

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N., & Zakiyah, N. 2020. Review Artikel: Indeks Glikemik Pada Berbagai Varietas Beras. *Jurnal Farmaka*, 18(2), 42–49.
- Ali, M., Hasan, A., Islam, M., & Islam, M. 2008. Study on the period of acceptability of cooked rice. *Journal of the Bangladesh Agricultural University*, 6(2), 401–408. <https://doi.org/10.3329/jbau.v6i2.4840>
- Aminudin, M., & Habib, I. 2009. Pengaruh Lamanya Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri pada Nasi yang dimasak di Rice Cooker dengan Nasi yang Dikukus. *Mutiara Medika*, 9(2), 18–22.
- Anhar, A., Sumarmin, R., & Zainul, R. 2016. Measurement of glycemic index of West Sumatera local rice genotypes for healthy food selection. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 8(8), 1035–1040. www.jocpr.com
- Ardhiyanti, D. S., Kusbiantoro, B., Ahza, A. B., & Faridah, D. N. 2017. Peluang Peningkatan Pati Resisten Tipe III pada Bahan Pangan dengan Metode Hidrotermal. *IPTEK Tanaman Pangan*, 12(1), 45–56.
- Ardiansyah, Nurlansi, N., & Musta, R. 2018. Waktu Optimum Hidrolisis Pati Limbah Hasil Olahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz var. Lahumbu) Menjadi Gula Cair Menggunakan Enzim α -Amilase Dan Glukoamilase. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 5(2), 86–95. <https://doi.org/10.30598/ijcr.2018.5-ard>
- Arif, A. bin, Budiyo, A., & Hoerudin. 2013. Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors. *J. Litbang Pert*, 32(2), 91–99.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2024. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2023*. Badan Pusat Statistik Indonesia. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/OTUwIzE%3D/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting--2007-2023.html>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2024. *Produksi Beras Menurut Kabupaten/Kota Hasil KSA (Ton), 2021-2023*. Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. <https://sumbar.bps.go.id/id/statistics-table/2/Mjc4IzI=/produksi-beras-menurut-kabupaten-kota-hasil-ksa.html>
- Baks, T., Ngene, I. S., van Soest, J. J. G., Janssen, A. E. M., & Boom, R. M. 2007. Comparison of methods to determine the degree of gelatinisation for both high and low starch concentrations. *Carbohydrate Polymers*, 67(4), 481–490. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2006.06.016>

- Baptista, N. T., Dessalles, R., Illner, A. K., Ville, P., Ribet, L., Anton, P. M., & Durand-Dubief, M. 2024. Harnessing the power of resistant starch: a narrative review of its health impact and processing challenges. *Frontiers in Nutrition*, 11(1369950), 1–12. <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1369950>
- Bhardwaj, B., O’Keefe, E. L., & O’Keefe, J. H. 2016. Death by Carbs: Added Sugars and Refined Carbohydrates Cause Diabetes and Cardiovascular Disease in Asian Indians. *Missouri Medicine*, 113(5), 395–400. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/30228507> <http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC6139832>
- Birt, D. F., Boylston, T., Hendrich, S., Jane, J. L., Hollis, J., Li, L., McClelland, J., Moore, S., Phillips, G. J., Rowling, M., Schalinske, K., Paul Scott, M., & Whitley, E. M. 2013. Resistant starch: Promise for improving human health. *Advances in Nutrition*, 4(6), 587–601. <https://doi.org/10.3945/an.113.004325>
- Broto, W., Sukarti, T., Purnomo, D., & Sukasih, E. 2017. Pengaruh Penyimpanan Dingin Terhadap Karakter Fisiko-Kimia Nasi Teretrogradasi Untuk Konsumsi Penderita Diabetes Melitus (Dm) Dan Pelaku Diet. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 10(1), 1. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v10n1.2013.1-8>
- BSN. 2015. *Standar Nasional Indonesia 6128: 2015 tentang Beras*. Badan Standarisasi Nasional.
- Chakraborty, I., Govindaraju, I., Kunnel, S., Managuli, V., & Mazumder, N. 2023. Effect of Storage Time and Temperature on Digestibility, Thermal, and Rheological Properties of Retrograded Rice. *Gels*, 9(2), 1–15. <https://doi.org/10.3390/gels9020142>
- Fajriah, F., Faridah, D. N., & 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>
- Fang, H., Wang, L., Chen, Y., Wang, Z., & Wang, X. 2025. Analysis of the Physicochemical and Structural Properties of Chestnut Starch After Thermal Processing. *Foods*, 7(14), 1–17.
- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. 2023. Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Pragelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104. <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i2.56057>
- Fitriyah, D., Ubaidillah, M., & 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, S. s., Smith, J. L., & Groff, J. L. 2009. *Advanced Nutrition And Human Metabolism* (5th ed.). WADSWORTH CENGAGE Learning.
- Gupta, N., Martin, P. M., Prasad, P. D., & Ganapathy, V. 2006. SLC5A8 (SMCT1)-mediated transport of butyrate forms the basis for the tumor suppressive function of the transporter. *Life Sciences*, 78(21), 2419–2425.
- Haq, G. I., Permanasari, A., Sholihin, H., Kimia, J., Upi, F., & Setiabudhi, J. 2010. Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Ketahanan Nasi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Kimia*, 1(1), 44–58.
- Hastang, Mursalim, & Muhidong, J. 2017. Mempelajari Sifat Fisik Beras Varietas Padi Cigeulis Dan Inpari – 4 Pada Penggilingan Padi Mobile. *Jurnal AgriTechno*, 10(1), 1–9. <http://www.novapdf.com/>
- Herawati, W. . 2012. *Budidaya Padi* (Cetakan 1). PT. Buku Kita.
- Hoerudin. 2012. Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 8(2), 81–92.
- Hung, N. Van, Tuan, T. Van, Meas, P., Tado, C. J. M., Kyaw, M. A., & Gummert, M. 2019. Best practices for paddy drying: case studies in Vietnam, Cambodia, Philippines, and Myanmar. *Plant Production Science*, 22(1), 107–118. <https://doi.org/10.1080/1343943X.2018.1543547>
- Jenkins, D. J. A., Kendall, C. W. C., Augustin, L. S. A., Franceschi, S., Hamidi, M., Marchie, A., Jenkins, A. L., & Axelsen, M. 2002. Glycemic index: Overview of implications in health and disease. *American Journal of Clinical Nutrition*, 76(1), 266S-273S. <https://doi.org/10.1093/ajcn/76.1.266s>
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Kadir, S. 2018. *Snack Food Bars Rendah Indeks Glikemik Berbahan Dasar Pangan Lokal*.
- Khoirunniash, F. M. 2022. *Pengaruh Teknik Penanaman Terhadap Sifat Fisik (Tekstur dan Warna) Nasi dari Beras Analog Berbahan Baku Tepung Sorgum, Mocaf, Glukomanan, dan Kelor*. 8(4), 1–98. <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i4.2024.506-512>
- Komari, N., Si, S., Kes, M., Susilo, T. B., & Si, M. 2021. *Enzimologi (Macam, fungsi, dan aplikasi enzim)* (N. S. Sari (ed.); 1st ed.). CV Banyubening Cipta Sejahtera.
- Kurniawan, C., Waluyo, T. B., & Perdamean Sebayang. 2011. Analisis Ukuran Partikel Menggunakan Free Software Image-J. *Seminar Nasional Fisika*, 1–9. <https://www.researchgate.net/publication/215445822>
- Laili, F. N. I. 2018. *Pengaruh Lama Waktu Pendinginan Terhadap Daya Cerna Pati Pada Ketan Hitam, Ketan Merah, Dan Ketan Putih (Oryza Sativa Glutinosa) Secara In Vitro* [Universita Brawijaya].

<http://repository.ub.ac.id/id/eprint/165167/>

- Liu, Q. 2005. Understanding starches and their role in foods. In *Food Carbohydrates: Chemistry, Physical Properties, and Applications*. Taylor & Francis. <https://doi.org/10.1201/9780203485286.ch7>
- Luckett, C. R., & Wang, Y. J. 2012. Effects of β -amylolysis on the resistant starch formation of debranched corn starches. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60(18), 4751–4757. <https://doi.org/10.1021/jf300854e>
- Malian, A. H., Mardianto, S., & Ariani, M. 2016. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi, Konsumsi dan Harga Beras serta Inflasi Bahan Makanan. *Jurnal Agro Ekonomi*, 22(2), 119. <https://doi.org/10.21082/jae.v22n2.2004.119-146>
- Methas Putri, T. 2014. *Perbedaan Pengaruh Pemberian Berbagai Menu Makanan Berbahan Dasar Nasi Terhadap Kadar Gula Darah*. Universitas Islam Indonesia Syarifhidayatullah.
- Mukaromah, S. A., Haryanto, A., & Suharyatun, S. 2022. Effect of Raw Rice Moisture Content on the Rice Milling Unit Performance. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(1), 81–94. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/ABE/index>
- Mukti, K. S., Rohmawati, N., & Sulistiyan, 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>
- Mulmuliana, & Rachmawati. 2022. Dampak konsumsi pangan tinggi kandungan indeks glikemik dengan kejadian diabetes mellitus tipe-II di Kabupaten Pidie. *Jurnal SAGO : Gizi Dan Kesehatan*, 3(2), 163–167.
- Nakrani, M. N., Wineland, R. H., & Anjum, F. 2020. Physiology, Glucose Metabolism. In *StatPearls*. StatPearls Publishing. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK560599/>
- Niken, A., & Adepristian, D. 2013. Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3), 57–62.
- Nurdin, S. U., Setia Ningrum, S., Subeki, Astuti, S., & Sukohar, A. 2018. Modifikasi Proses Pemasakan Nasi untuk menghasilkan Nasi yang Sehat Untuk Penderita Diabetes. *Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian “Diseminasi Hasil Penelitian Dalam Mendukung Pembangunan Berkelanjutan.”*
- Nuryani. 2013. Potensi Substitusi Beras Putih Dengan Beras Merah. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 3(3), 159–161.

- Patel, H., Royall, P. G., Gaisford, S., Williams, G. R., Edwards, C. H., Warren, F. J., Flanagan, B. M., Ellis, P. R., & Butterworth, P. J. 2017. Structural and enzyme kinetic studies of retrograded starch: Inhibition of α -amylase and consequences for intestinal digestion of starch. *Carbohydrate Polymers*, 164, 154–161. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2017.01.040>
- Patria, D. G., Sukamto, & Sumarji. 2021. Rice Science and Technology (Ilmu dan Teknologi Beras). In *October* (Vol. 53, Issue 7).
- Pavas, J. C. A., Blandón, L. A., & Colorado, Á. A. R. 2020. Hidrólisis enzimática de almidón de trigo para la producción de jarabes glucosidados/Enzymatic hydrolysis of wheat starch for glucose syrup production. *Dyna*, 87(214), 173–182. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/hidrólisis-enzimática-de-almidón-trigo-para-la/docview/2436141610/se-2>
- Punia, S., Sandhu, K. S., Dhull, S. B., Siroha, A. K., Purewal, S. S., Kaur, M., & Kidwai, M. K. 2020. Oat starch: Physico-chemical, morphological, rheological characteristics and its applications - A review. *International Journal of Biological Macromolecules*, 154, 493–498. <https://doi.org/10.1016/J.IJBIOMAC.2020.03.083>
- Purbowati, P., & Anugrah, R. M. 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Glukosa pada Nasi Putih. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 4(1), 15–24. <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.1.4565>
- Purbowati, P., & Kumalasari, I. 2023. Indeks Glikemik Nasi Putih dengan Beberapa Cara Pengolahan. *Amerta Nutrition*, 7(2), 224–229. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2.2023.224-229>
- Puspawati, N. N., Adyeni, W. D., & Setiarto, R. H. B. 2024. A Review : Potensi Pengembangan Pati Resisten Dengan Modifikasi Autoclaving-cooling Sebagai Pangan Fungsional. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(4), 808–822.
- Raungrusmee, S., & Anal, A. K. 2019. Effects of lintnerization, autoclaving, and freeze-thaw treatments on resistant starch formation and functional properties of pathumthani 80 rice starch. *Foods*, 8(11). <https://doi.org/10.3390/foods8110558>
- Rusda. 2019. Perbedaan Nilai Indeks Glikemik Beras Putih (*Oryza sativa*) Varietas IR-64 dengan Cara Pemasakan Menggunakan Rice Cooker dan Dandang [Universitas Brawijaya]. In *Skripsi*. <https://repository.ub.ac.id/id/eprint/181172/>
- Sari, A. R., Martono, Y., & 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>

- Septianingrum, E., Liyanan, L., & Kusbiantoro, B. 2016. Review Indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Dan Keterkaitannya Terhadap Kesehatan Tubuh. *Jurnal Kesehatan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v9i1.3434>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sinabutar, K. V., & Sari, D. A. 2024. Porositas Serbuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscae var. Rubrum) terhadap Variasi Suhu dan Kadar Gula Pasir. *Jurnal Teknologi*, 17(1), 7–12. <https://doi.org/10.34151/jurtek.v17i1.4559>
- Situmorang, P. R., Zalukhu, B., & Napitupulu, D. S. 2023. Perbandingan Peningkatan Kadar Gula Darah Sebelum Dan Setelah Pemberian Gula Putih, Gula Aren, Dan Madu Pada Mahasiswa Tlm Di Stikes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science (JoIMedLabS)*, 4(2), 136–147. <https://doi.org/10.53699/joimedlabs.v4i2.154>
- Sobh, M., Montroy, J., Daham, Z., Sibbald, S., Lalu, M., Stintzi, A., Mack, D., & Fergusson, D. A. 2022. Tolerability and SCFA production after resistant starch supplementation in humans: A systematic review of randomized controlled studies. *American Journal of Clinical Nutrition*, 115(3), 608–618. <https://doi.org/10.1093/ajcn/nqab402>
- Sonia, S., Witjaksono, F., & Ridwan, R. 2015. Effect of cooling of cooked white rice on resistant starch content and glycemic response. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 24(4), 620–625. <https://doi.org/10.6133/apjcn.2015.24.4.13>
- Suloi, A. N. F. 2019. Potensi Pati Resisten dari Berbagai Jenis Pisang – A Review. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 92–96.
- Surawan, F. E. D., Harmayani, E., Nurliyani, N., & Marseno, D. W. 2021. Pengaruh Metode Isolasi Terhadap Komposisi Proksimat, Sifat Pasting dan Morfologi Pati Sekoi (*Setaria italica* (L)P. Bauv) Varietas Lokal Bengkulu. *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 5(2), 114–123. <https://doi.org/10.33019/agrosainstek.v5i2.238>
- Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., & Aliyah, N. F. 2023. Struktur Pati Beras (*Oryza sativa* L.) dan Mekanisme Perubahannya pada Fenomena Gelatinisasi dan Retrogradasi. *Agrointek*, 17(4), 755–767. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.15315>
- Triana, L., & Salim, M. 2017. Perbedaan Kadar Glukosa Darah 2 Jam Post Prandial. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(1), 51. <https://doi.org/10.30602/jlk.v1i1.97>
- Utami, A. U., & Ulfa, R. 2022. Efek Lama Pengeringan Terhadap Kadar Air Gabah

- Dan Mutu Beras Ketan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 4(1), 32–36. <https://doi.org/10.36526/jipang.v4i1.2677>
- Wang, S., Li, C., Copeland, L., Niu, Q., & Wang, S. 2015. Starch Retrogradation: A Comprehensive Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 14(5), 568–585. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12143>
- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. 2022. Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89. <https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766>
- Widhyasari, L. M., Putri, N. L. N. D. D., & 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. <https://doi.org/10.36376/bmj.v4i2.9>
- Wijaya, E. 2018. Pengaruh Heat Moisture Treatment (Hmt) Terhadap Kandungan Pati Tercerna Lambat. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 2(1), 33–37. <https://doi.org/10.24198/jp2.2017.vol2.1.05>
- Yuliatun, S., Wicaksono, P. P. B., & Ariyantoro, A. R. 2023. Analisa Indeks Glikemik Sari Tebu Alami, Nira Serbuk, dan Gula Kristal Putih dengan Metode In Vivo dan Metode In Vitro. *Indonesian Sugar Research Journal*, 3(2), 86–95. <https://doi.org/10.54256/isrj.v3i2.114>

