

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] the Association of Official Analytical Chemists (2005). *Journal of the Association of Official Agricultural Chemists.*, 60(2), 334. <https://doi.org/10.1002/jps.2600600253>
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). Pengawasan klaim pada label dan iklan pangan olahan. *Bpom Ri*, 13, 1–54.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2022). *Hasil Survei Komoditas Perikanan Potensi Rumput Laut 2021 Seri 2*.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2020). *SNI 6128:2020 Beras*.
- [IDF] International Diabetes Federation. (2023). *IDF Strategic Plan*.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan RI. (2018). Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan RI. (2022). *Pathfinder : Diabetes*.
- Afifah, N., dan Zakiyah, N. (2020). Review Artikel: Indeks Glikemik Pada Berbagai Varietas Beras. *Farmaka*, 18(2), 1–15.
- Agusman, A., Kartika Apriani, S. N., dan Murdinah, M. (2014). Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung Modified Cassava Flour (MOCAP). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v9i1.94>
- Akhyar. (2009). *Pengaruh Proses Pratanak Terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Indonesia*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Alshammari, N., Muttakin, S., Liu, Q., Gouseti, O., Alyami, J., Lovegrove, A., Aithal, G. P., Taylor, M., dan Marciani, L. (2021). The Effect of Adding Gellan Gum to White Rice on the Starch Hydrolysis and Glycemic Index. *Current Developments in Nutrition*, 5, 571. <https://doi.org/10.1093/cdn/nzab044>
- Andarwulan, N., Feri, K., dan Herawati. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat
- Anggraini, P. (2018). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 3(1), 26–36. <https://doi.org/10.22236/argipa.v3i1.2921>
- Astawan, M. (2004). *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Astawan, M. (2014). *Evaluasi Nilai Gizi Karbohidrat*. Edisi 2. Jakarta: Repository UT.
- Arif, A. Bin, Budiyanto, A., dan Hoerudin. (2013). Glicemic Index of Foods and

Its Affecting Factors. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(3), 91–99.

- Avianty, S., dan Ayustaningwarno, F. (2013). Kandungan Zat Gizi Dan Tingkat Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 622–629. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3823>
- Banurea, I.R., K.S. Sasmitaloka, E. Sukasih, dan S. Widowati. 2020. Karakterisasi Nasi Instan Yang Diproduksi Dengan Metode Freeze Drying. *Journal of Agrobased Industry*. 37(2) : 133-143.
- Chasparinda, M. E., Andriani, M., dan Kawiji. (2014). Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*. R) terhadap Karakteristik FisikoKimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 20–27.
- Dam, Van R. M. (2020). A Global Perspective on White Rice Consumption and Risk of Type 2 Diabetes. *Diabetes Care*, 43(11): 2625–2627.
- Dewi, A. P., dan Isnawati, M. (2013). Pengaruh Nasi Putih Baru Matang Dan Nasi Putih Kemarin (Teretrogradasi) Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Pada Subjek Wanita Pra Diabetes. *Journal of Nutrition College*, 2(3), 411–418. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i3.3443>
- Dilrukshi, P. G. T., Munasinghe, H., Silva, A. B. G., dan De Silva, P. G. S. M. (2019). Identification of Synthetic Food Colours In Selected Confectioneries and Beverages in Jaffna District, Sri Lanka. *Journal of Food Quality*, 2019(1), 7453169.
- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiyan, E. T., Windysari, R., Purwanto, P. (2016). Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Berindeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2), 67– 73. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v3i22016.67-73>
- Dinas Kesehatan Kota Padang. 2018. *Laporan Tahunan Dinas Kesehatan Kota Padang 2017*. Padang: Dinkes Kota Padang.
- Engelen, A. (2010). *Mempelajari Tahapan Proses Pengolahan Rumput Laut Menjadi Tepung Untuk Menerapkan Standar Prosedur Operasional (SPO) di PT. Bantimurung Indah Kab. Maros*.
- Erniati, E., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., dan Adawiyah, D. R. (2016). Potensi rumput laut: Kajian komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 3(1), 12. <https://doi.org/10.29103/aa.v3i1.332>
- Estiasih, Teti.; Harijono; Waziroh, Elok; Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Fa, A., Ch, W., Dn, F., dan Ne, S. (2019). Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat *Relationship between Carbohydrate Content and the Glycemic Index in High-Carbohydrate Foods*. September.

- Fajriah, F., Faridah, D. N., dan Herawati, D. (2022). Penurunan Indeks Glikemik Nasi Putih dengan Penambahan Ekstrak Serai dan Daun Salam. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 33(2), 169–177. <https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.2.169>
- Fauzi, F., Alsuheindra, A., dan Efrina, E. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut terhadap Daya Terima Nasi IR 64. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 10(2), 84–92. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2023.10.2.84>
- Finirsa, M. A., Warsidah, Sofiana, M. S. J., dan Risiko. (2022). Karakteristik Fisikokimia Beras Analog dari Kombinasi Rumput Laut *Eucheuma Cottonii*, Mocaf dan Sagu. *Oseanologia*, 1(2), 69–76.
- Fitriyah, D., Ubaidillah, M., dan Oktaviani, F. (2020). Analisis Kandungan Gizi Beras dari Beberapa Galur Padi Transgenik Pac Nagdong/Ir36. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2), 153–159. <https://doi.org/10.37148/arteri.v1i2.51>
- Gropper SS, Smith JL, Groff JL. (2009). *Carbohydrates*. Advanced Nutrition and Human Metabolism 5 th edition. Canada: Wadsworth; p. 69-77.
- Handayani, T. (2006). Protein Pada Rumput Laut. *Oseana*, 31(4), 23–30. [http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_xxxi\(4\)23-30.pdf](http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_xxxi(4)23-30.pdf)
- Haryadi. (2006). Teknologi Pengolahan Beras. *UGM Press*, Yogyakarta.
- Haq, G. I., Permanasari, A., Sholihin, H., Kimia, J., Upi, F., dan Setiabudhi, J. (2010). Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Ketahanan Nasi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Kimia*, 1(1), 44–58.
- Herawati, H. (2018). Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37, 17–25. <https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>
- Hernawan, E., dan Meylani, V. (2022). 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*, November 2016. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v15i1.154>
- Herpandi, Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Palupi N.S. (2006). Perubahan Profil Lipida, Kolesterol Digesta dan Asam Propionat Pada Tikus dengan Diet Tepung Rumput Laut. *Jurnal Tekno dan Industri Pangan*. XVII(3): 227–231.
- Heussner, A. H., Mazija, L., Fastner, J., dan Dietrich, D. R. (2012). Toxin content and cytotoxicity of algal dietary supplements. *Toxicology and Applied Pharmacology*, 265(2), 263–271. <https://doi.org/10.1016/j.taap.2012.10.005>
- Hu, E. A., Pan, A., Malik, V., dan Sun, Q. (2012). White Rice Consumption and Risk of Type 2 Diabetes: Meta-analysis and Systematic Review. *BMJ (Online)*, 344(7851), 1–9. <https://doi.org/10.1136/bmj.e1454>
- Hoerudin. (2012). Indeks Glikemik Buah Dan Implikasinya dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 8(2): 80–98.

- Ir. Agus Santoso, M. (2019). Serat pangan. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*, 75, 35–40.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penelitian Gizi Makanan 2012*, 35 (1): 13-22.
- Indrayati, F., Utami, R., dan Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) Pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Warna dan pH Fillet Ikat Patin Yang Disimpan Pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan 2* (4).
- Jenkins, D. J. A., Kendall, C. W. C., Augustin, L. S. A., Franceschi, S., Hamidi, M., dan Marchie, A. (2018). *Glycemic index : overview of implications in health and disease 1 – 4*. 76(February), 266–273.
- Jukanti, A. K., Pautong, P. A., Liu, Q., dan Sreenivasulu, N. (2020). Low glycemic index rice—a desired trait in starchy staples. *Trends in Food Science and Technology*, 106, 132–149. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.10.006>
- Junio. Ida, C. dan Bisco, Lourdes P. (2013). Formulation and Standardization of Seaweeds Flakes. *International Scientific Research Journal*. Volume V. Issue 1. ISSN 2094 1749.
- Kurniawati, M., Budijanto, S., dan Yuliana, N. D. (2016). Karakterisasi Dan Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung. *Jurnal Gizi Pangan*, 11(3), 169–174.
- Kusharto, C.M. (2007). Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Pangan dan Gizi 1*(2) : 45-54.
- Leoro, M. G. V., Clerici, M. T. P. S., Chang, Y. K., dan Steel, C. J. (2010). Evaluation of the in vitro glycemic index of a fiber-rich extruded breakfast cereal produced with organic passion fruit fiber and corn flour. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 30(4), 964–968. <https://doi.org/10.1590/s0101-20612010000400019>
- Lestari, D. A., Anzani, L., Zamil, A. S., Prasetyo, A., Simbolon, E. F., dan Apriansyah, M. R. (2020). Pengaruh Gunung Laut Anak Krakatau Terhadap Pertumbuhan Rumput Laut Di Selat Sunda. *Jurnal Kemaritiman: Indonesian Journal of Maritime*, 1(2), 80–95. <https://doi.org/10.17509/ijom.v1i2.25590>
- Lestari, R., Kartini, S., Berti, L., dan Romita, M. (2018). *Penetapan kadar amilosa dan protein pada beras solok jenis anak daro dan soka yang ditanam dengan sistem pertanian organik dan sistem pertanian konvensional. I*, 28–32.
- Lubis, Y. M., Erfiza, N. M., Ismaturrehmi, dan Fahrizal. (2013). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Journal Rona Teknik Pertanian*, 6(1).
- Marsono, Y. (2002). Indeks Glikemik Umbi-umbian. In *Agritech* (Vol. 22, Issue 1, pp. 13–16).

- Momongan, N. R., Kereh, P. S., dan Sriwartini, S. (2019). Indeks Glikemik Bahan Makanan Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Puskesmas Ranotana Weru. *Jurnal GIZIDO*, 11(01), 36–41. <https://doi.org/10.47718/gizi.v11i01.753>
- Monareh, J., dan Ogie, T. B. (2020). Pengendalian Penyakit Menggunakan Biopestisida pada Tanaman Padi (*Oryza Sativa L.*). *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 1(1), 11–13. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php>
- Muchtar, F., Paridah, P., dan Yunawati, I. (2022). Uji Sensori dan Penentuan Indeks Glikemik Nasi Beras Putih (*Oryza sativa L.*) Substitusi Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Forma Typical) Sebagai Makanan Pokok Alternatif Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(6), 4497–4512. <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i6.22848>
- Muharam, T., Fitriani, D., Fataya Miftahul Jannah, D., Zidan Al Ghifari, M., dan Pasonang Sihombing, R. (2022). Karakteristik Daya Serap Air Dan Biodegradabilitas Pada Bioplastik Berbasis Pati Singkong Dengan Penambahan Polyvinyl Alcohol. *Prosiding Snast, November*, D35-49. <https://doi.org/10.34151/prosidingsnast.v8i1.4152>
- Mukti, K. S., Rohmawati, N., dan Sulistiyani, S. (2018). Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, Dan Uji Daya Terima Pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, Dan Nasi Biasa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 90. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8333>
- Mulyani, N. S., Khazanah, W., dan Febrianti, S. (2019). Asupan Serat dan Air Sebagai Faktor Resiko Konstipasi Di Kota Banda Aceh. *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)*, 2, 75–82.
- Muslikatin. (2012). *Pengembangan Beras Ekstrusi (Extruded Rice) Kaya Serat Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (Eucheuma cottoni)*. IPB: Bogor
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., dan Maligan, J. M. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 15–26.
- Nurhayati, A. D., Rimbawan, R., Anwar, F., dan Winarto, A. (2019). Potensi Penggunaan Metode In Vitro dalam Memperkirakan Peningkatan Indeks Glikemik In Vivo pada Beberapa Varietas Beras yang Dimasak. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(2), 119–138. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.02.6>
- Octavianus, T., Supriadi, A., dan J, S. H. R. (2014). Analisis Korelasi Harga Terhadap Warna dan Mutu Sensoris Kemplang Ikan Gabus (*Channa striata*) di Pasar Palembang. *Jurnal FisteCH*, 3(1), 40–48.
- Patria, D. G., dan Sukamto, S. (2021). Rice Science and Technology. *Literasi Nusantara*.
- Prabowo, Y. W., Kurniasari, R., Anggadiredja, J. (2019). Pengaruh Lokasi dan Waktu Panen Terhadap Kandungan Karbohidrat pada Rumput Laut *Eucheuma*

cottonii. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2): 97-104

- Permatahati, I. 2019. Variasi Pencampuran Bekatul Dan Kacang Merah dalam Pembuatan Sncak Bar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat, dan Serat Pangan. *skripsi*. Yokyakarta. Jurusan gizi, politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Pujiati, Ardhi, M. W., dan Prasetyo, E. N. (2018). Bioteknologi Berbasis Proyek (produksi purifikasi enzim selulase dari kapang trichoderma virde dan potensinya dalam bioscouring). *Suparyanto Dan Rosad (2015, 5(3)*, 248–253.
- Purbowati, P., dan Kumalasari, I. (2023). Indeks Glikemik Nasi Putih dengan Beberapa Cara Pengolahan Glycemic Index of Rice by Several Processing Methods. *Amerta Nutrition*, 7(2), 224–229. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2.2023.224-229>
- Purwani, E. Y., dan Wardana, I. P. (2018). Karakteristik Fisiko-kimia Beras Khusus untuk Pangan Inovatif Physico-chemical Characteristics of Specialty Rice for Innovative Food. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 2(1), 165–172.
- Purwasih, R., Subang, P. N., Fathurohman, F., dan Subang, P. N. (2022). *1 | Analisis Pangan* (Issue September). <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/J8V9P>
- Puspaningtyas, D. E., Sari, P. M., Kusuma, N. H., dan Helsius SB, D. (2020). Indeks Glikemik Cookies Growol: Studi Pengembangan Produk Makanan Selingan Bagi Penyandang Diabetes Mellitus. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(1), 34. <https://doi.org/10.22146/ijcn.54576>
- Rajapakse, N., dan Kim, S. K. (2011). Nutritional and digestive health benefits of seaweed. In *Advances in Food and Nutrition Research* (1st ed., Vol. 64). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-387669-0.00002-8>
- Ratnawati., M. Djaeni, D. Hartono. (2013). Perubahan kualitas beras selama penyimpanan. *Pangan* 22:199-208
- Rimbawan. dan Siagian, A. (2004). *Indeks Glikemik Pangan Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Rosyidah, A., Ediati, R., dan Murwani, I. K. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Rumput Laut serta Kemasannya di Kawasan Dolly dan Jarak Kota Surabaya. *Sewagati*, 5(3), 198–205. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v5i3.12>
- Safia, W., Budiyanti, dan Misrif. (2020). Kandungan Nutrisi dan Senyawa Bioaktif Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) yang Dibudidayakan dengan Teknik Rakit Gantung pada Kedalaman Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 261–271.
- Santoso., Andasuryani., D. Kurniawan. (2016). Karakteristik Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). National Conference of Applied Sciences, Engineering, Business and Information Technology. Politeknik Negeri Padang, 15 – 16 Oktober 2016.
- Saputra, S. A., Yulian, M., dan Nisah, K. (2021). Karakteristik Dan Kualitas Mutu Karaginan Rumput Laut Di Indonesia. *Lantanida Journal*, 9(1).

<https://doi.org/10.22373/lj.v9i1.9189>

- Sari, A. R., Martono, Y., dan Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30. <https://doi.org/10.30599/jti.v12i1.599>
- Sarita, I. D. A. A. D. S., Subrata, I. M., Sumaryani, N. P., dan Rai, I. G. A. (2021). Identifikasi Jenis Rumput Laut yang terdapat pada Ekosistem Alami Perairan Nusa Penida. *Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, 10(1), 141–154.
- Sayuti, K., dan Muto, N. (2010). Kadar 1-Deoxynojirimycin dan Aktifitas Penghambatan Terhadap Enzim A-Glukosidase dalam Ekstrak, Tepung Ekstrak dan Tepung Instant Daun Murbai (*Morus Alba* L). *J.Tekno. Dan Industri Pangan.Tekno. Dan Industri Pangan*, XXI(2), 1–5.
- Septianingrum, E., dan Kusbiantoro, B. (2016). Review Indeks Glikemik Beras : Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh Rice Glycemic Index : The Factors Affecting and The Impact on Human Health. *Jurnal Kesehatan*, 1, No. 1(ISSN 1979-7621), 1–9.
- Setha, B., Arfah, H., dan Pattipeilohy, F. (2019). Analisis Mutu Dodol Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Dengan Penambahan Tepung Maizena dan Sari Buah Nenas. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 14–23. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.1.14>
- Setyaningsih, D., Apiryantono, A., dan Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Soegondo, S. (2007). *Sukrosa dan Diabetes Melitus*. Jakarta: Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, pp 16-20.
- Susanti, A., Wijanarka, A., dan Nareswara, A. S. (2018). Penentuan indeks glikemiks dan beban glikemik pada cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*. L). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 69. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v2i1.83>
- Susiyanti, Rusmana, Maryani, Y., Sjaifuddin, Krisdianto, N., dan Syabana, M. A. (2020). The Physicochemical Properties of Several Indonesian Rice Varieties. *Biotropia*, 27(1), 41–50. <https://doi.org/10.11598/btb.2020.27.1.1030>
- Suyatma. (2009). Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.8-9.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumteri dan Gravimetri)* (Pertama). Analas University Press.
- Thamrin, E. S., Warsiki, E., Bindar, Y., dan Kartika, I. A. (2022). Karakterisasi Bahan Pewarna Tinta Termokromik Leuco Dye System Pada Produk Pempek Ikan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 11(4), 635-643.
- Widhyasari, L. M., Luh, N., Dilisca, N., Putri, D., dan Parwati, P. A. (2017). Determination Carbohydrate Level Of White Rice In The Rice Cooker Heating

Process With Time Variation. *Bali Medika Jurnal*, 4(2), 115–125.

Widowati, S., B.A.S, S., M. Astawan, dan Akhyar. (2008). *Penurunan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Melalui Proses Pratanak*.

Winarno F G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. MbrioPress.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia pustaka utama. Jakarta. Liberty. Yogyakarta, 13(2).

Wuryani, S., Padmini, O. s., dan Brotodjojo, R. (2015). Kajian Kualitas Gizi Beras dan Organoleptik serta Daya Tahan Nasi Hasil Pengembangan Budidaya Padi Konvensional Menuju Padi Organik di Kabupaten Sragen. *Agrivet*, 19, 46–51.

Yani, I. E., Habibi, N. A. H., Sary, R. Y., dan Darningsih, S. (2023). Pengaruh penambahan rumput laut terhadap kandungan serat dan mutu sensorik snack tradisional serabi. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 90–97. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.3448>

Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press.

Yulianto, W. A. (2021). Kimia Beras: Biosintesis dan Sifat Fungsional Pati. *Biosintesis*, 1, 5–12.

