Super*. Undip Press . Semarang

- Dewi, N.S. 2015. Diversifikasi Tepung Tapioka pada Pembuatan Flakes Diperkaya Serat Pangan (Dietary Fiber) Tepung Ampas Kelapa. Skripsi. Universitas Pakuan Bogor. Bogor.
- Diaz P., Perez B., Acevedo E., Torres A., Tovar J., Lopez P. 2002. In Vitro Digestibility and Resistant Starch Content of Some Industrialized Commercial Beans (*Phaseolus vulgaris* L.). *Food Chemistry Journal* 78: 333-337
- Ding, Q., Ainsworth, P., Plunkett, A., Tucker, G., and Marson, H. 2005. The Effect of Extrusion Conditions on The Physicochemical Properties and Sensory Characteristics of Rice-Base Expanded Snacks. *Journal of Food Engineering* 66 : 283 -289.
- Direktorat Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 2002. Pengenalan Budidaya Talas, Garut, Ganyong, Gembili, Ubi Kelapa, Iles-Iles, Suweg/Acung. Direktorat Jenderal Bina Produksi Tanaman Pangan. Jakarta
- Djaafar, Titiek F., Sarjiman. Dan Arlyna B. Pustika. 2010. Pengembangan Budidaya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 29(1)
- Dupart, P. and Huber, G.R. 2003. Low Shear Extrusion Process For Manufacture of Quick Cooking Rice. US Patent
- Engelen, A. Sugiyono, Slamet B. 2015. Optimasi Proses dan Formula pada Karakteristik Kelengketan Mi Sagu. *Jurnal Teknopreneur* 3(1): 359-367
- Faridah, D N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. 2010. Structure Changes of Arrowroot (*Marantha arundinacea*) Starch as Influenced by Acid Hydrolysis, Debranching, and Autoclaving-cooling Cycle Modifications. *Journal of Food Industry Technology* (21) 135-142.
- Faridah. Fardiaz. Andarwulan dan Sunarti. 2014. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta Arundinaceae*). *AGRITECH*, 34(1)
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology*. CRC Press. Cambridge England..
- Garcia, M.C., Pereira-Da-Silva M.A., Taboga S., Franco C.M.L. 2016. Structural Characterization of Complexes Prepared with Glycerol Monostearate and Maize Starch with Different Amylose Content. *Journal Carbohydrate Polymer* 148:371-379
- Guy, R. 2001. *Extrusion Cooking: Technologies and Applications*. Woodhead Publishing. Cambridge, United Kingdom.
- Hee-Jung An. 2005. Effect of Ozonation and Addition of Amino Acid in Properties of Rice Starch. Desertation. Departement of Food Science. Louisiana State University. Louisiana
- Herawati, H., A. Arif, K. Oktaviani dan S. Widowati. 2011. Karakteristik Beras Artifisial Berbasis Ubikayu dan Kedelai. Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pertanian III. IPB. Bogor
- Herawati, H., Kusnandar F., Adawiyah D., dan Budijanto S. 2014. Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Litbang* 33(3)

- Hidayat, B., Kalsum N., dan Surfiana. 2009. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Modifikasi yang Diproses Menggunakan Metode Pra-Gelatinisasi Parsial. *Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian* 14(2): 149-152
- Hoover R, Hughes T, Chung HJ, and Liu Q. 2010. Composition molecular structure, properties, and modification of pulse starches: a review. *Food Research International* 43:399–413
- Ishiguro K, Noda T, Kitahara K, and Yamakawa O. 2000. Retrogradation of sweetpotato starch. *Starch-Starke* 52:13–17.
- Jading, A., Tethool E., Payung P., and Gultom S. 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering Cross Flow Fluidized Bed Bertenaga Surya dan Biomassa. *Reaktor* 13 (3) : 155-164
- Karouw, S., Poljanan F., dan Berlina R. 2015. Formulasi Beras Analog Berbahan Baku Pati Sagu. *Jurnal Balai Penelitian Tanaman Palma* 16 (2)
- Kaur, L., Singh J., dan Singh N. 2005. Effect of Glycerol Monostearate on the Physico-chemical, Thermal, Rheological and Noodle Making Properties of Corn and Potato Starches. *Journal Food Hydrocolloids* 19 :839-849
- Krog, N. 1977. Function of Emulsifiers in Food Systems. *Journal of the American Oil Chemist Society*. 54 : 124-131
- Kunaepah, Uun. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Gula terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total, dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Desertasi. Program Studi Gizi Masyarakat. Universitas Diponegoro. Semarang
- Kurniawan A., Estiasih T., dan Nugrahini N. 2015. Mie dari Umbi Garut (*Marantha arundinaceae*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3) ; 847-854
- Kusmana, A., Budiman A., and Hidayat A. 2017. Development Production Food Consumption in Indonesia. Munich Personal RePEc Archive Paper No. 7976
- Latifah, Rudi N., Fitria A.P. 2012. Penggunaan Tepung Beras Hitam dan Gliserol monostearat pada Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1):1-11
- Liu, Zhenli, Zhiman C., Yuanyan L., Zhiqian S., Aiping L. 2008. Maillard Reaction Involved in Steaming Process of the Root of *Polygonum multiflorum*. *Planta Med Journal* 75:84-88
- Maulani, R.R., Budiasih, R., dan Immaningsih N. 2012. Karakteristik Fisik dan Kimia Rimpang dan Pati Garut (*Marantha arundinaceae* L.) pada berbagai Rimpang dan Umur Panen. Seminar Nasional : Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian Trunojoyo Madura
- McClements, D. J. (2005). *Food Emulsions: Principles, Practice, and Techniques* (2 ed.). Boca Raton.
- Mishra, A., Mishra M., Rao P. 2012. Preparation of Rice Analogue Using Extrusion Technology. *International Journal Food Sci and Tech*. 47(9)

- Moretti D, Zimmermann MB, Muthayya S, Thankachan P, Lee TC, Kurpad AV, Hurrell RF. Extruded rice fortified with micronized ground ferric pyrophosphate reduces iron deficiency in Indian schoolchildren: a double-blind randomized controlled trial. *The American Journal of Clinical Nutrition* 84(4):822-829.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto. S. 2015. Beras Analog sebagai Pangan Fungsional dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Gizi Pangan* 10(3)
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto. S. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *Artikel Pangan* 26(1)
- Ong M H, Blanshard JMV. 2004. Texture determinants of cooked, parboiling rice II. Physicochemical properties and leaching behaviour of rice. *Journal of Cereal Science*. 21(3): 261-269.
- Owens G. 2000. *Cereals processing technology*. CRC Press. Boca Raton.
- Palguna I., Sugiyono, dan Hartanto B. 2013. Optimasi Rasio Pati Terhadap Air dan Suhu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resisten Tipe III pada Pati Sagu. *Jurnal pangan* 22(3):253-262
- Pamungkas, B., Susilo, B., dan Komar, N. 2013. Uji Sifat fisik dan Kimia Nasi Instan Bersubstitusi Larutan Kedelai. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* 1 (3):213-223
- Pangastuti, H.A., Affandi D.P., Ishartani D. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung kacang merah dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains* 2(1):20-29
- Pantoja, W.S., Esterada R., Lopez P., Olivera Jr., Elizabeth R., Lachter A. 2016. Efficient Molecular Packing of Glycerol Monostearate in Langmuir Monolayers at the Air-Water Interface. *Colloid and Surface a Physicochemical and Engineering Aspect Journal* 508: 85-92
- Pasaribu, N. 2004. Minyak Buah Kelapa Sawit. Diakses pada 21 Maret 2019 pukul 10.55 WIB. Dari <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1859/kimia-nurhaida.pdf?sequence=1>
- Pinkaew S, Pattanee W, Richard FH, Rita W. 2014. Extruded rice grains fortified with zinc, iron, and vitamin A increase zinc status of Thai school children when incorporated into a school lunch program. *Journal of Nutrition* 143(3) :362-368
- Polnaya, F.J., Breemer R., Agustyn G., dan Tuhumury H. 2015. Karakteristik Sifat-Sifat Fisiko-Kimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi, dan Sagu. *Agrnimal* 5(1) : 37-42
- Putseys J.A., Lisbeth J.D., Lieve L., dan Elin O. 2010. Functionality of Short Chain Amylose-Lipid Complexes in Starch-Water System and Impact on in Vitro Starch Degradation. *Journal Agricultural and Food Chemistry* 58:1939-1945

- Rakhmawati N., Armanto B.S., Praseptiangga D. 2013. Formulasi dan Sifat Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah, dan Tepung Konjac. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1):63-74
- Rewthong,O.,Soponronnarit, S., Taechhapairoj, C. Tungtrakul, P., dan Prachayawasakorn S.2010. Effects of Cooking and Pretreatment Methods on texture and Starch Digestibility of Instant Rice. *Journal of Food Engineering*. 103
- Riaz, M. N. 2000. *Extruders in Food Applications*. Boca Raton, United States of America. CRC Press.
- Rodianawati,I., Hamidin R., Erna R., M. Assagaf, dan Marliani. 2013. Kajian Sifat Organoleptik pada Beras Analog dengan Fortifikasi Tepung Ikan Cakalang (*Latsuwonus pelamisL.*). *Jurnal Litbang Pertanian* 814-831
- Rosida dan Ratna Y. 2013. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kadar Pati Resisten Sukun. *Jurnal Teknologi Pangan* :55-63
- Rosidi,D. Suryo I., dan Iswanto S. 2006. Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi dan Sifat Organoleptik Dodol Susu. *Jurnal Peternakan Indonesia* 11(1):66-73
- Rukmana, Rahmat. 2000. *Garut: Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sajilata MG, Rekha SS, Puspha RK. 2006. Resistant starch. *Comprehensive reviews in food science and food safety* (5):1-17
- Sanguilan A., Hulcochea E., Tovar J., Suarez F., Meraz F., Perez L. 2005. Resistant Starch-rich Powder Prepared by Autoclaving of Native and Lintnerized Banana Starch : Partial Characterization. *Starch Journal* 57:405-412
- Santosa,H., Handayani N.A., Fauzi A.D., dan Trisanto A. 2018. Pembuatan Beras Analog B34bahan Dasar Tepung Sukun Termodifikasi Heat Moisture Treatment. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia* 3(1): 37-45
- Setyawan, Budi. 2015. *Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi*. Pustaka baru press. Yogyakarta
- Shimelis, E., Meaza.M., dan Rakshit S. 2006. Phsyco-chemical Properties, Pasting Behaviour and Functional Characteristics of Flours and Starch from Improved Bean (*Phaseolus vulgaris L.*) *CIG journal* 7
- Sholichah, A., Nafi'ah, A., Widiastuti. I., Putra,A., dan Ariyantoro, A. 2015.Mocaf (Modified Cassava Flour), Cornmeal (*Zea mays L.*) and Jackbeen Flour (*Canavalia esiformis*)-Based Analogue Rice as a Functional Food to Reduce Rice Consumption in Indonesia. *AASIC Journal* 5(17)
- Singhal, R., Kenedy, J., Sajilta G., Kaczmarek A., Knill C., and Akmar P., 2008. Industrial Production, Processing, and Utilization of Sago Palm Derived Products. *Carbohydrate Polymers Elsevier Journal* 72

- Srihari, E., Lingganingrum F.S., Alvina I., dan Anastasia S. 2016. Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena, dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknik Kimia* 11(1):14-19
- Steiger, G. 2010. Reconstituted Rice Kernels and Processes for Their Preparation. Diakses pada 15 Februari 2019. dari <http://www.wipo.int/pctdb/en/wo.jsp?WQ=2010020640>.
- Subagio, A., dan Windarti, W., 2012. Pengaruh Komposisi MOCAF (Modified Cassava Flour) dan Tepung Beras Karakteristik Beras Cerdas. *Jurnal Pangan* 23(1)
- Sugiyono, Ratih P., dan Faridah N.D. 2009. Modifikasi Pati garut (*Marantha arundinaceae*) dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan (Autoclaving Cooling) untuk Menghasilkan Pati Resistensi Tipe III. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 20(1) : 17-24
- Suhartini T., dan Hadiatmi. 2011. Keragaman Karakter Morfologis Garut (*Marantha arundinaceae* L.) *Buletin Plasma Nutfah* 17 (1) :12-18
- Surono, S. 2001. Bunga Rampai Ekonomi Beras : Perkembangan Produksi dan Kebutuhan Impor Beras serta Kebijakan Pemerintah untuk Melindungi Petani, hal. 41-58. LPEM UI. Jakarta
- Syafutri, M.I. 2015. Sifat Fungsional dan Sifat Pasta Pati Sagu Bangka. *Agricultural Science and Technology Journal* 14 (1)
- Tang MC, dan Copeland L. 2007. Investigation of starch retrogradation using atomic force microscopy. *Carbohydr Polym* 70:1–7.
- Wahjuningsih, S.B. 2017. Kajian Indeks Glikemik Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf, Pati Sagu, dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal JITIPARI* 3 : 154-160
- Wang, J.P., An H.Z., Jin Z.Y., Xie Z. J., dan Zhuang H.N., 2013. Emulsifiers and Thickeners on Extrusion-Cooked Instant Rice Product. *Journal Food Science Technology* 50(4) :655-666
- Wang S., Li C., Copeland L., Niu Q., and Shuo W. 2015. Starch Retrogradation : A Comprehensive Review. *Food Science and Food Safety* 14 : 565-585
- Widowati, S., Suismono, Sukarni. dan Komalasari. 2002. Petunjuk Teknis Proses Pembuatan aneka Tepung dari Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal. Balai Penelitian Pasca Panen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta
- Widowati. 2009. Tepung Aneka Umbi sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jakarta
- Williams, P., dan Phillips, G. 2009. *Handbook of Hydrocolloids Second Edition*. Glywndr University. UK
- Winarno F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

- Winarti, Sri. Enny K.B., Ferry Y.Z.F. 2017. Karakteristik Mi Kering dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan Plastiziser GMS (Gliserol Mono Stearat). *Jurnal Agrotek* 11(2):53-62
- Yamada Y, Hosoya S, Nishimura S, Tanaka T, Kajimoto Y, Nishimura A dan Kajimoto. 2005. Effect of Bread Containing Resistant Starch On Postprandial Blood Glucose Levels In Humans. *Journal Bioscience, Biotechnology, And Biochemistry* 69 (3) : 559-566
- Yuwono, S., dan Zulifah, A. 2015. Formulasi Beras analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4)
- Zabar, S., Eyan S., Havazelet. 2008. Development of Nano Structure in Resistant Starch Type III during Thermal Treatment and Cycling. *Macromolecule Bioscience Journal* 8:163-170
- Zaragoza E., Riquelme-Navarrete MJ, Sanchez-Zapata E., Perez-Alvarez JA. 2010. Resistant Starch as Functional Ingredient : A Review . *Food Research International Journal* 43 : 931-942
- Zulaidah, A. 2012. Peningkatan Nilai Guna Pati Alami melalui Proses Modifikasi Pati. *Artikel Ilmiah. Universitas Pandanaran. Semarang*
- Zurkyandary, Nurdjanah, S., dan Yuliana N. 2014. Sifat Organoleptik Beras Tiruan Instan Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi Secara Fisik. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Lampung. Lampung*