

DAFTAR PUSTAKA

- Akhyar. 2009. Pengaruh Proses Pratanak Terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Indonesia [Thesis]. Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Alegria *et al.*, 2001. *Physical and Thermal Properties of Parchment Coffee Bean*. Transactions of the ASAE vol 44(6) 1721-1726. American Society of Agricultur Engineers
- Ali, N dan Ojha, T.P. 1976. *Parboiling Technology of Paddy*. In: Araullo, E.V, de Padua, D.B dan Graham, M (ed). *Rice Post Harvest Technology*. IDRC. Ottawa. Hal 163-204.
- Apriliani, Sarah Anita. 2016. Karakteristik Beras Pratanak yang Terbuat dari Gabah Kering Panen dan Gabah Kering Giling [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Ayamdoo JA, Demuyakor B, Dogbe W, Owusu R. 2013. Parboiling of paddy rice, the science and perception of it as practiced in Northern Ghana. *International Journal of Scientific and Technology Research* 2(4): 13-18.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Persyaratan Mutu Beras Giling*. SNI 01-6128-2008. http://kaltim.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option%3Dcom_content%26view%3Darticle%26id%3D715:standar-mutu-gabah-dan-beras-giling%26catid%3D66:padi%26Itemid%3D59&hl=en-ID (diakses 2 September 2017)
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Konsumsi Beras di Indonesia*. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2017.html> (diakses 9 Desember 2018)
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2015. Beras Cisokan. <http://sumbar.litbang.pertanian.go.id/>. (diakses 5 Januari 2018)
- Dezarino, Oldga Augusta. 2014. Kajian Pengeringan Gabah pada Proses Pengolahan Beras Pratanak[Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Fadhallah, Esa Ghanim. 2016. Kajian Proses Perendaman dan Pengukusan untuk Meningkatkan Mutu Beras Pratanak pada Beberapa Varietas Gabah [Thesis]. Bogor :Institut Pertanian Bogor
- Fauzi, Irfan. 2017. Sifat Fisik dan Kimia Beras Pratanak Premiks yang Diperkaya Mineral dan Vitamin dengan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Bahan Pelapisi [Thesis]. Yogyakarta: Universitas Mercu Buana

- Gariboldi. 1974. *Parboiled Rice*. In: Houston D.F (ed). *Rice Chemistry and Technology*. American Assosiation of Chemists. Inc. St. Paul. Minnesota.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta :Gadjah Mada University Press
- Hasbullah, Rokhani dan Pramita Riskia. 2013. Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Mutu Beras Pratanak pada Padi Varietas IR 64. Bogor. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol 27 No 1
- Indrasahari *et al.*, 2008. Nilai Indeks Glikemik Beras Beberapa Varietas Padi Subang. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol 27 No 3
- Juliano, B.O. 1972. *The rice caryopsis and its composition*. In: Houston D.F (ed). *Rice Chemistry and Technology*. American Assosiation of Chemists, Inc. St. Paul. Minnesota.
- Kuswanto, Hendarto. 2003. *Teknologi Pemrosesan, Pengemasan dan Penyimpanan Benih*. Yogyakarta: Kanisius**
- Lestari, Sri. 2016. Pengukuran Rendemen dengan Penjemuran Sistem *Oven Dryer* pada Usaha Penggilingan Padi di Kabupaten Serang. Banjarbaru. Jurnal Prosding Seminar Nasional Teknologi Pertanian.
- Muchtadi dan Sugiyono. 1992. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan* .Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Nurhaeni, S. 1980. Mempelajari Kebutuhan Panas dan Kecepatan Pengeringan Pengolahan *Parboiled Rice* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Putri, Renny Eka, et al. 2018. *Influence of Moisture Content to the Physical Properties of Unhusk Rice Grain*. Advanced Science Engineering Information Technology Vol. 8 No 3
- Rimbawan, Siagian A. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rismawati, dkk. 2016. Produksi Glukosa dari Jerami Padi (*Oryza sativa*) Menggunakan Jamur *Trichoderma* sp. Kovalen 2 (2) :67-69
- Rohmah, Miftakhur. 2013. Kajian Kandungan Pati, Amilosa, dan Amilopektin Tepung dan Pati pada Beberapa Kultivar Pisang. Samarinda.
- RRI. 2017. LIPI Kembangkan Metode Pembuatan Beras Pratanak http://www.rri.co.id/post/berita/435384/teknologi/lipi_kembangkan_metode_pembuatan_beras_pratanak.html(diakses 8 Januari 2018)

- Sagita, Widyana. 2017. Studi Sifat Fisik Beberapa Varietas Gabah dan Beras di Sumatera Barat [skripsi]. Padang. Universitas Andalas
- Seweh, E.A., Apuri, S., Darko, J.O., Asagadunga, P.A. and Agyegelone, S.D. 2016. *Effect of Moisture on Some Physical Properties os Shea (Vitellaria Paradoxa L) Kernels. International Journal of Scientific Research in Science, Engineering and Technology.* (2)4: 831-839.
- Singh, R. K., Vishwakarma, R.K., Vishal, M.K., Singh, S.K. and Saharan, V.K. 2015. *Moisture Dependent Physical Properties of Nigella Seed. African Journal of Agricultural Research.*
- Spetriani. 2011. *Kajian Teknologi Proses Pengolahan Beras Pratanak (Parboiling Rice) pada Gabah Varietas Situ Bagendit [Skripsi].* Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Wani, A.A., P. Singh, M. A. Shah, U. Schweiggert-Weisz, K. Gul, I.A. Wani. 2012. Rice starch diversity:effect on structural, morphological, thermal, and physicochemical properties- a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* Vol. 11:417-436
- Widowati, Sri. 2009. *Penurunan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Melalui Proses Pratanak.* Bogor: Jurnal Pascapanen Vol 6 (1) hal. 1-9
- Willet, W., J. Manson and S. Liu. 2002. *Glycemix index, glycemix load and risk of type 2 diabetes.* *Am. J. Clin. Nutr.* 76(1):274S-280S
- Wimberly J.E. 1983. *Paddy Rice Postharvest Industry in Developing Countries.* Manila: IRRI (International Rice Research Institute).
- Zareiforush, H., Hosseinzadeh, B., Adabi, M.E., and Motavali, A. 2011. *Moisture-Depent Physical Properties of Paddy Grains..Journal of American Science.* 7:7.