

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A. W., & Anjani, G. 2017. Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*, 6, 128–137.
- Akhyar. 2009. Pengaruh Proses Pratanak terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Indonesia. [Tesis]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. 124 hal.
- Apriliani, S. A. 2016. Karakteristik Beras Pratanak yang Terbuat dari Gabah Kering Panen dan Gabah Kering Giling. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 52 hal.
- Arifin, A. S., Yuliana, N. D., & Rafi, M. 2019. Aktivitas Antioksidan pada Beras Berpigmen dan Dampaknya Terhadap Kesehatan. 11–22.
- Azis, A., Izzati, M., & Haryanti, S. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, 4(1), 45–61.
- Binalopa, T., Hasbullah, R., & Ahmad, U. 2019. Proses Pratanak dan Teknik Penggilingan untuk Mempertahankan Mutu Beras Merah (*Oryza nivara*). September.
- BSN. 2015. SNI 6128:2015 Beras.
- Bumi, S. A. P., Aminah, S., & Yusuf, M. 2020. Aktivitas Antioksidan, Kadar Serat dan Karakteristik Fisik Beras Hitam Pecah Kulit Pratanak dengan Variasi Lama Waktu Perendaman. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(02), 85–98.
- Dewi, T. K. 2023. Penetapan Kadar Amilosa pada Beberapa Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) Lokal Jawa Barat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 1(2), 64–69.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. 289 hal.
- Fadhallah, E. G., Hasbullah, R., & Nugroho, L. P. E. 2016. Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Mutu Fisik Beras Pratanak pada Beberapa Varietas Gabah. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 4, 187–194. <https://doi.org/10.19028/jtep.04.2.187-194>
- Hasbullah, R., Fadhallah, E. G., Almada, D. P., Koswara, S., & Surahman, M. 2016. Teknologi Pengolahan dan Pengembangan Usaha Beras Pratanak. 339–353.
- \_\_\_\_\_. 2013. Pengaruh Lama Perendaman terhadap Mutu Beras Pratanak pada Padi Varietas Ir 64. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 27(1).

- Hasnelly, H., Fitriani, E., Ayu, S. P., & Herveilly, H. 2020. Pengaruh Drajat Penyosohan terhadap Mutu Fisik dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Beras. *Agritech*, 40(3), 182–189.
- 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).
- Indrasari, S. D., Purwani, E. Y., Wibowo, P., & Jumali. 2008. Nilai Indeks Glikemik Beras Beberapa Varietas Padi. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 27, 127–134.
- Kaemba, A., Suryanto, E., & Mamujaja, C. F. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori Dan Praktek)*. eBookPangan.com
- Mahdi, M. Ivan. 2022. Penderita Diabetes Indonesia Terbesar Kelima di Dunia. <https://dataindonesia.id/ragam/detail/penderita-diabetes-indonesia-terbesar-kelima-di-dunia>. [07 Februari 2023].
- Margono, Hanifah, F., Safitri, A. A., Ts, B. S., Paryanto, Waluyo, J., Susanti, A. D., & Setyono, P. 2020. Menurunkan Indeks Glikemik Beras Putih Melalui Proses Pratanak. 4(2).
- Marsela, G. 2019. Karakteristik Sifat Fisik-Kimia, Indeks Glikemik dan Profil Sensori Beras Ungu Pratanak. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 72 hal.
- Meiliana, Pratiwi, R., & Harumi, M. 2021. Penggunaan Tiktok dan Youtube sebagai Media Edukasi Pangan Kelompok Usia Remaja dan Dewasa. 1(1).
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta. 324 hal.
- Nurdjannah, R., Apriliani, S. A., & Widowati, S. 2018. Penurunan Indeks Glikemik Beras Pratanak dengan Bahan Baku Gabah Kering Panen (GKP). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2), 106–114.
- Nurhidajah, Astuti, M., Sardjono, Murdiati, A., & Marsono, Y. 2015. Kadar Serat Pangan dan Daya Cerna Pati Nasi Merah yang Diperkaya Kappa-Karagenan dan Ekstrak Antosianin dengan Variasi Metode Pengolahan. 207–214.
- Pangastuti, H. A., & Permana, L. 2021. Pengukuran Pati Resisten Tipe 5 secara *In Vitro* pada Nasi Uduk. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), 42–48.

- Patria, D. G., Sukamto, & Sumarji. 2021. *Rice Science and Technology*. Malang: Literasi Nusantara Abadi. 155 hal.
- Kemenkes RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Rusda. 2019. Perbedaan Nilai Indeks Glikemik Beras Putih (*Oryza sativa*) Varietas Ir-64 dengan Cara Pemasakan Menggunakan *Rice Cooker* dan Dandang.
- Spetriani. 2019. Kajian Teknologi Proses Pengolahan Beras Pratanak (*Parboiling Rice*) pada Gabah Varietas Situ Bagendit. 1–67.
- Sudarwati, S. 2016. Prospek Pengembangan Beras Hitam di Kabupaten Brebes, Jawa Tengah. 508–512.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(April), 95–106.
- Susilo, N., Hasbullah, R., & Sugiyono. 2013. Proses Pengolahan Beras Pratanak Memperbaiki Kualitas dan Menurunkan Indeks Glikemik Gabah Varietas Ciherang. 2, 209–219.
- Tan, P., Mayulu, N., & Kawengian, S. 2016. Gambaran Aktivitas dan Stabilitas Antioksidan Ekstrak Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) Kultivar Enrekang Sulawesi Selatan. *Jurnal E-Biomedik (EBM)*, 4(1), 184–187.
- Ummah, R. 2016. Perubahan Mutu Gizi dan Daya Cerna Pati Berbagai Varietas Padi di Sumatera Barat Melalui Proses Pratanak. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 65 hal.
- Wulan, S. N., Widyaningsih, T. D., & Ekasari, D. 2007. Modifikasi Pati Alami dan Pati Hasil Pemutusan Rantai Cabang dengan Perlakuan Fisik/Kimia untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten pada Pati Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 80–87.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 158 hal.
- Yulianto, W. A. 2020. *Teknologi Pengolahan Beras Pratanak*. Sleman: Deepublish. 108 hal.