

## DAFTAR PUSTAKA

- Albert R. Reo. 2013. Mutu Ikan Kakap Merah yang Diolah dengan Perbedaan Konsentrasi Garand dan Lama Pengeringan. *Jurnal perikanan dan kelautan tropis*. <http://ejournal.unsrat.ac.id> diakses 8 November 2018.
- AOAC. 1999. *Official Method of Analysis*. The Association of Official Analytical Chemistry. AOAC. Washington DC. Pp 44-54.
- Andarwulan, N., K. Feri, dan H. Dian. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 66-194.
- Anggraini, T., Novelina, U. Limber, dan R. Amelia. 2015. Antioxidant Activities of some Red, Black and White Rice Cultivar from West Sumatera, Indonesia. *Pakistan Journal Of Nutrition*. 2:112-117.
- Amalia, S.N., Rimbawan, dan M. Dewi. 2011. Nilai Indeks Glikemik Beberapa Jenis Pengolahan Jagung Manis (*Zea Mays saccharata* Sturt). *Jurnal Gizi dan Pangan*. 6(1):36-41
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, Sedarnawati, S. Budiyanto. Dan N.L. Puspitasari, 1989. *Analisa Pangan (Petunjuk Laboratorium)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 365 hal.
- Astuti. 2011. *Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Biologi*. FMIPA UNY. Yogyakarta.
- Behall, K.M., and J. Hallfrisch. 2002. Plasma Glucose and Insulin Reduction After Consumption of Breads Varying in Amylose Content. *European Journal of Clinical Nutrition*. 56(9):913-920.
- Belitz, H. D., W. Groth, dan P. Schieberle. 2008. *Food Chemistry*: 4th ed. Springer Verlag. Berlin. Hal 96.
- Ben, E.S., Zulianis dan A. Halim. 2007. Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Singkong dengan Fraksinasi Butanol-Air. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 12(1):1-11.
- Buckle, R.A., Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI –Press. Jakarta.
- Chen, K.N. dan Chen, M.J. 1999. *Statistical Optimization: Response Surface Methodology*. Di dalam: Erdogdu F (Ed). *Optimization In Food Engineering*. CRC Press. Florida.

- Damayanti, E., dan Rimbawan. 2008. *Penuntun Praktikum Evaluasi Nilai Gizi*. IPB. Bogor.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2001. *Kandungan Gizi Beras Ketan Hitam*. Bhrata. Jakarta.
- Deman, J.M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Diterjemahkan oleh Kosasih Panmawinata. Institut Teknologi Bandung. Bandung. Hal 103-112.
- Fajri, P.Y., M. Astawan, dan T. Wresdiyati. 2013. Evaluasi Nilai Gizi Protein Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 36(2): 113-120.
- Faria Simone Aparecida dos Santos Conceicao, Bassinello PZ, Penteadó Marilene de Vuono CP. 2012. Nutritional Composition of Rice Bran Submitted to Different Stabilization Procedures. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Science*. 48(4):651-657.
- Food Agriculture Organization (FAO). (1997). *Street Foods*. Report of an FAO Technical Meeting on Street Foods Calcutta, India, 6-9 November 1995. Food and Nutrition Paper n. 63. Rome.
- Frei, M.P., P. Siddhuraju, and K. Becker. 2003. Studies On The In Vitro Starch Digestibility and The Glycemic Index of Six Different Indigenous Rice Cultivars From The Philippines. *Food Chemistry*. 83(3):395-402.
- Gordon, M.H., J. Pokorny, N. Yanishlieve, M. Gordon. 2001. *Antioksidants in Food*. CRC Press. New York. p 7-21.
- Harlampu, S.G. 2000. Resistant Starch a Review of The physical Properties and Biological Impact of RS3. *Carbohydrate Polymers*. 42(3):285-292.
- Harris, R.S., dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerjemah : S. Achmadi. ITB – Press, Bandung. 729 hal.
- Haryadi, 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 239 hal.
- Huang, D.J., H.J. Chen., C.D. Lin., Y. Lin., Y. W., 2005. Antioxidant and antiproliferative activities of water spinach (*Ipomoea aquatic* Forsk) constituents, *Bot. Bull. Acad. Sin.* 46:99-106
- Indrasari, S.D., P. Wibowo, dan A.A. Daradjat. 2008. *Kandungan mineral beras varietas unggul baru*. Disampaikan pada Seminar Nasional Padi. Sukamandi, 23-24 Juli 2008 (dalam proses publikasi).

- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal 130-138.
- Mastuti. R. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Menggoreng Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing Restrukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(2):23-31.
- Mercier, C., and P. Colonna. 1988. *Starch and enzymes: Innovations in the products, process and uses*. Biofutur. Chemic. p. 55-60.
- Morris, A., A. Barnett, and O. Burrows. 2004. *Effect of processing on nutrient content of foods*. Can J Art 37(3):160.
- Nailufar, A.A., Basito, dan Anam, C. 2012. Kajian Karakteristik Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1):121-132.
- Naim, I.E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. Hal 39-40.
- Nazrah, E. Julianti, L. Masniary. 2014. Pengaruh Proses Modifikasi Fisik Terhadap Karakteristik Pati dan Produksi Pati Resisten dari Empat Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Rekayasa Pertanian dan Pert.* 2(2):1-9.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 180 hal.
- Nugent, A.P. 2005. Health Properties of Resistant Starch. *Nutrition Bulletin*. 30(1):27-54.
- Nursalim, Y dan Razali, Z.Y. 2007. *Bekatul Makanan yang menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Mastuti. R. 2008 . Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Menggoreng Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia daging Kambing Restrukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(2):23-31.
- Muchtadi, D., N.S. Palupi, dan M. Astawan. 1992. *Metode Kimia, Biokimia, dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi*. IPB. Bogor. 246 hal.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2010. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal 226.
- Munarso, J., Mudjisihono, R. 1993. Teknologi Pengolahan Jagung Untuk Menunjang Agroindustri Pedesaan. *Makalah Simposium Penelitian Tanaman Pangan III*. Jakarta/Bogor, 23-25 Agustus 1993. Puslitbang, Bogor.

- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta. 256 hal.
- Ravi, U., L. Menon, M. Hepzibah, dan S. Saha. 2015. Flour Pretreatment on The Quality Characteristics and Oil Absorption of Traditional South Indian Festive Snack. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 1(1):139-143.
- Refdi, C.W dan P.Y. Fajri. 2017. Komposisi gizi dan pati tepung beras rendang dari beberapa sentra produksi di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 21(1):42-43.
- Riansyah. A., A. Supriadi, & R. Nopianti. 2013. *Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster Pectoralis) Dengan Menggunakan Oven*. Jurnal, (online), II (1), (<http://www.thi.fp.unsri.ac.id>), diakses 8 November 2018.
- Richana, N., dan Suarni. 2007. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Hal 386-409.
- Rimbawan, dan S. Albiner. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya. Bogor. 144 hal.
- Romansyah, Y. 2011. *Kandungan Senyawa Bioaktif Antioksidan Karang Lunak Sarcophyton sp. Alami dan Transplantasi di Perairan Pulau Pramuka Kepulauan Seribu*, Skripsi, Departemen Ilmu dan Teknologi Kelautan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor.
- Sajilata, M.G., R.S. Singhal, dan P.R. Kulkarni 2006. Resistant starch a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 5(1):1-17.
- Santoso, A., Y. Wibisono, dan H. Warsito. 2013. Pengembangan Proses Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Umbi Lokal Dengan Memanfaatkan Ekstruder Ulir Tunggal. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. 13(2):138-144.
- Santoso, Soegeng, dan A. L. Ranti. 1999. *Kesehatan dan Gizi*. Penerbit PT Rineka Cipta. Jakarta. 213 hal.
- Santoso J., G., Satako, Y.S. Yumiko, S. Takeshi. 2006. Mineral content of Indonesian seaweed solubility affected by basic cooking. *Journal of Food Science and Technology*. 12 (1):59-66.
- Sediaoetama, A.D. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Soemartono, B. Samad, dan R. Hardjono. 1994. *Bercocok Tanam Padi*. Yasaguna, Jakarta. 231 hal.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 160 hal.
- Suhartiningsih, W. 2004. *Mewaspada Jebakan Swasembada Beras*. LPEM FEUI, Jakarta. Hal 32.
- Suhartatik, N. 2013. Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Hitam selama Proses Pemanasan dan Penyimpanan. *Agritech* 33: 384 – 390
- Sulaeman, A. 1994. *Mempelajari sifat-sifat Fisiko kimia dan Organoleptik Produk Puffing dan tepungnya dari dua Varietas Sorgum pada Berbagai Tingkat kadar Air*. [Skripsi]. GMSK- FEMA. IPB. Bogor.
- Tester, R.F. dan W.R. Morrison (1998). Swelling and Gellatinisation of Cereal Starches. *Cereal Chemistry*. 67: 551-557.
- Tjokroadikoesoemo, S. 1996. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 1-11.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 hal.
- Yuliasih, I., T.T. Irawadi, I. Sailah, H. Pranamuda, K. Setyowati dan T.C. Sunarti. (2007). Pengaruh Proses Fraksinasi Pati Sagu Terhadap Karakteristik Fraksi Amilosanya. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 17(1): 29-36.
- Zulaikah, S. 2002. *Ilmu Bahan Makanan I*. Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta.

