

DAFTAR PUSTAKA

- Adicandra, R. M., dan Estiasih, T. 2016. Beras Analog dari Ubi Kelapa Putih (*Discorea Alata L.*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1).
- Agusman, Apriani, S.N.K., dan Murdinah. 2014. Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung *Modified Cassava Flour (Mocaf)*. *JPB Perikanan* 9(1): 1-10.
- Ahmad Lisna. 2009. Modifikasi Fisik Pati Jagung dan Aplikasinya untuk Perbaikan Kualitas Mi Jagung. *Tesis Ilmu Pangan: Institut Pertanian Bogor*.
- Aini, N., Munarso, J., Annisa, F. S., dan Jayanthi, T. T. 2019. Karakteristik Beras Analog dari Tepung Jagung-Kacang Merah Menggunakan Agar-Agar Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 1–9.
- Aini N, Prihananto V, Munarso SJ. Nutritional and sensory value of corn rice instant influenced by corn immersion and tempeh substitution. 2011. *Agroteknologi* 5(2); 108–26
- Aini, N. Q., dan Wirawani, Y. 2013. Kontribusi Mp-Asi Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium, dan Zink pada Bayi. *Journal Of Nutrition College*, 2(4).
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2).
- Akbar, M. R., dan Yunianta. 2014. Pengaruh Lama Perendaman $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ dan Fermentasi Ragi Tape Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 91-102
- Anita, Sri. 2009. Studi Sifat Fisiko-Kimia, Sifat Fungsional Karbohidrat, Dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Komak (*Lablab Purpureus (L.) Sweet*). Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Bastian, F. 2011. Teknologi Pati Dan Gula. *Buku Ajar Teknologi Pati dan Gula. Makassar: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin, 152.
- Basuki, E.K., Yulistiani, R., Hidayat R. 2013. Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat pada Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan*, UPN Veteran Jatim, 5(2).
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., dan Syah, D. 2013. Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog (*Extrusion Process Technology of Analog Rice*). *Jurnal Pangan*, 22(3), 263–274.

- Budi, F. S., P. Hariyadi, S. Budijanto, dan D. Syah. 2017. Kristalinitas dan Kekerasan Beras Analog yang Dihasilkan dari Proses Ekstrusi Panas Tepung Jagung. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, 28(1): 46–54.
- Budijanto, S., dan Yuliyanti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3): 177-186.
- Carolina, A., dan Ilmi, F. N. 2016. Production of Indonesian *Canna Edulis* type IV resistant starch through acetylation modification. *International Food Research Journal*, 23(2): 491-497.
- Damat, D., Natazza, R. A., dan Wahyudi, V. A. 2020. Kajian Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Komposit dengan Penambahan Konsentrasi Bubur Rumput Laut (*Gracilaria Sp.*) dan Gliserol Monostearat. *Food Technology And Halal Science Journal*, 3(2): 174-187.
- Darmanto, Y. S., Riyadi P. H dan Susanti S. 2017. Beras Analog Super. Undip Press Semarang: Semarang
- Daomukda, N., Moongngarm, A., Payakapol, L., dan Noisuwan, A. 2011. Effect of Cooking Methods on Physicochemical Properties of Brown Rice. *2nd International Conference On Environmental Science And Technology Lacsit Press*. Singapore. 282-286.
- Diniyah, N., Puspitasari, A., Nafi, A., dan Subagio, A. 2016. *Karakteristik Beras Analog Menggunakan Hot Extruder Twin Screw*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 13(1): 36-42.
- Estiasih, T., Putri W. D. R. , dan Waziroh E. 2017. Umbi-umbian dan Pengolahannya. UB Press, Malang
- Fellows, P. J. 2009. *Food Processing Technology: Principles And Practice*. Elsevier.
- Fitzpatrick, J. J., Van Lauwe, A., Coursol, M., A. O'Brien, K. L. Fitzpatrick, J. Ji, and Miao, S. 2016. Investigation of the rehydration behaviour of food powders by comparing the behaviour of twelve powders with different properties. *Powder Technology* 297:340–8
- Franciska, Y. C., dan Tamrin, W. S. 2015. Pembuatan dan Uji Karakteristik Fisik Beras Analog dengan Bahan Baku Tepung Cassava yang Diperkaya dengan Protein Ikan Tuna. *Artikel Ilmiah Teknik Pertanian Lampung*, 39–44.
- Hapsari, A., dan Putri, W. D. R. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Flake Talas. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3): 1071-1082.
- Harmayani, E., Murdiati, A., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F. T., Mada,

- U. G., dan Flora, J. 2011. Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna Edulis*) dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Pembuatan Cookies dan Cendol. *Agritech*, 31(4).
- Hasnelly, M, E. S., dan Putri, P. S. 2013. Kajian Proses Pembuatan dan Karakteristik Beras Analog Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*.1-8.
- Hayuningsih, L. 2013. Daya Pembengkakan (Swelling Power) Campuran Tepung Ganyong dan Tepung Terigu Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Roti Tawar. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 31–39.
- Herawati, H., dan Widowati, S. 2009. Karakteristik Beras Mutiara dari Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*). *Buletin Teknologi Pasca Panen*, 5(1), 37–44.
- Illi, I. M. B. 2012. Formulasi Mi Instan Berbahan Dasar Tepung Ganyong dengan Penambahan Red Palm Oil (Rpo) sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dan Pro-Vitamin A. *Skripsi Gizi: Institut Pertanian Bogor*. 1-78.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile Of Several Flour Formulations For Estimating Cooking Behaviour). *Penel Gizi Makanan*, 35(1): 13-22.
- 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. *Food Hydrocolloids*, 19(5), 839–849.
- Khikmah, N., Muflihati, I., Affandi, A. R., & Nurdyansyah, F. 2021. Sifat fisik pati ganyong hasil modifikasi cross linking menggunakan natrium asetat. *METANA*, 17(1), 35-40.
- Kurniawati, M., Budijanto, S., dan Yuliana, N. D. 2016. Karakterisasi dan Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(3), 169–174.
- Kusbandari, A. 2015. Analisis Kualitatif Kandungan Sakarida dalam Tepung dan Pati Umbi Ganyong (*Canna Edulis Ker.*). *Pharmaciana*, 5(1): 35-42.
- Lindriati, T., Djumarti ., dan Ismawati, L. 2014. Sifat Fisik dan Organoleptik Beras Tiruan dari Mocaf dan Tepung Jagung dengan Tepung Ketan sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Agroteknologi*. 8(1): 55-66.
- Loebis, E. H., Junaidi, L., & Susanti, I. 2017. Karakterisasi Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf dari Beras Analog (Characterization of Quality and Nutrition Value of Cooked Rice Mocaf from Rice Analog). *Biopropal Industri*, 8(1), 33-46.

- Mahan, L. K., Escott-Stump, S. 2004. Food, Nutrition and Diet Therapy. *Saunders Usa*.
- Mailhot WC, Patton JC. "Criteria of flour quality". In: Pomeranz Y, ed. *Wheat Chemistry and Technology*, 3rd ed. St Paul, Minnesota: American Association of Cereal Chemists, 1988. p 69-90.
- Marniza, M., Medikasari, M., dan Nurlaili, N. 2012. Produksi Tepung Ubi Kayu Berprotein: Kajian Pemanfaatan Tepung Kacang Bengkok sebagai Sumber Nitrogen Ragi Tempe. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 16(1), 73–81.
- Mishra, A., Mishra, H. N., dan Srinivasa Rao, P. 2012. Preparation of Rice Analogues Using Extrusion Technology. In *International Journal Of Food Science And Technology*, 47(9): 1789-1797.
- Mishra, T., Das, A. P., dan Sen, A. 2012. Phytochemical Screening and Ln-Vitro Antioxidant Profiling of Solvent Fractions of *Canna Edulis* Ker Gawler. *Free Radicals And Antioxidants*, 2(1).
- Muchsiri, M., Sylviana dan Martensyah, R. 2021. Pemanfaatan pati ganyong sebagai substitusi tepung tapioka pada pembuatan pempek ikan gabus (*channa striata*). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan (Jedb)*. 10(1):17-19
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nilna, M. F. 2010. Potensi Ganyong (*Canna Edulis* Kerr) dari Malang Selatan Sebagai Bahan Baku Bioethanol dengan Proses Hidrolisa Asam. *Spectra*, 8(16): 12-22.
- Noriko, N., dan Pambudi, A. 2015. Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat *Canna Edulis* Kerr. (Ganyong). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 2(4): 248-252.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., dan Budijanto, S. 2013. Pengembangan Beras Analog Dengan Memanfaatkan Jagung Putih (Development of White Corn-Based Rice Analogues). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2): 194-194.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto, S. 2015. Beras Analog sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Pangan*, 10(3): 225-232.
- Noviasari, S., Widara, S. S., dan Budijanto, S. 2017. Analogue Rice as The Vehicle Of Public Nutrition Diversity. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(1).

- Paramita, O., & Mulwinda, A. 2012. Pembuatan Database Fisiokimia Tepung Umbi – Umbian Di Indonesia Sebagai Rujukan Diversifikasi Pangan. 10(1), 64–75.
- Parini. 2012. Proses Produksi Kerupuk Labu Kuning. Universitas Sebelas Maret.
- Pesireron, M., dan Sirappa, M. P. 2013. Keragaman Genetik Jagung Lokal di Kecamatan Leti Ddan Pulau-Pulau Terselatan, Kabupaten Maluku Barat Daya, Provinsi Maluku. *Seminar Nasional Serealia*, 92–104.
- Prasetyaningsih, Y., & Billah, A. 2019. Pengaruh Suhu dan Laju Alir Pengeringan pada Pembuatan Tepung Jagung Manis Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Tedc*, 12(1), 70–74.
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., dan Dwi Nurhayati, O. (20 September 2017). Kontribusi Modified Casava Flour Terhadap Daya Mekar Krupuk Ketumbar Kalirandu Petarukan Pemalang. *In: Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*. Semarang. 38-42.
- Purwakasari, D. 2012. Spaghetti Ganyong dalam Penyajian dan Pengolahan Makanan Berselera Internasional. *Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Qiu, J., Khalloufi, S., Martynenko, A., Van Dalen, G., Schutyser, M., dan Almeida-Rivera, C. 2015. Porosity, Bulk Density, and Volume Reduction During Drying: Review of Measurement Methods and Coefficient Determinations. *In Drying Technology*, 33(14): 1681-1699.
- Riaz, M. N. 2000. *Extruders In Food Applications*. Crc Press.
- Risnoyatningsih, S. 2011. Hidrolisis Pati Ubi Jalar Kuning menjadi Glukosa secara Enzimatis. *Jurnal Teknik Kimia*, 5(2).
- Rohaya, M. S., Maskat, M. Y., dan Ma'aruf, A. G. 2013. Rheological Properties of Different Degree of Pregelatinized Rice Flour Batter. *Sains Malaysiana*, 42(12): 1707-1714.
- Rustandi, D. 2011. Powerful Ukm: Produksi Mie. *Pt Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo*, 124.
- Sandhu K.S, Ingh N, Malhi N.S. 2005. Physicochemical and thermal properties of starcges separated from corn produced from crosses of two gem pools. *J Food Chem*. 89:541-548
- Santoso, B., Pratama, F., Hamzah, B., dan Pambayun, R. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Ganyong dan Gadung Termodifikasi Metode Ikatan Silang. *Agritech*, 35(3), 273–279.
- Shalahuddin, D. S., Darmanto, Y. S., dan Fahmi, A. S. 2019. Pengaruh Penambahan Gelatin dari Sisik Berbagai Jenis Ikan terhadap Karakteristik

- Beras Analog Berbasis Tepung Ganyong dan Tepung *Caulerpa Racemosa*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 56-66.
- Steiger. 2011. *Reconstituted Rice Kernels and Processes For Their Preparation*. US Patent Application No 13/059,122.
- Steel, Robert G.D., dan James H. Torrie.1991. Prinsip dan Prosedur Statistika, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suarni, S., dan Yasin, M. 2015. *Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan, Vol. 6 No. 1, hal. 41-56.
- Sudarmadji, S. B. 1997. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Ullah, I., Ali, M., dan Farooqi, A. 2010. Chemical and Nutritional Properties of some Maize (*Zea Mays L.*) Varieties Grown In Nwfp, Pakistan. *Pakistan Journal Of Nutrition*, 9(11): 1113-1117.
- Widara, S. S. 2012. *Studi Pembuatan Beras Analog dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion*.
- Yanti, S. 2020. Analisis Edible Film dari Tepung Jagung Putih (*Zea Mays L.*) Termodifikasi Gliserol dan Karagenen. *Jurnal Tambora*, 4(1): 1-13.
- Yulianti, R., dan Ginting, E. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-Umbian yang dibuat dengan Penambahan Plasticizer. *Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian*, 31(1990).
- Yuwono, S. S., dan Zulfiah, A. A. H. (2015). Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf Dan Maizena Dengan Penambahan Cmc Dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1465-1472.
- Zabidi MA dan Noor AAA. 2009. In vitro starch hydrolysis and estimated glycaemic index of bread substituted with different percentage of Chempedak (*Artocarpus integer*) seed flour. *Journal Food Chem*. 117:64-68.
- Zulaidah, A. 2012. Peningkatan Nilai Guna Pati Alami Melalui Proses Modifikasi Pati. *Dinamika Sains*, 10(22): 98-101
- Zainuddin, A. 2018. Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan pasta Fettucine. *Agropolitan*, 3(3), 1-8