

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, H., K. Molazade, dan J. Khorshidi. 2009. *Some Physical and Mechanical Properties Fennel Seed*. Univecity of Tehran. Iran.
- Akhyar. 2009. Pengaruh Proses Pratanak terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Indonesia. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aliawati, G. 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa dalam Beras. *Buletin Teknik Pertanian*. 8(2): 82-84.
- Ali, N., dan Ojha, T.P. 1976. *Parboiling Technology of Paddy*. In: Araullo, E.V, de Padua, D.B dan Graham, M(ed). *Rice Post Harvest Technology*. IDRC. Ottawa. Hall 163-204.
- Ambarwati, A.D. 1992. Regenerasi Tanaman Padi *Javanica, Indica, dan Japonica*. Prosiding Lokakarya Penelitian Komoditas dan Studi Kasus. 2 : 746 – 756.
- Anonim. 2018. RI Peringkat ke-6 Penderita Diabetes Terbanyak di Dunia. *Investor Daily Indonesia*, 4 Oktober 2018. <http://id.beritasatu.com/home/ri-peringkat-ke-6-penderita-diabetes-terbanyak-di-dunia/181162>. (diakses 28 November 2018).
- Apriliani, S.A. 2016. Karakteristik Beras Pratanak yang Terbuat dari Gabah Kering Panen dan Gabah Kering Giling [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aryunis. 2012. Evaluasi Mutu Gabah Padi Lokal Pasang Surut Asal Kecamatan Tungkal Ilir Kabupaten Tanjung Jabung Barat. [Skripsi]. Jambi: Universitas Jambi.
- ASAE. 2003. *Standards Engineering Practice Data*. St. Joseph.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2009. Deskripsi Varietas Padi. <http://lampung.litbang.pertanian.go.id/ind/images/stories/publikasi/deskripsipadi.pdf>. (diakses 14 Februari 2019)
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. Inovasi Teknologi Padi dan Palawija. <http://www.litbang.pertanian.go.id/buku/InoTek-Ketahanan-Pangan/Bab-II/bab-2.4.pdf>. (diakses 15 Januari 2019)
- Badan Pusat Statistik. 2017. Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2017. <https://www.bps.go.id/staticta/ble/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapamacam-bahan-makanan-penting--2007-2017.html>. (diakses 10 September 2018)

- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Persyaratan Mutu Beras Giling. SNI 01-6128-2008. <http://kaltim.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option%3Dcomcontent%26view%3Darticle%26id%3D715:standar-mutu-gabah-dan-beras-giling%26catid%3D66:padi%26Itemid%3D59&hl=en-ID>. (diakses 2 September 2017)
- Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. 2016. Bentuk Butir Beras. <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2616/>. (diakses 18 Maret 2019)
- Damardjati. 1981. Pengaruh Suhu dan Lama Penggilingan terhadap Mutu Beras Giling. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- De Man JM. 1997. Kimia Makanan Edisi Kedua. Diterjemahkan oleh Kosasih padmawinta. Bandung: Penerbit ITB.
- Fadhallah, E.G., R. Hasbullah dan L.P.E. Nugroho. 2016. Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Mutu Fisik Beras Pratanak pada Beberapa Varietas Gabah. *Jurnal Keteknik Pertanian*. Vol. 4(2): 187-194.
- Gariboldi. 1984. *Parboiled Rice*. In: *Houston D.F (ed). Rice Chemistry and Technology*. American Association of Chemists. Inc. St. Paul. Minnesota.
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Joshi, D.C., Das, S.K., dan Mukherjee, R.K. 1993. *Physical Properties of Pumpkin Seed*. *J Agr Eng Res*. 54(3): 19-229.
- Ludwig, D.S. 2000. *Dietary Glycemix and Obesity*. *Journal of Nutrition*. (2) : 280-282.
- Mohsenin, N.N. 1986. *Physical Properties of Plant and Animal Materials*. Gordon and Breach Science Publishers. New York.
- Muchtadi dan Sugiyono. 1992. Teknologi Proses Pengolahan Pangan Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nielsen, S.S. 2003. *Food Analysis*. Kluwer Academic/Plenum Ppublisher. New York.
- Patiwiri, A.W. 2006. Teknologi Penggilingan Padi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. Indeks Glikemik Pangan. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Santosa, C. Chatib dan B. Halomoan. 2006. Penelitian Sifat Fisik dan Mutu Gabah terhadap Produksi Beras di Kota Padang, Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Andalas*. 10(2).
- Sagita, W. 2017. Studi Sifat Fisik Beberapa Varietas Gabah dan Beras di Sumatera Barat. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Seweh, E.A., S, Apuri., J.O, Darko., P.A. Asagadunga and S.D. Agyegelone. 2016. *Effect of Moisture on Some Physical Properties os Shea (Vitellaria Paradoxa L) Kernels. International Journal of Scientific Research in Science, Engineering and Technology*. (2)4: 831-839.
- Singh, R. K., R.K. Vishwakarma., M.K. Vishal., S.K. Singh and V.K. Saharan. 2015. *Moisture Dependent Physical Properties of Nigella Seed. African Journal of Agricultural Research*.
- Sitairesmi, T., R.H. Wening., A.T. Rakhmi., N. Yunani dan U. Susanto. 2013. Pemanfaatan Plasma Nutfah padi Varietas Lokal dalam Perakitan Varietas Unggul. *Iptek Tanaman Pangan* 8(1) : 22 – 30.
- Soekarto, S.T. 1985. Metode Penelitian Organoleptik. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Spetriani. 2011. Kajian Teknologi Proses Pengolahan Beras Pratanak (*Parboiling Rice*) pada Gabah Varietas Situ Bagendit [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono. dan Suhardi. 1996. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Tjiptadi, W. dan M.Z. Nasution. 1985. Padi dan Pengolahannya. Agroindustri Press Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fateta, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Trustwell, A.S. 1992. *Glycemix Index of Food*. *Eur. J. clin Nutr.* 46 (2); 91-1001.
- Wang W M., C.F. Klopfenstein and J.G.Jr. Ponte. 1993. *Effects of Twin Screw Extrusion on the Physical Properties of Dietary Fiber and Other Componenets of Whole Wheat and Wheat Bran and on the Baking Quality of the Wheat Bran. Cereal Chemistry*. 70 (6) : 707 – 711.
- Widiati, F.K. 2014. Memilih Beras bagi Penderita Diabetes Melitus. <https://www.kompasiana.com/fairuzkhairunisa/54f91c9ca333116e068b4671/memilih-beras-bagi-penderita-diabetes-melitus#>. (diakses 7 Februari 2021)
- Wimberly, J.E. 1983. *Technical Handbook for the Paddy Rice Postharvest Industry in Developing Countries. International Rice Research Institute*.