

DAFTAR PUSTAKA

- Akhyar. 2009. Pengaruh Proses Pratanak Terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Indonesia. [Tesis]. Fakultas Sains. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 102 hal.
- Andarwulan, N., Kusnandar., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 227-256 hal.
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. CV Rumahkayu Pustaka Utama. Padang. 78 hal.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analyses Association (18th Ed)*. Association Analytical Chemist, Washington, D.C.
- Badan Standar Nasional. 2020. Standar Mutu Beras . SNI 6128-2020. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Badan Standar Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Basito. 2008. "Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR 64 Pecah Kulit Dan Giling Selama Penyimpanan." *Teknologi Hasil Pertanian* 3 (2) : 95.
- Bhattacharya K, R. 2011. *Rice quality. A guide to rice properties and analysis*. Woodhead Publishing Limited, Oxford.
- Bumi, S. A. P., Siti Aminah, dan Muhammad Yusuf. 2020. "Aktivitas Antioksidan, Kadar Serat dan Karakteristik Fisik Beras Hitam Pecah Kulit Pratanak Dengan Varietas Lama Waktu Perendaman." *Jurnal Pangan dan Gizi* 10(2): 85-98.
- Estiasih, T dan Ahmadi, 2014. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. 274 hal.
- Fadallah, E.G. 2016. Kajian Proses Perendaman dan Pengukusan Untuk Meningkatkan Mutu Beras Pratanak pada Beberapa Varietas Gabah. [Tesis]. Institut Teknologi Bogor. Bogor. 50 hal.
- Hasbullah, Rokhani, and Pramita Riskia. 2013. "Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Mutu Beras Pratanak Pada Padi Varietas IR 64." *Jurnal Keteknikan Pertanian* 27(1): 53-60.
- Indrasari, S. D., Purwani, E. Y., Wibowo, P. & Jumali, 2010. Glycemic Indices of Some Rice Varietas. *Indonesia Journal of Agriculture*, 3(1), pp. 9-16.
- Kaemba, A., Suryanto, E., & Mamuja, 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).

Kurniawati, M., Budijanto, S., & Yuliana, N. D. (2016). Karakterisasi Dan Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(3), 169–174.

Lucita E., Yulianto, W.A., Kanetro, B. 2021. Pengaruh Varietas Gabah dan Germinasi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik, Mutu Tanak dan Tingkat Kesukaan Beras Pratanak. Yogyakarta: Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

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]

Marsela, G. 2019. Karakteristik Sifat Fisik-Kimia Indeks Glikemik dan Profil Sensori Beras Ungu Pratanak. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 72 hal.

Muchtadi, T. R., Sugiono, & Ayustaningwarno, F. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta. 324 hal.

Mutiyani, M., Fitria, M., Zain R. S., Wibowo, I., 2020. Indeks Glikemik dan Respon Glukosa Postprandial Beras Berwarna dari Indonesia pada Individu Sehat. 12:1-8.

Nurdjannah, Rahmawati, Sarah Anita Aprilia, dan Sri Widowati. 2019. “Penurunan Indeks Glikemik Beras Pratanak Dengan Bahan Baku Gabah Kering Panen (GKP).” *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 15(2): 106.

Patria, D. G., Sukanto, & Sumarji. (2021). *Rice Science and Technology*. Malang: Literasi Nusantara Abadi. 155 hal.

Putri, R. E., Ifmalinda., dan Nindi Elisa. 2021. “Evaluasi Mutu Fisik Dan Nilai Gizi Parboiling Rice Varietas Cisokan Sumatera Barat” Vol. 10. No. 1

Raharjo, Hernani dan M. 2005. “Tanaman Berkhasiat Antioksidan” (Penebar Swadaya. Jakarta): 104.

Ratnawati, Djaeni M, Hartono D. 2013. Perubahan Kualitas Beras Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan* 22(3):199-208.

- Rauf. Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta. 265 hal.
- Rimbawan, Siagian A. 2004. *Indeks Glikemik Pangan, cara mudah memilih pangan yang menyehatkan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rimbawan. 2006. *Pengembangan Teknologi Pengolahan Beras Rendah Indeks Glikemik*.
Prosiding seminar nasional.
- Sediaoetama, A.D. 2004. "Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II." (Dian Rakyat Jakarta): 247.
- Shafwati, R. Afni. 2012. "Pengaruh Lama Pengukusan dan Cara Penanakan Terhadap Mutu Nasi Pratanak." Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sufyan, Dkk. 2020. *Indonesia Journal of Human Nutrition.*" Indonesian Jurnal of Human Nutrition 7(2): 139-152.
- Susilo N. 2013. "Rekayasa Proses Pengolahan Beras Pratanak untuk Memperbaiki Kualitas dan Menurunkan Indeks Glikemik pada Gabah." CV Ciherang. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suyutma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka) Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri) Penulis*. Universitas Andalas.
- Ummah, Rofiatul. 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.
- Wani, A.A., P. Singh, M.A. Shah, U. Schweiggert-Weisz, K. Gul, I.A. Wani. 2012. Rice starch diversity: effects on structural, morphological, thermal, and physicochemical properties – a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* Vol.11: 417-43.
- Widowati S., S. Santosa., M. Astawan., & Akhyar. (2009). Penurunan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Melalui Proses Pratanak. *Jurnal Pascapanen*:6(1):1-9
- Winarsi. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas*. Karnisius. Yogyakarta. 282 hal.
- Winarti. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 276 hal.
- Yenrina, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 122 Hal.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 3-4 Hal.

Yulianto, W. A. 2020. *Teknologi Pengolahan Beras Pratanak*. Slemen: Deepublish. 108 hal.

