

DAFTAR PUSTAKA

- Argasasmita, T. 2008. Karakterisasi Sifat Fisiokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arsyad, H. 1993. Penuntun Praktis Bercocok Tanam kacang-kacangan. PD Makhara. Jakarta hal. 36.
- Asrida, Asnidar. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meusanah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. Aceh: Jurnal S. Pertanian, volume 1, nomor 1 Fakultas Pertanian Univesitas Almuslim.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists, Washington D.C.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Seminar Nasional Cendekiawan 2015, 1(1), 12–27.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Data Konsumsi Beras. Statistik Indonesia. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-013920-1995. Komposisi Jagung Kuning Pipil. Jakarta: Dewan Standardisasi Indonesia.
- Budijanto, S., Hindah, J. M. 2013. 40 Resep Kreatif Olahan, Beras Analog Pangan Alternatif Mirip Beras dari Non-Padi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Budijanto, S dan H.J Muaris. 2013. Beras Analog Pangan Alternatif Mirip Beras dari Non-Padi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka.
- Budijanto, S., Yuliyanti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. Jurnal Teknologi Pertanian IPB Vol 13: 177-186.
- Cahyadi, W. 2007. Kedelai Khasiat Dan Teknologi. Jakarta: Bumi Aksara.
- Damayanti, D. A., W. Wahyuni dan M. Wena. 2014. Kajian kadar serat, kalsium, protein, dan sifat organoleptik chiffon cake berbahan mocaf sebagai alternatif pengganti terigu. Teknologi dan Kejuruan 37 (1): 73-82.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. Kandungan Gizi Talas.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi zat Gizi. Pangan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan.

- Dirjen PPHP. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. 2015. Konsumsi Beras Masyarakat Indonesia Tertinggi di Dunia.
- Dixon, Philips, R. 1981. Effect of Extrusion Cooking on the Nutritiona Quality of Plant Protein. Georgia: University of Georgia Agricultural Experiment Station. Georgia.
- Edhawati. 2010. Karbohidrat sebagai sumber energi. Depkes. Jakarta
- Estiasih, T., dkk. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fazirah S.S. 2018. Pemanfaatan Serat Tepung Talas Pada Pembuatan Beras Analog Dari Bahan Baku Pati Ubi Kayu Dan Tepung Jagung. Program Studi S1 Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Fellows. 2000. Food Processing Technology : Principles and Practices. 1st edition. CRC press: New York.
- Gakoptri. 2009. Tepung Mocal. Wordpress.com/apa-itu-mocal/. Diakses tanggal 26 Desember 2014.
- Hartati, N.S dan T.K. Prana. 2003. Analisi Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta* L.scott). Jurnal. Pusat Penelitain Bioteknologi LIPI. Cibinong. <http://ww.jurnal-natur-indonesia.com>. Diakses 16 Februari 2009.
- Harper J.M. 1981. Extrusion of Foods, Vol.1, 212 pp. Boca Raton, Florida : CRC Press.
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gajah Mada University Press.
- Hasnelly, M. Suplie, dan P. Silvia. 2013. Kajian Proses Pembuatan dan Karakteristik Beras Analog Ubi Jalar (*Ipomea batatas*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses 2013. ISSN : 1411 4216.
- Hernawan, E. & Meylani, V. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. indica). Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada, 15(1), 79-91.
- Humaedah, U, I. Priyadi, dan Sundari. 2012. Umbiumbian Sumber Karbohidrat Pengganti Beras. BBP2TP, Balitbangtan, Kementerian Pertanian. Hal 55.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolestrol Belut (*Monopterus albus*) Asap. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 4, Nomor 1, Halaman 7-14.
- Ikhsan, M. 1996. Pemakaian Amilum Termodifikasi sebagai Sediaan Bahan Pembantu Pembuatan Tablet Asam Askorbat secara Cetak Langsung. Skripsi Sarjana Farmasi FMIPA Universitas Andalas, Padang.

- Indrasari, S.D., Kusbiantoro, D.D. Handoko, Jumali, dan Sutrisno. 2009. Karakteristik Mutu Padi Varietas Aromatik Produksi Tinggi. Laporan Penelitian Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Sukamandi: Kementerian Pertanian.
- Institute of Medicine (IOM). 2002. High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product. WashingtonDC: National Academy Press.
- Juliano, B.O. 1994. Criteria and Test for Rice Grain Quality. In: Rice Chemistry and Technology (B.O. Juliano, ed., 1994). American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota.
- Jusuf, M., Marzempi dan Yohanes. 1996. Status of Taro Genetic Resources in West Sumatera and Research Accomplishment.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Modifikasi Pati. <http://ebookpangan.com>. Diakses tanggal 30 Agustus 2009.
- Kurachi, H. 1995. Process for Producing Artificial Rice. USA. 5403606.
- Kusharto, C. M. 2007. 'Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan', Jurnal Gizi dan Pangan, 1(2), p. 45. doi: 10.25182/jgp.2006.1.2.45-54.
- Lingga, P. L dan B. Sarwono. 1992. Bertanam Umbi-Umbian. PT. Penebara Swadaya. Jakarta.
- Lubis, R. F. 2016. Studi Pembuatan Beras Analog Berbahan Dasar Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L) Dengan Campuran Mocaf Dan Kacang Pagar (*Phaseolus lunatus* L). Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Andalas. Padang.
- Mahmud, M. K., Hermana, Zulfiyanto, N. A., Roanna, R., Apriyantono, Ngadiarti, I., Hartati, B., Bernadus dan Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Menkes RI. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 71 Tahun 2013 tentang Pelayanan Kesehatan Pada Jaminan Kesehatan Nasional.
- Magfirotunnisa, N. 2008. Ayo Mengolah Kedelai. Karya Mandiri Nusantara. Jakarta. Hal : 6.
- Mishra A, Hari NM, and Pavuluri SR. 2012. Preperation of Rice Analogues using Ekstrusion Technology: Review. Int. J. Food Science and Technology 1-9.
- Moorthy dan Pillai. 1996. Analisis Pertumbuhan Tanaman Talas, Sebagai Sumber Karbohidrat dan Berpotensi Sebagai Formulasi Kosmetik.
- Muchtadi T.R, Purwiyatno, A. Basuki. 1998. Teknologi Pemasakan Ekstrusi. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Prana, T.K., M.S. Prana and T. Kuswara. 2003. Taro Production, Constraints and Future Research and Development Programme in Indonesia. Dalam:

- Guarino, L. and T. Osborn. Proc. Third Taro Symposium. Nandi, Fiji slands, 21-23 May 200.
- Pratama, S.H. 2015. Kandungan Gizi, Kesukaan dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. [Artikel Penelitian]. Semarang. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Hal : 7.
- Rahardi, F. & Hartono. Agribisnis Peternakan., Ed rev. (Jakarta: Penebar Swadaya, 2003).
- Rahmah, A., rezal, F. and rasma, R. 2017. ‘Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017’, Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah, 2(6), p. 198088.
- Rahmat, B dan Praptiningsih, I.N. 2007. Sukses dengan Susu Kedelai. Mediatama. Jawa Tengah. Hal : 1.
- Rani, H., Zulfahmi, dan Widodo, Y.R. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan vol. 13 (3) : 188196.
- Razi, A. 2018. Kabupaten Kepulauan Mentawai Dalam Angka. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kepulauan Mentawai. Tuapeijat.
- Rostini, T. 1990. Pemanfaatan Tepung Singkong sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dan Penambahan Tepung Kedelai sebagai Sumber Protein sebagai Bahan Pembuatan Mie Basah. Skripsi. IPB, Bogor.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian USU: USU digital library.
- Salim, E. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. ANDI: Yogyakarta.
- Samad, M. Y. 2003. Pembuatan Beras Tiruan (Artificial Rice) Dengan Bahan Baku Ubikayu Dan Sagu. Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Agroindustri. Jakarta.
- Samad, M.Y. 2003. Pembuatan Beras Tiruan (artificial rice) Dengan Bahan Baku Ubi Kayu dan Sagu. Seminar Teknologi untuk Negeri 2003, Jakarta, Indonesia. Jakarta (ID): BPPT. Vol II hlm 36-40.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
- Setiawan F.B., Rizqiyanto M., dan Yiwa J.U.M. 2013. Oven Terprogram Berbasis Mikrokontroler. Widya Teknika. 21 (2): 10-14. ISSN 1411-0660.
- Setiyaningsih, P. 2008. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia dan Indeks Glikemik Beras Berkadar Amilosa Sedang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor.
- Sigit, Soehardi. 2002. Pemasaran Praktis, edisi ketiga, Yogyakarta, BPFE, Yogyakarta.

- Sjöo, M., & Nilsson, L. 2017. Starch in Food: Structure, Function and Applications (2nd ed.). Woodhead Publishing.
- Slamet, B. 2012. IPB Kembangkan Beras dari Tepung Nonpadi. Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian. <http://indonesianic.wordpress.com/2012/04/14/ipb-kembangkan-beras-daritepung-nonpadi/>.
- Steiger, G. 2010. Reconstituted Rice Kernels and Processes for Their Preparation. <http://www.wipo.int/pctdb/en/wo.jsp?-WQ=2010020640>. (diakses tanggal 21 September 2014).
- Subagio, A. 2010. Ubikayu : Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. Food Review Indonesia. <http://www.foodreview.biz/preview.php?view&id=176>.
- Subagio A, Windarti WS, Witono Y, Fahmi F. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. Bogor : SEAFASST Center IPB.
- Subagio, A., Wiwik, S. W., Yuli, W., Fikri, F. 2008. Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok: Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. SEAFASST Center-IPB. Kementerian Negara RISTEK. Pemda Kabupaten Trenggalek.
- Sudarmadji, Slamet dan Bambang, Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suntoro, E. 2015. Manfaat Aneka Umbi yang Mulai Kurang Dimanfaatkan. Tabloid Sinar Tani edisi 28 Oktober 2015. Julianto (ed). [http://m.tabloidsinartani.com/index.php?id=148&tx_ttnews\[tt_news\]=2570&cHash=4679e708be0c4935cf23e2b1cbbc60e2](http://m.tabloidsinartani.com/index.php?id=148&tx_ttnews[tt_news]=2570&cHash=4679e708be0c4935cf23e2b1cbbc60e2). (diakses tanggal 11 Desember 2015).
- Suharyanto, J.H.Mulyo, D.H.Darwanto, dan S. Widodo. 2013. Analisis Efisiensi Teknis Pengelolaan Tanaman Terpadu (PTT) Padi Sawah di Provinsi Bali. Jurnal SEPA. 9 (2) : 219 – 230.
- Supriyono, S.U. 2000. Akuntansi Manajemen, Edisi ketiga, Yogyakarta: BPFY-Yogyakarta.
- Suratiyah, K. 2008. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tahar, N., Fitrah, M., dan David, N. A. 2017. Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. Jurnal Farmasi, 5(36), 251–257.
- USDA. 2008. National Nutrient Database For Standar Reference. Jurnal. http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl [15November 2015].
- Verma, D. K. dan K. Shukla. 2011. Nutritional Value of Rice and Their Importance. Indian Farm rs' Dig st 44 -23.

- 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.
- Widowati, S., B.A.S. Santosa., M. Astawan., dan Akhyar. 2009. Penurunan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Melalui Proses Pratanak. Jurnal Pascapanen 6(1) 2009 : 1-9.
- Wijaya, W.A., Nur, S.W.Y., Meutia, Indra, H., Rafiqah, N.B. 2014. Beras Analog Fungsional Dengan Penambahan Ekstrak Teh Untuk Menurunkan Indeks Glikemik dan Fortifikasi dengan Folat, Seng dan Iodin. Laporan Perkembangan Penelitian. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yanto, W. R. 2009. Tepung Mocal. <http://ngasem-bojonegoro.blogspot.com>. diakses tanggal 26 Desember 2014.
- Yeh, A.I., dan Jaw, Y.M. 1999. Effect of Feed Rate and Screw Speed on Operating Characteritics and Extrudate Properties During Single Screw Extrusion Cooking of Rice Flour. Cereal Chemistry. 76 (2): 236-242.
- Yuwono S.S. dan Susanto T. 2001. Pengujian Fisik Pangan. UNESA University Press. Surabaya.
- Yeni, M., dan Anne, S. 1999. Prosiding Loka Karya Fungsional non Peneliti.

