

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman., Siti, N.K.A., dan Murdinah. 2014. Penggunaan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* pada pembuatan berasa analog dari tepung modified cassava flour (MOCAF). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* Vol 9(1): 1-1-0.
- Andri, C.K., dan Ina, N. 2017. Proximate composition and gelatinization properties of rice analogues from breadfruit, mung bean and carrot flours at various dough compositions and drying time. *Carpathian Journal of Food Science and Technology* 9(3):59-71.
- Anggraini, T., Novelina, U. Limber dan R. Amelia. 2015. Antioxidant activities of some red, black and white rice cultivar from West Sumatra, Indonesia. *Pakistan Journal of Nutrition* 14 (2): 112-117
- Ari, A., Feri, K., dan Slamet, B. 2021. Karakteristik fisokimia dan sensori beras analog multigrain berprotein tinggi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. 32 (1): 60-71.
- Ariyantoro, A.R., Praseptianga1, D., Anam, C., Anandito, R., Yulviatun, A., Atmaka, W.,Fadzil, M., dan Boonsupthip, W. 2021. Physical, chemical, physicochemical, and sensory properties of analog rice based on purple sweet potato flour (*Ipomoea batatas L.*) and bambara groundnut flour (*Vigna subterranea L.*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 828 (2021) 012030.
- Bayu, K., Dwiyantri, P., Sri, L., dan Alimatus, S. 2017. Karakteristik beras analog berindeks glikemik rendah dari oyek dengan penambahan berbagai jenis kacang-kacangan. *AGRITECH* Vol. 37(3): 256-262.
- Budi F.S, Purwiyatno.H, Budijanto.S, dan Darul Syah. 2013. Teknologi proses ekstruksi untuk membuat beras analog. *Majalah Pangan* Vol. 22 No.3 (263-274).

Budijanto S dan Yulianti. 2012. Studi persiapan tepung sorgum (*Sorgum bicolor L. Moench*) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog. *Jurnal Teknologi Petanian* 13:177-186.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 6128:2015 Syarat Nasional Indonesia Beras. BSN. Indonesia.

[CAC] Codex Alimentarius Commission. 2009. Food Labeling. Food and Agriculture Organization of The United Nations. Rome. Fifth edition.

Chandalia, M., Garg, A., Lutjohann, A., Bergmann, K Von., dan Grundy, SM., and Brinkley, LJ. 2010. Beneficial effects of high dietary fiber intake in patients with type 2 diabetes mellitus. *The New England Journal of Medicine* 342 (19) : 1392-1398

Enny, H.L., Lukman, J., dan Irma, S. 2017. Karakterisasi mutu dan nilai gizi analog mocaf dari beras analog. *BIOPROPAL INDUSTRI* Vol. 8(1):33-46.

Faleh, S.B., Purwiyatno, H., Slamet, B., dan Dahrul, S. 2015. Effect of extrusion temperature and moisture content of corn flour on crystallinity and hardness of rice analogue. *AIP Conference Proceedings* Vol. 28(1):46-54.

Fidela, Z., Tatik, M. 2015. Pengaruh pemberian sarapan tinggi protein terhadap tingkat rasa kenyang wanita obesitas. *Journal of Nutrition College*, Vol 4(1):10 – 17.

Herawati, H., F. Kusnandar, D.R. Adawiyah, dan S. Budijanto. 2014. Teknologi proses produksi beras tiruan mendukung diversifikasi pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Vol 33(3): 87-94.

Indah, K., , Feri, K., dan Slamet, B., 2020. Karakteristik fisik beras analog instan berbasis tepung jagung dengan penambahan k-karagenan dan konjac 40 (1):

64-73.

Kristantini. 2012. Keragaman genetik lima kultivar local padi beras hitam asal Yogyakarta berdasarkan sifat morfologi. *ARNP Journal of Agricultural and Biological Science*. Vol 7:12.

Lensun CIJ, Nurali EJM, Langi TM, dan Kadow JEA. 2013. Pemanfaatan sagu baruk (*Arenga microcarpha*) dengan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) dalam pembuatan mie basah. *Cocos* 3:1 - 8.

Lin, M.H.A., Wu, M.C., Lu, S., dan Lin, J. 2010. Glycemic index, glycemic load and insulinemic index of chinese starchy foods. *World Journal Gastroenterol* 16(39): 4973–4979

Lou Y, Matejic T, Ng CK, Nunnally B, Porter T, Raso S, Rouse J, Shang T, dan Steckert J. 2011. 8- Characterization and analysis of biopharmaceutical proteins. *Separ Science Technolgy* 10: 283- 359.

Lumba, R. 2012. Kajian pembuatan beras analog berbasis tepung umbi daluga (*Cryptosperma merkusii Schott*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado. 12 hal.

Martianto. 2009. Percepatan diversifikasi konsumsi pangan berbasis pangan lokal: perspektif pejabat daerah dan pencapaiannya. *Jurnal Gizi dan Pangan* 4(3): 123-131.

Martos, H., Najla, L., Leni, M., Syarifah R.M.L. 2020. Hedonic test of bejabi formula by using various local food in a food diversification program. *International journal of scientific and technology research* Vol 9(2)

Maya, I.R., Nancy, D.Y., dan Slamet, B. 2016. Karakteristik sensori dan fisiko-kimia beras analog sorghum dengan penambahan rempah campuran. *AGRITECH* Vol. 36 (4): 394-403.

Mishra, A., H.N. Mishra, dan P.S. Rao. 2012. Preparation of rice analogues using

extrusion technology. *International Journal of Food Science and Technology*. Vol.47:1789–1797.

Muliani, U. 2014. Faktor-Faktor yang berhubungan dengan asupan serat penderita DM di poli penyakit dalam RSUD Dr.Ji. Abdul Moeloek Provinsi Lampung. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. Vol.1(2):107-113.

Noer, A.H., Heri, C., Wiwit, A., Indro, S., Purwanto, dan Danny, S. 2017. Kajian karakteristik beras analog berbahan dasar tepung dan pati ubi ungu (*Ipomea batatas*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 6(1).

Nur, IDH dan Fillah F. 2016. Hubungan total asupan serat, serat larut air, dan serat tidak larut air dengan kejadian sindrom metabolic pada remaja obesitas. *Journal of Nutrition College* Vol.5(3), 148-155.

Rachman HPS dan Ariani M. 2008. Penganekaragaman konsumsi pangan di Indonesia: permasalahan dan implikasi untuk kebijakan dan program. *Analisis Kebijakan Pertanian* Vol. 6(2), 140-154.

Rizzo ACB., Goldberg, T., Silva, C., Kurokawa, C., dan Corrente, J. 2013. Metabolic syndrome risk factors in overweight, obese, and extremely obese brazilian adolescents. *Nutritional Journal* 2-12:19.

Santi, N., Suba, S.W., dan Slamet, B. 2017. Analogue rice as the vehicle of public nutrition diversity. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 13 (1) 19-27.

Santi, N., Feri, K., dan Slamet, B. 2013. Pengembangan beras analog dengan memanfaatkan jagung putih. *Jurnal teknologi dan industri pangan* Vol. 24(2).

Setiawati, N.P., Santoso, J. dan Purwaningsih, S. 2014. Karakteristik beras tiruan dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai sumber serat pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis* 6(1)197-208.

Shaheen N, Islam S, Munmun S, Mohiduzzaman Md, dan Longvah T. 2016. Amino acid profiles and digestible indispensable amino acid scores of proteins from the prioritized key foods in Bangladesh. *Food Chemistry* 213: 83-89.

Sholihin, H., Permanasari, A., dan Haq, I. G. 2010. Efektivitas penggunaan sari buah jeruk nipis terhadap ketahanan nasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, Vol. 1 (1), 44-58.

Slamet, B., Yanica, I.A., Didah, N.F., dan Santi, N. 2017. Karakterisasi kimia dan efek hipoglikemik beras analog berbahan dasar jagung, sorgum, dan sagu aren. *AGRITECH* Vol. 37 (4):402-409.

Suarni, Firmansyah IU, dan Aqil M. 2013. Keragaman mutu pati beberapa varietas jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 32: 50-56.

Sudarminto, S.Y., dan Arrida, A.Z. 2015. Formulasi beras analog berbasi tepung mocaf dan maizena dengan penambahan cmc dan tepung ampas tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3(4) 1465-1472.

Sulistyawati., Wignyanto., dan Sri,K. Produksi tepung buah lindur rendah tannin dan HCN sebagai bahan pangan alternatif. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 (3) 187-198.

Sri, B.W., Marsono, Y., Danar, P., Bambang, H., dan Mita, N.A. 2020. Organoleptic, chemical, and physical characteristics of sago (*Metroxylon spp.*) analog rice supplemented with red bean (*Phaseolus vulgaris*) flour as a functional food. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology* Vol 10 (3).

Syamsir, E., Valentina, S., dan Suhartono, M. T. 2014. Nasi kaleng sebagai alternatif pangan darurat. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality* 1(1) 40-46.

Tampubolon, Nurita L., Terip K. dan Ridwansyah. 2014. Formula bubur bayi instan dengan substitusi tepung tempe dan tepung labu kuning sebagai alternatif makanan pendamping ASI. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol. 2 (3): 78-83.

Taufik, H., Pipih, S., dan Nurjanah. 2013. Karakterisasi tepung buah lindur (*Brugeira gymnorrhiza*) sebagai beras analog dengan penambahan sagu dan kitosan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol.16 (3).

Thomas, R., Wan-Nadiah, W.A. dan Rajeev, B. 2013. Physiochemical properties, proximate composition, and cooking qualities of locally grown and imported rice varieties marketed in Penang, Malaysia. *International Food Research Journal* 20(3): 1345-1351.

Wahjuningsih, S.B., dan Susanti,S. 2018. Chemical, physical, and sensory characteristics of analog rice developed from the mocaf, arrowroot, and red bean flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 102:012015

[WHO] World Health Organization. 2020. Global Fiber Report. World Health Organization, Geneva.