

DAFTAR PUSTAKA

- Almasyhuri, E. Ridwan, H. Yuniati dan Hermana. 1992. *Pengaruh Fermentasi Terhadap Kandungan Protein dan Komposisi Asam Amino dalam Singkong*. PGM 22, 55-61
- Almatsier S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, M dan S. Koswara. 1992. *Kimia Vitamin*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Anggraini, T., Novelina, U, Limber dan R. Amelia. 2015. *Antioxidant Activities of Some Red, Black and White Rice Cultivar from West Sumatra, Indonesia*. Pakistan Journal of Nutrition 14 (2): 112-117
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budijanto. 1989. *Petunjuk Praktikum Analisis Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Arsyad, H. 1993. *Penuntun Praktis Bercocok Tanam Kacang-Kacangan*. PD Makhara. Jakarta
- Astawan, M., S. Koswara., dan F. Herdiani. 2004. *Pemanfaatan Rumput Laut (Eucheuma cottonii) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XV, No. 1
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Statistik Indonesia*. Jakarta
- Behall, K.M. and J.Hallfrisch. 2002. *Plasma Glucose and Insulin Reduction After Consumption of Bread Varying in Amylose Content*. Eur. J. Clin. Nutr. 56 (9):913-920.
- BRS. 2014. *Produksi Padi, Jagung, Ubi Kayu dan Ubi Jalar Tahun 2013*. Berita Resmi Statistik BPS Provinsi Sumatera Barat. No. 39/07/13/Th.XVII, 1 Juli 2014.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., and Wootton, M. (1987). *Ilmu Pangan*. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.

- Budi, F.S., P. Hariyadi., S. Budijanto. Dan D. Syah. 2013. *Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog*. [Review]. Jurnal Pangan, Vol. 2 No. 3 September 2013 : 263-274
- Budijanto, S. 2011. *Pengembangan Rantai Nilai Serealia Lokal (indigenous cereal) untuk Memperkokoh Ketahanan Pangan Nasional*. Laporan Program Riset Strategis. Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Budijanto, S dan Yuliyanti. 2012. *Studi Persiapan Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 3 [Desember 2012] 177-186
- Budijanto, S dan H.J Muaris. 2013. *Beras Analog Pangan Alternatif Mirip Beras dari Non-Padi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka
- Departemen Kesehatan RI. 2003. *Pedoman Penanggulangan Masalah Gizi dalam Keadaan Darurat*. Direktorat Jenderal Bina Gizi Masyarakat. Jakarta
- Dirjen PPHP. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. 2013. *Konsumsi Beras Masyarakat Indonesia Tertinggi di Dunia*. <http://orbitbumi.info/pphp/news/153/konsumsi-beras-masyarakat-indonesiatertinggi-di-dunia>
- Erawati, C.M. 2006. *Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. [Thesis]. Bogor : Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor
- Fennema. OR. 1985. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York
- Ginting, S. 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar Orange Sebagai Bahan Pembuat Biskuit Untuk Alternatif Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar Di Desa Ujung Bawang Kecamatan Dolok Silau Kabupaten Simalungun*. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara : Medan
- Gultom, R.J. 2014. *Optimasi Proses Pragelatinisasi dalam Pencetakan Beras Analog dengan Mesin Twin Roll Berdasarkan Response Surface Methodology*. [Thesis]. Bogor : Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor
- Hackiki, R. 2012. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Harrow, A.D. & Martin, J.W. 1982. *Reformed Rice Product*. United States Patent, 4325976

- Hasnelly, M. Suplie, dan P. Silvia. 2013. *Kajian Proses Pembuatan dan Karakteristik Beras Analog Ubi Jalar (Ipomea batatas)*. Seminar Rekayas Kimia dan Proses 2013. ISSN : 1411 4216
- Huang, Y.C., Y.H. Chang dan Y.Y. Shao. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 98: 529-538.
- Indrasari, S.D., E.Y. Purwani., S. Widowati., dan D.S. Damardjati. 2009. *Peningkatan Nilai Tambah Beras Melalui Mutu Fisik, Cita Rasa dan Gizi*. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi
- Jaarsveld P.J.V, Mieke, Sherry AT, Penelope N, Carl J L, and Ambrose J.S.B. 2005. *Carotene-Rich Orange-Fleshed Sweet Potato Improves The Vitamin A Status Of Primary School Children Assessed With The Modified Relative Dose Response Test*. The American Journal of Clinical Nutrition
- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2004. *Ubi Jalar Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : UGM Press
- Kurachi, H. 1995. *Process for Producing Artifical Rice*. USA. 5403606
- Kristamtini dan Prajitno AL KS. 2009. *Karakterisasi Padi Beras Merah Segreng Varietas UNGGUL Lokal Guntingkidul*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Vol 5 No.1 ISSN 1858-12
- Lisnan, V. 2008. *Pengembangan Beras Artifisial Dari Ubi Kayu dan Ubi Jalar Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Low J, Kinyae P, Gichuki S, Oyunga MA, Hagenimana V, Kabira J. 1997. *Combating Vitamin A Deficiency through The Use of Sweetpotato*. Peru. Central International Potato Press.
- Mahmud, MK dan N.A. Zulfianto. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Gramedia
- Mardison, Anjar S, Joko W, Titin N, Ana N, dan Athoillah A. 2012. *Rekayasa dan Pengembangan Mesin Pencetak Beras Buatan Sebagai Pangan Bernutrisi Kapasitas 50 kg per Jam*. Laporan akhir tahun, BBP. Mekanisasi Pertanian Litbangtan, Kementan. Jakarta

- Mayne, ST. 1996. *Beta-Carotene, Carotenoids, and Disease Prevention in Humans*. The FASEB Journal. Vol 10 May 1996
- Mishra, A, Hari N. Mishra, dan Pavuluri S.R. 2012. *Preparation of Rice analogues Using Extrusion Technology*. Internationan Journal of Food Science and Technology
- Muchtadi, D. 2000. *Sayur-Sayuran Sumber Serat & Antioksidan: Mencegah Penyakit Degeneratif*. Bogor: IPB Press
- Onwuene, I. C. 1978. *The Tropical Tuber Crops, Yams, Cassava, Sweet Potato and Cooyams*. New York: Johm Wiley dan Son. Chicester
- Palupi, N.S., F.R. Zakaria dan E. Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul *e-learning* ENBP. Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor
- Peiser, G.D dan Yang, S.F. 1979. *Sulfite Mediated Destruction of β -carotene*. J.Agric. Food Chem. 27, 446-449
- Permenkes RI. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia No. 75 Tahun 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta
- Permentan RI. Peraturan Kementerian Pertanian Republik Indonesia Nomor 15/Permentan/OT.140/2/ 2013. *Program Peningkatan Diversifikasi Dan Ketahanan Pangan Masyarakat Badan Ketahanan Pangan Tahun Anggaran 2013*. Jakarta
- Perpres RI. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009. *Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Jakarta
- Retnati. 2009. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Berbagai Jenis Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Terhadap Jumlah Sel Dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Rohman, A. dan S. Riyanto. 2005. *Daya antioksidan ekstrak etanol Daun Kemuning (Murraya paniculata (L) Jack) secara in vitro*. Majalah Farmasi Indonesia 16 (3):136-140
- 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

- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta : Kanisius
- 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
- Setiyaningsih, P. 2008. *Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia dan Indeks Glikemik Beras Berkadar Amilosa Sedang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor
- Sitompul, S. 2004. *Analisis Asam Amino dalam Tepung Ikan dan Bungkil Kedelai*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 9 Nomor 1. 2004
- Smith, OB. 1992. *A Review of Ruminant Responses to Cassava-Based Diets*. FAO Corporate Document Repository
- SNI. Standar Nasional Indonesia. 2008. *Beras*. SNI 6128:2008
- Somaatmadja, S. 1993. *Sumberdaya Nabati Asia Tenggara I Kacang-Kacangan*. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta
- Sompong, R., S. Siebenhandl-Ehn, G. Linsberger-Martin & E. Berghofer. 2011. *Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka*. Food Chemistry 124 (2011) 132–140
- Sudarmadji, A., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta : Liberty
- 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 : SEAFast Center IPB
- USDA. 2009. *Nutrition Facts and Analysis for Rice*. United States Department of Agriculture: <http://www.usda.gov>. Diakses tanggal 10 Desember 2014
- Utomo, M.L.D. 2004. *Optimasi Suhu dan Waktu Perendaman Ubi Kayu Pahit Varietas SPP untuk Menurunkan Kadar HCN Kripik Ubi Kayu Rasa Gadung*. FTP. Universitas Wangsa Manggala Yogyakarta
- Widara, S.S. 2012. *Studi Pembuatan Beras Analog dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion*. 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

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta

Yeni, M, dan Anne, S. 1999. Prosiding Loka Karya Fungsional Non Peneliti.

Yuwono, S. S., Kiki F., Novita S. D. 2013. *Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Modified Cassava Flour (Mocaf): Kajian Proporsi Mocaf : Tepung Beras Dan Penambahan Tepung Porang*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 14 No. 3; 175-182

