

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta. 35 hal.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 6128- 2015. Beras. Jakarta. 14 hal.
- 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 D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 227-256
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. CV Rumahkayu Pustaka Utama. Padang. 78 hal.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C.AOAC.
- Arab, L., S. Steck-Scott., P. Bowen. 2001. Partisipation of Lycopene and Beta-carotene in Carcinogenesis: Defenders, Agrsors, or Passive Bystanders. *Epydemilogy*. 23(2): 221-229.
- Argasasmita, T.U. 2008. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor. Bogor. 94 hal.
- Arkanti, LW. 2007. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia dan Sensori Beras Pandan Wangi, Morneng, dan BTN. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor. Bogor. 80 hal
- Askanovi, D. 2011. Kajian Resistensi Beras Pecah Kulit dan Beras Sosoh dari Lima Varietas Padi Unggul Terhadap Serangan Hama Beras *Sitophilus oryzae*, L.). [Skripsi] Institut Pertanian Bogor. Bogor. 99 hal.
- Astawan, M., Wresdiyati, T. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Basito. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR 64 Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3 (2) : 95-101
- Boonsit, P., P. Pongpiachan., S. Julsrigival, dan Kardladee. 2010. Gamma Oryzanol Content in Glutinous Purple Rice Landrace Varieties. *J Nat Sci*. 9: 151-157.
- Cahyadi, W. 2008. *Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 308 hal.

- EI, S.N. 1999. Determination of Glycemic for Some Bread. *Journal of Food Chemistry*. 67: 67-69.
- El-Sayed, M.,J. Abdel-Aal., C. Young., I. Rabalski. 2006. Anthocyanin Composition IN Black, Blue, Pink, Purple, and Red Cereal Grain. *J. Agric. Food Chemistry*. 54: 4696-4704.
- Estiasih, T dan Ahmadi. 2014. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 274 hal.
- Fadallah, E.G. 2016. Kajian Proses Perendaman dan Pengukusan Untuk Meningkatkan Mutu Beras Pratanak pada Beberapa Varietas Gabah. [Thesis] Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor. 50 hal.
- Hartati, N.S. dan T.K Prana. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta*, L. Schott). *Jurnal Natur Indonesia* 6(1):29-33.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 240 hal
- Hasbullah, R. dan R.D.P Pramita. 2013. Pengaruh Lama Perendaman terhadap Mutu Beras Pratanak pada Padi Varietas IR 64. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 27(1): 53-60.
- Hayati, E., U. Budi dan R. Hermawan. 2012. Konsentrasi total senyawa antosianin ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.): Pengaruh temperatur dan pH. *Jurnal Kimia* (JIN Maulana Malik Ibrahim) Making 2:138-147.
- Hernani dan M. Raharjo. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 104 hal.
- Hernawan, E dan V. Meylani. 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): 79-91.
- Inglett GE and Si Falkehag. 1997. *Dietry Fibers : Chemistry and Nutrition* Academic Press. New York
- Jenkins, D.J., C.W Kendall., L.S Augustin., S. Franceshi., M. Hamidi., A. Marchie. 2002. Glycemic Index: Overview of Implication in Health and Disease. *American Journal of Clinical Nutrition*. 76(1):266S-273S.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. E-BookPangan.com. <http://www.tekpan.unimus.ac.id>. Diakses 10 September 2018. 28 hal.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komonen Makro*. Jakarta. PT Dian Rakyat. 264 Hal

- Luh, S. 1991. Rice Production and Utilization. The AVI Publishing Company, Westport.
- Luna, P.,H. Heti., W. Sri., B. P Aditya. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian PascaPanen Pertanian*. 12(1): 1-10.
- Mardiah, A., T.R Ami., I. Dewi., K. Bram. 2016. Evaluasi Mutu Beras Untuk Menentukan Pola Preferensi Konsumen di Pulau Jawa. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 35(3): 163-180.
- Mclellan, M.R., L.R. Lind., R.W. Kime. 1995. Hue Angel Determination and Statistical Analysis Multiquadrant Hunter L. a. b Data. *Journal of Food Quality*. 18:235-240.
- Molyneux, P. 2004. The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrilhydrazil (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Journal Science of Technology*. 26(2): 211-219.
- Muchtadi, TR., Sugiyono., F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung. Alfabeta. 324 hal.
- Natalia. 2007. Karakterisasi Beras Pandan Wangi dan Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Stabilitas Mutu Selama Penyimpanan. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor. Bogor. 56 hal.
- Ndhlala, AR., M. Moyo., JV. Staden. 2010. Natural Antioxidant: Fracsinating or Myhtical Biomolecules. *Molecules*. 15: 6905-6930.
- Oli P, Ward R, Adhikari B, Torley P. 2014. Parboiled rice : understanding from a material science approach. *Journal of Food Engineering*. 124: 173-183.
- Pietta, PG. 2000. Reviews: Flavonoids as Antioxidants. *J Nat Prot* 63:1035-1042.
- Prabowo, S. 2006. Pengolahan dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Serta Kualitas Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(2): 43-49.
- Rahsmi, S., Dan Urooj, A. 2003. Effect of Processing on Nutritionally Important Starch Fraction in Rice Varieties. *International Journal of Food Science and Nutrition*.54:27-36.
- Ratnawati. 2012. Pengaruh Penambahan Agar-Agar Terhadap Tingkat Kesukaan, Kadar Serat, dan Indeks Glikemik Nasi Putih. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. 2(1): 38-44.
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta. 256 hal
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 124 hal.
- Santika, A. dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan Beras Merah Pada Galur Padi gogo. *Buletin Teknik Pertanian* . 15(1): 1-5.

- Sediaoetama, A.D. *Ilmu Gizi: Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Dian Rakyat. Jakarta. 247 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan MP. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Suardi, D dan I. Ridwan. 2009. Beras Hitam, pangan berkhasiat yang belum populer. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 31(2): 9-10.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (KajianPustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Hal 8-9.
- Tjitrosoepomo. G. 2004. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 477 hal.
- Widowati, S., S. Santosa., M. Astawan., dan Akhyar. 2009 . Penurunan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Melalui Proses Pratanak. *Jurnal Pasca Panen*. 6(1): 1-9.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 239 hal.
- Winarsi. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal bebas*. Karnisius. Yogyakarta. 282 hal.
- Winarti. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 276 hal.
- Wulandari, Z. 1997. Analisa Sifat Fisikokimia dan Finansial Produk Ekstruksi Hasil Samping Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul). [Skripsi] Institut Pertanian Bogor. Bogor. 131 hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan Dini. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang. 120 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.