

DAFTAR PUSTAKA

- Adicandra, R. M., dan Estiasih, T. 2016. Beras Analog Dari Ubi Kelapa Putih (*Discorea Alata* L.): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 383-390.
- Afifah, N., dan Zakiyah, N. 2020. Review artikel: indeks glikemik pada berbagai varietas beras. *Farmaka*, 18(2): 42-49.
- Agusman, A., Apriani, S. N. K., dan Murdinah, M. 2014. Penggunaan tepung rumput laut *eucheuma cottonii* pada pembuatan beras analog dari tepung modified cassava flour (MOCAF). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1): 1-10.
- Ahmed, R., Moushumi, S. J., Ahmed, H., Ali, M., Haq, W. M., Jahan, R., dan Rahmatullah, M. 2010. Serum glucose and lipid profiles in rats following administration of *Sonneratia caseolaris* (L.) Engl.(Sonneratiaceae) leaf powder in diet. *Advances in Natural and Applied Sciences*, 4(2): 171-173.
- 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.
- Alamu, E. O., Therese, G., Mdziniso, P., and Bussie, M. D. 2017. Assessment of nutritional characteristics of products developed using soybean (*Glycine max* (L.) Merr.) pipeline and improved varieties. *Cogent Food & Agriculture*, 3(1): 1-12.
- Alimin, R, H. 2023. Pemanfaatan Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Produk Snack Bar. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Andarwulan, N., Nuraida, L., Adawiyah, D. R., Triana, R. N., Agustin, D., dan Gitapratwi, D. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai terhadap Kualitas Mutu Tahu. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2): 66-72.
- Andiani, Rosa. 2024. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Non-Gluten Berbasis Tepung Komposit (Mocaf dan Porang) dengan Penambahan Ekstrak Kolagen Keong Sawah (*Pila ampullacea*). *Skripsi*. Fakultas Teknik dan Sains. UPN "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Anindita, T. H., Kusnandar, F., dan Budijanto, S. 2020. Sifat fisikokimia dan sensoris beras analog jagung dengan penambahan tepung kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1): 29-37.
- AOAC. 2005. Official method of Analysis. 18th Edition. Association of Officiating Analytical Chemists. Washington DC.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM]. 2011. Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Balitar, L.S. 2022. Sifat Fisik dan Kimia Beras Analog berbagai Varietas Tepung Ubi Jalar Disubstitusi dengan Tepung Jagung. *Jurnal Bistek*. 9(2): 26-38.

- Basuki, E. K., Latifah, I., dan Wulandari, I. E. 2015. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1): 38-44.
- Bina, M. R. 2023. Kandungan selulosa, hemiselulosa dan lignin silase ransum komplit dengan taraf jerami sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) yang berbeda. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*, 2(1).
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., dan Syah, D. 2013. Extrusion Process Technology of Analog Rice (Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog). *Food Journal*, 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., Andri, Y. I., Faridah, D. N., dan Noviasari, S. 2017. Karakterisasi kimia dan efek hipoglikemik beras analog berbahan dasar jagung, sorgum, dan sagu aren. *Agritech*, 37(4), 402-409.
- Bui, L. T., Coad, R. A., and Stanley, R. A. 2018. Properties of rehydrated freeze dried rice as a function of processing treatments. *Lwt*, 91, 143-150.
- Caesarina, I., dan Estiasih, T. 2016. Beras Analog dari Garut (Maranta arundinaceae): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2): 498-504.
- Colussi, R., Pinto, V. Z., El Halal, S. L. M., Vanier, N. L., Villanova, F. A., Marques E Silva, R., Da Rosa Zavareze, E., and Dias, A. R. G. 2014. Structural, morphological, and physicochemical properties of acetylated high-, medium-, and low-amylose rice starches. *Carbohydrate Polymers*, 103(1): 405-413
- Damat, D., Natazza, R. A., dan Wahyudi, V. A. 2020^a. 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.
- Damat, D., Tain, A., Siskawardani, D.D., Winarsih, S., dan Rastikasari, A. 2020^b. *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional*. Malang: UMM Press.
- Dari, D. W., Ramadani, D. T., dan Aisah, A. 2020. Kandungan gizi dan aktivitas antioksidan permen jelly buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2): 154-165.
- Darmanto, Y. S., Riyadi P. H dan Susanti S. 2017. *Beras Analog Super*. Semarang: Undip Press Semarang.
- De Garmo, E. G., Sullivan, W. G. and Cerook, J. R. 1984. *Engineering Economy 7th Edition*. New York: Macmilland Publ, CO.
- Dewi, N.S.F., Ridwansyah., dan Karo, T. 2019. Karakteristik Sensori Beras dan Nasi Analog Dari Tepung Ubi Kayu Termodifikasi, Tepung Jagung dan Pati Sagu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(2): 113-117.

- Dwiyono, K. K., Purwoko, P., dan Ekowahyuni, L. P. 2020. Rekayasa Beras Analog dari Bahan Baku Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri*), Tepung Mocaf (*Manihot utilisima*), dan Kedelai (*Glycine max*) menggunakan Metode Nanoteknologi dan Ekstruder. *Laporan Akhir*. Fakultas Pertanian. Universitas Nasional. Jakarta.
- Dixit, A. ., Antony, J. I. ., Sharma, N. K., and Tiwari, R. K. 2011. Soybean constituents and their functional benefits. *Research Signpost*, 661(2): 367-383.
- Fauzan, A., Risnandar, T. D., Anisa, V. R., dan Sihombing, R. P. 2022. Karakteristik Kadar Metoksil dan Kadar Asam Galakturonat pada Ekstrak Pektin dari Kulit Jeruk Manis Pacitan pada Suhu 90Â° C. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 13(01): 825-829.
- Fajariyanti, A., dan Oktafa, H. 2022. Kajian Pembuatan Cake Substitusi Tepung Ampas Tahu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(1): 1-9.
- Finirsa, M. A., Warsidah, W., dan Sofiana, M. S. J. 2022. Karakteristik Fisikokimia Beras Analog dari Kombinasi Rumput Laut *Eucheuma cottoni*, Mocaf dan Sagu. *Oseanologia*, 1(2), 69-76.
- Firdaus, J., Sulistyaningsih, E., dan Subagio, A. 2018. Resistant Starch Modified Cassava Flour (MOCAF) improves insulin resistance. *Asian Journal of Clinical Nutrition*, 10(1): 32-36.
- Guy, R. 2001. *Extrusion Cooking: Technologies and Applications*. Cambridge, United Kingdom: Woodhead Publishing.
- Hamsah. 2013. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Handayani, D., Nurwantoro, N., dan Pramono, Y. B. 2022. Karakteristik kadar air, kadar serat dan rasa beras analog ubi jalar putih dengan penambahan tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2):14-18.
- Handayani, N. A., Sumardiono, S., Purbasari, A., Fatikah, A. F., dan Alhakim, I. M. 2024. Physicochemical Properties of Sago-and Corn Flour-Based Rice Analogues Fortified with Black-Eyed Bean Flour and Skimmed Milk Powder. *Food Technology and Biotechnology*, 62(4): 501-511.
- Hardoko, H., Alfiana, D., dan Puspitasari, Y. E. 2020. Karakterisasi Fisiko Kimia dan Inhibisi α -Gkukosidase Beras Analog dari Buah *Rhizophora mucronata*. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 3(2): 19-33.
- Herawati, H., Kusnandar, F., Adawiyah, D.R., dan Budijanto, S. 2013. Teknologi Proses Pembentukan Butiran Beras Artifisial Instan dengan Metode Ekstrusi. *Jurnal Pangan*, 22(4): 317-328.
- Herawati, H., Kusnandar, F., dan Adawiyah, D. R. 2014. Teknologi proses produksi beras tiruan mendukung diversifikasi pangan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 33(3): 87-94.

- Hidayat, T., Suptijah, P., dan Nurjanah. 2014. Karakterisasi Tepung Buah Lindur (*Brugeira gymnorhiza*) sebagai Beras Analog dengan Penambahan Sagu dan Kitosan. *JPHPI*, 16(32): 68-277.
- Iklasanawan, J., Widyasaputra, R., dan Adisetya, E. 2023. Formulasi Beras Analog Tinggi Protein Berbahan Tepung Gembili, Tepung Mocaf, dan Tepung Kacang-kacangan. *Agroforetech*. 1(4): 2273-2282.
- Ilo, S., Schoenlechner, R., and Berghofe, E. 2000. Role of lipids in the extrusion cooking processes. *Grasas y Aceites*, 51(1-2): 970-110
- Indrawan, I., Seveline, dan Ningrum, R. I. K. 2018. Pembuatan snack bar tinggi serat berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(2): 1-10.
- Irmawati, I., Jariyah, J., and Sarofa, U. 2024. Effect of Substitution of Wheat Flour and Pedada Flour (*Sonneratia caseolaris*) to Characteristic of White Bread. *AJARCODE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 8(2): 254-260.
- Jariyah. 2019. *Biskuit Buah Mangrove dengan Nilai Indeks Glikemik Rendah*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka.
- Jariyah, Rosida, D. F., Sarofa, U., dan Aini, N. 2016. Ekstraksi Pektin Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan Asam Klorida. *Prosiding Seminar Nasional "Kontribusi Akademisi dalam Pencapaian Pembangunan Berkelanjutan" Universitas Brawijaya*, KK33-KK38.
- Jariyah, Sarofa, U., and Ratna, R. Y. 2020. The Properties Study of Mangrove Fruit Flour Composited with Taro and White Uwi Tubers. *Food Science and Technology Journal*, 3 (2): 38-46.
- 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.
- Jariyah, Widjanarko, S. B., Yunianta, Estiasih, T., and Sopade, P. A. 2014^a. Pasting properties mixtures of mangrove fruit flour (*Sonneratia caseolaris*) and starches. *International Food Research Journal*, 21(6): 2161-2167.
- Jariyah, Widjanarko, S.B., Yunianta, Estiasih, T., (2014^b). Hypoglycemic Effect of Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Fruit Flour (PFF) in Alloxaninduced Diabetic Rats. *International Journal of Pharm Tech Research*. 7(1), 31-40.
- Jariyah, Winarti, S., Sanjaya, Y. A., dan Larasati, S. A. 2021. Charactherization Analog Rice based of White Canna Strach Adding with Soy Flour (Glicine Max) and Glycerol Monostearate. *Nusantara Science and Technology Proceedings*, 40-50.
- Jariyah, Sudaryanti, Yulistiani, R., dan Habibi. 2015. Ekstraksi Pektin Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1).

- Jariyah, J., Winarti, S., Sarofa, U., and Wijayanti, D. R. 2024. Effect of Sweetener Additive on The Physicochemical Properties of Mocaf-Pedada Biscuits for Diabetes Mellitus Alternative Snack. *Research and Innovation in Food Science and Technology*, 13(2): 57-64.
- Jariyah, J., Yektiningsih, E., dan Sarofa, U. 2016. Sensory evaluation of biscuit produced from wheat and mangrove fruit flour (MFF) mixtures. *Proceeding 2nd International Conference on Food Agriculture and Natural Resources*. 267-274.
- Kartikasari, S. N., Sari, P., dan Subagio, A. 2016. Karakterisasi sifat kimia, profil amilografi (rva) dan morfologi granula (sem) pati singkong termodifikasi secara biologi. *J. Agroteknologi*, 10(1): 12-24.
- 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.
- Khairunnisa, K., Budijanto, S., dan Sitanggang, A. B. 2017. Formulation of high protein rice analog made of cassava, maize starch, and soybean. *In Proceedings of the 24th Tri-University International Joint Seminar and Symposium, Mie University, Japan*.
- Koç, B., Eren, I., and Kaymak Ertekin, F. 2008. Modelling bulk density, porosity and shrinkage of quince during drying: The effect of drying method. *Journal of Food Engineering*, 85(3): 340-349.
- Kumolontang N.P., dan Edam, M. 2019. Formulasi Beras Analog Berbahan Tepung Talas dan Tepung Kelapa. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 11(2): 93-100.
- Kurniasari, I., Kusnandar, F., dan Budijanto, S. 2020. Karakteristik Fisik Beras Analog Instan Berbasis Tepung Jagung dengan Penambahan kKaragenan dan Konjak. *agriTECH*. 40(1): 64-73.
- Lestari, D. T., Cholifah, N., Purnomo, J., Risnawati, H., Aman, S., dan Cholid, W. 2022. Pemanfaatan Mocaf Untuk Penatalaksanaan Diet Yang Ramah Hipertensi Dan Diabetes Mellitus. *Jurnal ABDIMAS Indonesia*, 4(2): 104-107.
- 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., Junaidi, L., dan Susanti, I. 2017. Karakterisasi Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf dari Beras Analog. *Biopropal Industri*. 8(1):33-46.
- Lubis, R. F., Putri, G. R., dan Siregar, R. S. 2020. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Pedada Beserta Turunannya. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 1(2): 36-41.
- Mahendra, D. M., dan Sanjaya, Y. 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.

- Mamuaja, C. F., dan Lamaega, J. C. E. 2015. Pembuatan Beras Analog dari Ubi Kayu, Pisang Goroho, dan Sagu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(2), 8-14.
- Manalu, R. D. E., Salamah, E., Retiaty, F., dan Kurniawati, N. 2013. Kandungan zat gizi makro dan vitamin produk buah pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 36(2): 135-140.
- Mardhotillah, S. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog (Kajian Proporsi Tepung Jagung Putih : Pati Ganyong dan Penambahan Glycerol Monostearate). *Skripsi*. UPN Veteran Jawa Timur.
- Marjan, L.U. 2021. Pembuatan dan Karakterisasi Beras Analog Berindeks Glikemik Rendah Dari Umbi Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Pertanian: Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mishra, A., Mishra, H. N., dan Srinivasa Rao, P. 2012. Preparation of rice analogues using extrusion technology. *International Journal of Food Science and Technology*, 47(9): 1789-1797
- Mulyani, Tri, dan Sri Djajati, L. D. R. 2015. Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf). *Jurnal Rekapangan*, 9.2(2): 1-8.
- Nasution, S. F., Lubis, L. H., Harahap, S., dan Siregar, A. U. 2023. Hidrolisis Pati Kacang Kedelai (*Glycine max* (L.) Merril) dengan Pengaruh Jenis Katalis Asam. *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 4(1): 141-146.
- Natarajan, S. S. 2010. Natural variability in abundance of prevalent soybean proteins. *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 58(3): S26-S29.
- Nisa, I. ., Candra, N. ., Zahro, A. ., Khotimah, N., Darmawan, E., dan Sunarno. 2020. Analisis Proksimat Beras Analog Biji Lamun, Lato, dan Tepung Mocaf Sebagai Alternatif Makanan Pokok Berprotein. *Media Bina Ilmiah*, 15(1): 3877-3884.
- Nisah, K. 2017. Study Pengaruh Amilosa dan Amilopektin Umbi-umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable. *Jurnal Biotik*, 5(2): 106-113.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto, S. 2015. Beras Analog sebagai Pangan Fungsional dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Gizi Pangan*. 10(3): 225-232.
- Noviasari, S., Santika, S., dan Budijanto, S. 2017^a. Analogue Rice As The Vehicle Of Public Nutrition Diversity. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 13(1): 19-27.
- Noviasari, S., F. Kusnandar, A. Setiyono, dan S. Budijanto. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *Jurnal Pangan*, 26(1): 1-12.
- Noviasari, S., Widara, S. S., and Budijanto, S. 2017. Analogue rice as the vehicle of public nutrition diversity. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(1): 18-27.
- Novikasari, N. A. M., Muflihati, I., Hasbullah, U. H. A. A., dan Ujianti, R. M. D. 2023.

- Uji kandungan gizi dan perbandingan sifat sensoris beras analog dari tepung cassava dengan penambahan tepung kacang hijau. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2): 306-316.
- Nurafifah, D. A., Sumardianto, S., dan Anggo, A. D. 2024. Analisis Kadar Tanin dengan Perbedaan Sumber Adsorben pada Perebusan terhadap Tepung Mangrove dari Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 6(1): 1-8.
- Ohtsubo, K., Suzuki, K., Yasui, Y., dan Kasumi T. 2005. Bio-functional Components in the Processed Pre-geminated Brown Rice by a Twinscrew Extruder. *Journal of Food Composition and Analysis*. 18: 303-316.
- Oktavianasari, R. R., Damat, D., dan Manshur, H. A. 2022. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea aculeata*. L), Tepung Jagung (*Zea mays*, L) dan Pati Sagu (*Metroxylon* sp). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2): 125-136.
- Olawoye, B., Jolayemi, O. S., Origbemisoye, B. A., Oluwajuyitan, T. D., and Popoola-Akinola, O. 2023. Hydrolysis of starch. In *Starch: Advances in modifications, technologies and applications* (pp. 83-101). Cham: Springer International Publishing.
- Paramita, O., dan Mulwinda, A. 2012. Pembuatan Database Fisiokimia Tepung Umbi - umbian di Indonesia Sebagai Rujukan Diversifikasi Pangan. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 10(1): 64-75.
- Pudjihastuti, I., Supriyo, E., dan Devara, H. R. 2021. Pengaruh Rasio Bahan Baku Tepung Komposit (Ubi Kayu, Jagung Dan Kedelai Hitam) Pada Kualitas Pembuatan Beras Analog. *Gema Teknologi*, 21(2): 61-66.
- Putri, P. G. 2023. Pengaruh penambahan campuran ubi jalar ungu dan tepung sagu terhadap pembuatan beras analog ubi kayu. *Jurnal Greenation Pertanian Dan Perkebunan*, 1(1): 13-22.
- Rahman, R., Pato, U., dan Harun, N. 2016. Pemanfaatan buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam Pembuatan Fruit Leather. *JOM Faperta*, 3(2): 1-12.
- Rani, H., Zulfahmi, Z., dan Widodo, Y. R. 2013. Optimasi proses pembuatan bubuk (tepung) kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 13(3).
- Rakhmawati, N.K. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Tepung Jagung, Ampas Tahu, MOCAF (*Modified Cassava Flour*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R., dan Desnilasari, D. 2019. Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf Dan Kacang-kacangan Sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI (Characterization of Composite Flour Based on Mocaf and Beans Flour as Ingredient for Weaning Food). *Biopropal Industri*, 10(2): 65-81.
- Rekha, N., Rajkumar, R., and Ganesh, J. 2019. Formulation and quality evaluation of multigrain bhakari premix. *The Pharma Innovation Journal*, 8(9): 249-254.

- Riaz, M. N. 2000. *Extruders In Food Applications*. Boca Raton, United of States America: Crc Press.
- Rohmah, S., Darmanto, Y. S., dan Rianingsih, L. 2019. Penambahan nanokalsium dari jenis tulang ikan yang berbeda terhadap karakteristik beras analog dari tepung umbi garut (*Maranta Arundinacea*) dan tepung *Gracilaria Verrucosa*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 1-10.
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., dan Olivia, Z. 2023. Pengaruh proses pengeringan terhadap sifat fungsional tepung kedelai. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 29-34.
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., dan Olivia, Z. 2021. Polyphenol content and antioxidant activity of beverage from dragon fruit peel powder and soy powder. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 672(1).
- Rosida, D. F. 2021. *Modifikasi Pati dari Umbi-Umbian Lokal*. Surabaya: Penebar Swadaya.
- Rosyida, A. 2021. Kajian Fisikokimia dan Sensoris Beras Analog dari Pati Sagu, Pati Garut Termodifikasi, dan Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Gliserol Monostearat. *Skripsi*. Fakultas Teknik dan Sains. UPN "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Rosulva, I., Hariyadi, P., Budijanto, S., dan Sitanggang, A. B. 2022. Physicochemical Characterization of Indonesian Mangroves Fruits Species. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society*, 10 (5): 1-20.
- Sadek, N. F., Yuliana, N. D., Prangdimurt, E., Priyosoeryanto, B. P., dan Budijanto, S. 2016. Potensi beras analog sebagai alternatif makanan pokok untuk mencegah penyakit degeneratif. *Pangan*, 25(1): 61-70.
- Saloko, S. S., Widyastuti, S., Hartina, H., dan Ariyana, M. D. 2017. Teknologi Produksi Beras Analog di "Sasambo" Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Abdi Insani*, 4(1): 32-38.
- Salsabila, G. F., dan Anggreini, R. A. 2024. Karakteristik Beras Analog dari Tepung Jagung Putih (*Zea mays* L.) dan Pati Garut (*Maranta arundinacea*) dengan Penambahan GMS (Glycerol monostearate). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(5): 7793-7810.
- Santosa, H., Handayani, N. A., Fauzi, A. D., dan Trisanto, A. 2018. Pembuatan beras analog berbahan dasar tepung sukun termodifikasi heat moisture treatment. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 3(1): 37-45.
- Sari, A. R., Martono, Y., dan Rondonuwu, F. S. 2020. Identifikasi kualitas beras putih (*Oryza sativa* L.) berdasarkan kandungan amilosa dan amilopektin di pasar tradisional dan "Selepan" Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1): 24-30.
- Sari, I. R. 2024. Pengaruh Waktu Fermentasi Tepung Jagung Putih dan Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Beras Analog. *Skripsi*. Fakultas Teknik dan Sains. UPN "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.

- Sede, V. J., Mamuaja, C. F., dan Djarkasi, G. S. 2015. Kajian sifat fisik kimia beras analog pati sagu baruk modifikasi HMT (Heat Moisture Treatment) dengan penambahan tepung komposit. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(2): 24-35.
- Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. 2015. Pengujian substantif (Uji Buss). Pwtpp. setjen.pertanian.go.id. Diakses pada 16 Mei 2023.
- Setianingsih, P. 2008. Karakteristik Sifat Fisiko Kimia dan Indeks Glikemik Beras Berkadar Amilosa Sedang. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setiawati, N. P., Santoso, J., dan Purwaningsih, S. 2014. Karakteristik beras tiruan dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai sumber serat pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 6(1): 197-208.
- SNI 6128-2020. Beras. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Sutra, I., Yanti, S. P., Alvi, A., Ihsan, M., dan Wahyuni, F. 2025. Comparison of Antioxidant Activities of Red Pedada (*Sonneratia caseolaris* L.) Mangrove Forest Area, Jambi Province. *Jurnal Biologi Tropis*, 25(1): 814-820.
- Solikhah, N., Haryati, S., dan Aldila, S. P. 2018. Pengaruh Lama Perendaman Larutan Garam Terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Tepung Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*, 1-13.
- Sonjaya, N. R. C., Hapsari, D. R., dan Rohmayanti, T. 2022. Sifat Sensori dan Kimia Mochi dengan Substitusi Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2): 17-26.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., dan Alvina, I. 2016. Rekayasa beras analog berbahan dasar campuran tepung talas, tepung maizena dan ubi jalar. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), 14-19.
- Sumardiono, S., Pudjihastuti, I., Poerwoprajitno, A. R., dan 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.
- Tao, K., Li, C., Yu, W., Gilbert, R. G., and Li, E. 2019. How amylose molecular fine structure of rice starch affects functional properties. *Carbohydrate Polymers*, 204: 24-31.
- Verdiantika, T. C., Pujiastuti, D. Y., dan Andriyono, S. 2022. Karakterisasi Sifat Fisik dan Aktivitas Antioksidan pada Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan Suhu Pengeringan Berbeda. *Marinade*, 5(02): 99-109.
- Wahjuningsih, S. B., and Susanti, S. 2018. Chemical, physical, and sensory characteristics of analog rice developed from the mocaf, arrowroot, and red bean flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1): 1-10.
- Wang, J. P., An, H. Z., Jin, Z. Y., Xie, Z. J., Zhuang, H. N., dan Kim, J. M. 2013. Emulsifiers and thickeners on extrusion-cooked instant rice product. *Journal of Food Science and Technology*, 50, 655-666.

- Wardani, M. K., Jariyah, J., dan Anggreini, R. A. 2022. Karakteristik Biskuit Tepung Mocaf dan Tepung Kulit Biji Kedelai Kuning (*Glycine max*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(1): 1-11.
- Wicaksono, L. A., Basuki, E. K., Jariyah, J., dan Ayuninggar, R. M. 2020. Optimasi Ekstraksi Pektin Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Menggunakan Pelarut Na_2HPO_4 (Disodium Phosphate) Dengan Metode Kurva Respon Permukaan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 19(2): 63-73.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi Cetakan ke-11*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Akbar, dan Rosida. 2023. Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (*Metroxylon spp.*) dan Tepung Gembili (*Discorea esculentra*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3): 778-787.
- Winarti, S., Djajati, S., Hidayat, R., dan Jilian, L. 2018. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Tepung Komposit (Gadung, Jagung, Mocaf) dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1): 27-40.
- Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B., dan Fasroh, F. Y. Z. 2017. Karakteristik mie kering dengan substitusi tepung gembili dan penambahan plastiziser gms (gliserol mono stearat). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 11(2): 53-62.
- Wongsa, J., Rungsardthong, V., Uttapap, D., Lamsal, B. P., and Puttanlek, C. 2017. Effect of Extrusion Conditions, Monoglyceride and Gum Arabic Addition on Physical and Cooking Properties of Extruded Instant Rice. *The Journal of King Mongkut's University of Technology North Bangkok*, 10(1): 23-30.
- Yulviatun, A., Purnamasari, S., Ariyantoro, A. R., dan Atmaka, W. 2022. Physical, Chemical, and Organoleptic Characteristics of Rice Analog Made from Mocaf, Corn Flour (*Zea mays L.*), and Mung Bean Sprout Flour (*Vigna radiata L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1): 46-61.
- Yuniarti, L., Murhadi, Suharyono, dan Hidayati, S. 2022. Pengaruh CMC dan Lama Penyimpanan terhadap Profil Stabilitas Emulsi (O/W) menggunakan Santan Kelapa yang Dicampur Emulsifier Produk Etanolisis PKO dan Tween 80. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1): 130-141.
- 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.

