

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Gunawan, W., dan Budi, S. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*. 36(2): 160-169.
- Aini, N., Munarso, S.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.
- 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. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Aliawati, G. 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa dalam Beras. *Buletin Teknik Pertanian*. 8 (2).
- Andarwulan, N., Kusnadar, F., Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC. 2005. Official method of Analysis. 18th Edition. Association of Officiating Analytical Chemists. Washington DC.
- As'ari, H., dan Kurnia, T. I. D. 2019. Pengaruh Starter Mikroba dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Karbohidrat Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour). Prosiding Seminar Nasional MIPA, 242–247.
- Astawan. 2004. Proses Pengolahan Beras untuk Mendapatkan Mutu yang Baik. Universitas Sumatera Utara. Sumatera.
- Astuti, S, dan Setyawati, H.,. 2016. Peningkatan Nilai Gizi Umbi Talas Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Starter Bimo Cf Dan Pegagan (Centella Asiatica Linn Urban). Seminar Nasional Inovasi Dan Aplikasi Teknologi di Industri (Seniati). ISSN 2058-4218. Malang.
- Atmaka, W., dan Sigit, B. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3(1): 13-20.
- Avaro M.R.A., L. Tong., dan T. Yoshida. 2009. A Simple And Low-cost Method to Classify Amylose Content of Rice Using a Standard Color Chart. *Jurnal Plant Prod Sci* 12: 97-99.
- Boukouvalas, C. J., M. K. Krokida, Z. B. Maroulis, dan D. M. Kouris. 2006. Density and Porosity: Literature Data Compilation for Foodstuffs. *International Journal of Food Properties*. 9: 715–746.
- Budi, F. S., Purwiyatno, H., dan Slamet, B. 2013. Teknologi Proses Ekstrusi

- untuk Membuat Beras Analog. *Jurnal Pangan*. 22(3): 263-274.
- Budi, F. S., Purwiyatno, H., Slamet, B., dan Dahrul, S. 2017. Kristalinitas dan Kekerasan Beras Analog yang Dihasilkan dari Proses Ekstrusi Panas Tepung Jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 28(1): 46-54.
- Caesarina, I., dan T. Estiasih. 2016. Beras Analog dari Garut (*Maranta arundinaceae*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2): 498-504.
- Campo, V. L., Kawano, D. F., da Silva, D. B., and Carvalho, I. 2009. Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modifications, and Structural Analysis. *Carbohydrate Polymers* 77(2): 167-180.
- Chelule, P.K., Mokoena, M.P., and Ggaleni, N. (2010). Advantages of traditional lactic acid bacteria fermentation of food in Africa. *Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biothechnology* 2: 1160-1167.
- Copeland, L., J. Blazek, H. Salman, and M. C. Tang. 2009. From and Functionality of Starch. *Food Hydrocolloid*. 23:1527-1534.
- Damat, R. A. Natazza dan V. A. Wahyudi. 2020. Kajian Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Komposit dengan Penambahan Konsentrasi Bubur Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) dan Gliserol Monostearat. *Research Artikel* : 174-187.
- Darmanto, Y. S., P. H. Riyadi dan S. Susanti. 2017. Beras Analog Super. Semarang: Undip Press.
- De Garmo, E. P., dan Sullivan, W. E. 1984. *Cr Canada, Engineering Economy* 7th. New York: Macmillan Publishing Co. Inc
- Deka, D. and Sit, N. 2016. Dual modification of taro starch by microwave and other heatmoisture treatments. *International Journal of Biological Macromolecules* 92: 416–422.
- Dewi, G.P., A. M. Ginting. 2012. Antisipasi Krisis Pangan Melalui Kebijakan Diversifikasi Pangan. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*. 3(1): 65-78.
- Ding, Q, Ainsworth, P., Plunkett, A., Tucker, G. dan 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(3): 283-289.
- Diniyah, N., Yuwana, N., Maryanto, BH P., Purnomo, BH dan Subagio, A. 2018. Karakterisasi Sera Mocaf (Tepung Singkong Modifikasi) dari Ubikayu Varietas Manis dan Pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 15(3): 131–139.

- Estiasih, T., Harijono, Elok, W., dan Kiki, F. 2022. Kimia dan Fisik Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fauziah, E., Widowati, E., dan Atmaka, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia FruitLeather Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(1): 11-16.
- Feliana, F., Laenggeng, A. H., dan Dhafir, F. 2014. Kandungan gizi dua jenis varietas singkong (*Manihot esculenta*) berdasarkan umur panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *e-JIP BIOL*. 2(3): 10-11.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Edwin, B. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12):2883-2888.
- Hadi, N., Yusmarini, dan Raswen, E. 2017. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan tepung Jagung dalam Pembuatan Flakes. *FAPERTA*. 4(2):1-12.
- Handayani Noer A., Heri Cahyono, Wiwit Arum, Indro Sumantri, Purwanto, Danny Soetrisnanto. 2017. Kajian Karakteristik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung dan Pati Ubi Ungu (*Ipomea batatas*). *J. Aplikasi Tek. Pangan*. 6(1):23-30.
- Hariyanto, B., Galih, K.A., Hardaning, P., dan Alit, P. 2020. Pengaruh Konsumsi Beras Sagu terhadap Perubahan Parameter Antropometri pada Relawan Sehat. *Jurnal Pangan*. 29(2) : 141 – 148.
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Yogyakarta: UGM Press.
- Herawati, H., Kusnandar, F. dan Adawiyah, D.R., 2014. Teknologi proses produksi beras tiruan mendukung diversifikasi pangan. *Jurnal Litbang Pert*. 33 (3): 87-94.
- Ilyasa, S.N., Asep, H., dan Kelik, P. 2024. Pengaruh Konsentrasi Starter Bimo-CF dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Tepung Mocaf. *Jurnal Dimamu*. 3 (2): 177-186
- Jariyah dan Vestra, A. 2023. Karakteristik Beras Analog dari Tepung Komposit (Mocaf: Sagu: Kedelai: Daun Kelor) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 16(2): 94-103.
- Juwita, W., Rusmarilin, H., dan Yusraini, E. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan Terhadap Muutu Permen Jely Jahe. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2(2): 42-50.
- Karyani, S. 2013. Analisis Kandungan Foodgrade Pada Karagenan Dari EkstraksiRumput Laut HasilBudidaya Nelayan Seram Bagian Barat. *Bimafika*. 4(2): 499-506.

- Kaur L, Singh J, and Singh N. 2005. Effect of glycerol monostearat on the physico-chemical, thermal, rheological and noodle making properties of corn and potato starch. *Journal Food Hydrocolloids* 19: 839-849.
- Koir, R.I., Devi, M. and Wahyuni, W., 2017. Analisis proksimat dan uji organoleptik getuk lindri substitusi umbi gembili (*Dioscorea Esculenta* L). *Jurnal teknologi, Kejuruan dan Pengajarannya*. 40(1):87-97.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Tesis. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kurniasari, I., Kusnandar, F., dan Slamet, B. 2020. Karakteristik Fisik Beras Analog Instan Berbasis Tepung Jagung dengan Penambahan k-Karagenan dan Konjak. *Agritech*. 40(1): 64-73.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat.
- Mahan, K. and Escott-Stump. 2008. Food, Nutrition, and Diet Therapy. W.B Saunders Company. USA
- Mahendra, D. M., Jariyah, Yusinta, A. A. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog dari Jagung Putih (*Zea Mays*) dan Uwi Ungu (*Dioscorea Alata*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*. 7(4): 1173-1182.
- Maryam, Anwar, K., Novelina, dan Emriadi. 2016. Karakteristik Pati Dari Biji Buah-Buahan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri (SAINTI)*. 13(2): 143-153
- Misgiyarta, Suismono, dan Suyanti. 2009. Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 31 (4):1-4.
- Mishra, A., Mishra, H. N., Rao, P. S. 2012. Preparation of Rice Analogues Using Extrusion Technology. *International Journal of Food Science and Technology*.
- Muthiah, A., Arham, R., dan Dahlia. 2023. Optimasi Formulasi Pembuatan Beras Analog Berbahan Dasar Blended Tepung Jagung Dan Tepung Porang. *Prosiding Semnas Politani Pangkep*. 4: 97-105.
- Nadhira, R., dan Yana, C. 2023. Kajian Sifat Fungsional dan Amilografi Pati dengan Penambahan Senyawa Fenolik. *Jurnal Penelitian Pangan*. 3(1): 14-19.
- Nisa, FC, Kusnadi, J., dan Chrisnasari, R. 2008. Viabilitas dan deteksi bakteri subletal probiotik pada susu fermentasi instan metode pengeringan beku (kajian jenis isolat dan konsentrasi sukrosa sebagai krioprotektan). *Jurnal Teknologi Pertanian* 9(1): 40–51.
- Noviasari, S., F. Kusnandar, A. Setiyono dan S. Budijanto. 2013. Pengembangan

- Beras Analog dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24(2): 194-200.
- Noviasari, S., F. Kusnandar, A. Setiyono dan S. Budijanto. 2015. Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Gizi Pangan* 10(3): 225-232.
- Noviasari, S., F. Kusnandar, A. Setiyono dan S. Budijanto. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. Artikel Ilmiah. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Polnaya, F. J., A. Andelson Huwae, dan G. Tetelepta. 2018. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Pati Sagu Ihur (*Metroxylon sylvestre*) Dimodifikasi dengan Hidrolisis Asam. *Agritech*, 38 (1): 7-15.
- Purwanti, M., Jamaluddin, J. and Kadirman, K., 2017. Penguapan Air dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 03(1): 127-136.
- Qomariah, N., Handayani, R., dan Ahmad, I. M. 2022. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*. 7(2): 124-131.
- Rahmawati, S., Wahyuni S., dan Khaeruni A. 2019. Pengaruh modifikasi terhadap karakteristik kimia tepung sagu termodifikasi: studi kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(2): 2096-2103.
- Ramadani, E. F., Rosida, dan Luqman, A. W. 2024. Effect of the Proportion of Rice Flour; Modified White Corn Flour (*Zea mays L*) and Addition of Sodium Tripolyphosphate (STPP) to Vermicelli Characteristics. *Asian Journal Of Applied Research For Community Development And Empowremnt*. 8(2): 95-101.
- Rashmi, D. R., Anitha, B., Anjum, S. R., Raghu, N., Gopenath, T. S., Chandrashekrappa, G. K., dan Kanthesh, M. B. 2018. An overview of taro (*Colocasia esculenta*). *Academia Journal of Agricultural Research*, 6(10): 346-353.
- Riaz, N.M. 2000. *Extruders in Food Applications*. Boca Raton. United State of America: CRC Press.
- Richana N dan Sunarti TC. 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubikelapa, dan gembili. *J. Pascapanen*. 1(1) 2004: 29-37.
- Rosida, D., F. 2021. *Buku Ajar Modifikasi Pati dari Umbi-Umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan*. Surabaya: CV. Putra Media Nusantara.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., dan Quinn, M.R. 2009. *Handbook of Pharmaceutical*

Excipients 6th Ed. London: Pharmaceutical Press.

- Sahilatua, F. A., I. K, Suter, dan A. A. I, Sri Wiadnyani. 2019. Pengaruh Umur Panen Terhadap Karakteristik Tepung Jagung Pulut Putih (*Zea mays* var. *ceratina*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(4): 430-439.
- Salim, E. 2011. Mengolah singkong menjadi Tepung Mocaf. Yogyakarta: Lily publisher.
- Samsuari. 2006. Penelitian Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii* di Wilayah Perairan Kabupaten Jeneponto propinsi Sulawesi Selatan. Thesis Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sari, R.K. 2014. Analisis Impor Beras di Indonesia. *Economic Development Analysis Journal*. 3(2).
- Sari, A.R., Y. Martono, dan F. S. Rondonuwu. 2020. Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Jurnal Ilmiah Multi Sciences*. 12(1): 24-30.
- Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. 2015. Pengujian substantif (Uji Buss). Pvtpp. setjen.pertanian.go.id. Diakses pada 16 Mei 2023.
- Selviani, S. dan Azara, R. 2020. Pengaruh Umur Tape Singkong (*Manihot esculenta*) dan Konsentrasi Ragi Terhadap Karakteristik Tepung Tape Singkong. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*. 1(2): 30-37.
- Setianingsih, P. 2008. Karakteristik Sifat Fisiko Kimia dan Indeks Glikemik Beras Berkadar Amilosa Sedang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Shintawati, S., Afifah, DA dan Amisah, A. 2022. Rekayasa Proses Fermentasi Limbah Industri Gula Pg. Bunga Mayang Sebagai Alternatif Pakan Ternak Sapi. *Jurnal Cakrawala Ilmiah* 2(2): 569-582.
- Silitonga, Y. W. dan Amir, M. 2019. Potensi Hasil Jagung Putih (*Zea mays* L) di Padangsidempuan Sumatera Utara. *Jurnal AGROHITA: Jurnal Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan* 4 (2): 68-73.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N. S., Gill, B. S. 2003. Morphological, Thermal and Rheological Properties of Starches from Different Botanical Sources Review. *Food Chemistry*. 81:219-231.
- SNI 01- 3727-1995. 1995. Tepung Jagung. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Suarni, M. A., dan Herman, S. 2019. Potensi Pengembangan Jagung Pulut Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 38 (1): 1-12.

- Suarti, B., Rahman, M.H., Misril, F., dan Gusti, S. 2024. Sifat Fisikokimia Beras Pecah Kulit dan Beras Sosoh pada Beberapa Varietas. *Jurnal Pangan*. 33(1): 1-6.
- Subagio, A. 2016. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. *Food Review*. 1(3): 18-22.
- Sugiyono. 2004. Kimia Pangan. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sukainah, A., Johannes, E., Jasri, J., Reski, P. P., Riska, A., dan Husnul, H. 2017. Modifikasi Tepung Jagung dengan Fermentasi. Makassar: CV. Agus Corp.
- Sumardiono S., Isti P., dan Noer A. H. 2017. Pengembangan Beras Buatan sebagai Pangan Alternatif Berbahan Baku Tepung Komposit Kaya Protein. Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia IX (SN-KPK IX).
- Sumardiono, S., Pudjihastuti, I., Poerwoprajitno, A.R. and Suswadi, M.S., 2014. Physicochemical properties of analog rice from composite flour: cassava, green bean and hanjeli. *World Applied Sciences Journal*. 32(6):1140-1146.
- Syahputra, T., Yetri, M., dan Armaya, S.D. 2017. Sistem Pengambilan Keputusan dalam Menentukan Kualitas Pemasukan Pangan Segar Metode Smart. *Jurnal Teknologi dan Sistem Informasi*. 4(1): 7-12
- Widara, S.S. 2012. Formulasi dan Karakterisasi Gizi Beras Analog Terbuat dari Campuran Tepung Sorgum, Mocaf, Jagung, Maizena dan Sagu Aren. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. dan Rosida, D.F., 2022. Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Jagung Termodifikasi Secara Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum* FNCC-0027. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 6(2): 216-229.
- Yanti, S. 2020. Analisis Edible Film dari Tepung Jagung Putih (*Zea mays* L.) Termodifikasi Gliserol dan Karagenan. *Jurnal Tambora*. 4(1): 1-13.
- Yuwono, S. S. dan A. A. Zulfiah. 2015. Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3(4):1465-1472. Aini, N., Gunawan, W., dan Budi, S. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech* 36(2): 160-169.