

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman., Kartika Apriani, Siti Nurbaity. Dan Murdinah. 2014. *Penggunaan Tepung Rumput Laut Eucheuma cottonii Pada Pembuatan Beras Analog Dari Tepung Modified Cassava Flour (Mocaf)*. JPB Perikanan Vol. 9 No. 1 Tahun 2014: 1-10.
- Allidawati dan Bambang K. 1989. *Metode Uji Mutu Beras Dalam Program Pemuliaan Padi*. Dalam M. Ismunadji, M. Syam, dan Yuswadi (Ed.). Padi Buku 2. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. Hlm 363-375.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia Beras Giling*. SNI 6128:2008. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. 9 hlm.
- Bemiller J.N. 2007. *Starches, Modified Food Starches, and Other Products From Starches*. Carbohydrate Chemistry For Food Scientists. AACC. Pp 173-224.
- Bergman, C.J., Bahattacharya, K. R. dan Ohtsubo, K., 2004. *Rice End-use Quality Analysis*. In: *Rice: Chemistry and Technology* (E. Champagne, ed., 2004). Third edition. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota.
- Budijanto, S. dan Yuliyanti. 2012. *Studi Persiapan Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L. Moench) Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Analog*. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 No.3:177-186 hal.
- Charles, A.L., Chang, Y.H., Ko, W.C., Sriroth, K. dan Huang, T.C. 2005. *Influence of amylopectin structure and amylose content on gelling properties of five cultivars of cassava starches*. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 53: 2717-2725.
- Christianto, Edward. 2013. *Faktor Yang Memengaruhi Volume Impor Beras di Indonesia*. *Jurnal JIBENKA* Volume 7 No 2.
- Damardjati, D. S. 1995. *Karakteristik Sifat Standarisasi Mutu Beras sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Padi di Indonesia*. Orasi Pengukuhan Ahli Peneliti Utama. Bogor: Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan.
- Dinarki, Anis., Waluyo, Sri., Warji. 2014. *Uji Karakteristik Fisik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Talas dan Tepung Onggok*. *Jurnal Teknik Pertanian* Vol.3, No. 2: 155-162.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Depkes RI. 2006. *Pengukuran Antropometri*. Jakarta.
- Ermayuli. 2011. *Analisis Teknis dan Finansial Agroindustri Skala Kecil pada Proses Pembuatan Keripik Talas di Kabupaten Lampung Barat*. Tesis. Universitas Lampung, Lampung.
- Fitriani, Shanti. Rahmayuni. Putra, Indra Eka. 2011. *Pembuatan Beras Tiruan dari Pati Sagu HMT (Heat Moisture Treatment) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Sagu 10 (2): 2011.
- Haliza, Winda., Kailaku, Sari Intan., Yuliani, Sri. 2012. *Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (Xanthosoma Undipes K.Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat*. Jurnal Pascapanen 9(2) 2012 : 96-106.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. UGM Press: Yogyakarta.
- Hubeis. 1985. *Pengembangan Metode Kepulenan Nasi*. Tesis. Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- IRRI. 1979. *Proceedings of the Workshop on Chemical Aspect of Rice Grain Quality*. International Rice Research Institute. Los Banos, Laguna, Philippines.
- Juliano, B.O. and Villareal. 1993. *Grain Quality Evaluation Of World Rices*. IRRI. Philippines.
- Kasai, M., A. Lewis, F. Marica, S. Ayabe, K. Hatae, dan C. A. Fyfe. 2005. *NMR Imaging Investigation of Rice Cooking*. Food Research International, 38, 403-410.
- Kato K. 2006. *Soy-Based Rice Substitute*. 0060073259: 1-10.
- Koswara, Sutrisno dan Andarwulan, Nuri. 2012. *Pengembangan Dodol Talas Produksi Desa Lingkar Kampus IPB sebagai Produk dan Oleh-Oleh Khas Bogor*. Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian IPB 2012.
- Koswara, Sutrisno. 2013. *Teknik Pengolahan Umbi-Umbian : Pengolahan Umbi Talas*. Modul. IPB. Bogor.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.

- Lingga P., B. Sarwono, F. Rahardi, P. C. Rahardja, J. J. Afriastini, R. Wudianto, dan W. H. Apriadji. 1990. *Bertanam Umbi-Umbian*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Louhenapessy, JE, dkk. 2010. *Sagu Harapan dan Tantangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Lumba, R. 2012. *Kajian pembuatan beras analog berbasis tepung umbi daluga (Crytosperma merkusii (Hassk) Schott)*. Jurnal Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado. 12 hal.
- Machmur, M., Dharulsyah, Sawit, M.H., Subagyo, A. dan Rachman, B. 2011. *Diversifikasi Pangan Solusi Tepat Membangun Ketahanan Pangan Nasional*. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian 2011.
- Mahan, K. and Escott-Stump. 2008. *Food, Nutrition, and Diet Therapy*. W.B Saunders Company. USA.
- Mayasari, N. 2010. *Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam sebagai Upaya Reduksi Oksalat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian-IPB. Bogor.
- Mulyana. Susanto, Wahono Hadi. dan Purwantiningrum, Indria. 2014. *Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) dan Penambahan Air terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p. 113-120.
- Rachman, HPS dan Ariani, M. 2008. *Penganekaragaman Konsumsi Pangan di Indonesia : Permasalahan dan Implikasi untuk Kebijakan dan Program*. Analisis Kebijakan Pertanian Volume 6(2), 140-154.
- Rahmawati, Wida., Kusumastuti, Yovita A. dan Aryanti, Nita. 2012. *Karakteristik Patii Talas (Colocasia Esculenta (L.) Schott) sebagai Alternatif Sumber Patii Industri di Indonesia*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol. 1, No. 1, Tahun 2012, Halaman 347-351.
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: C. V Andi Offset.
- Richana, N. 2012. *Araceae & Dioscorea : Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Nuansa. Bandung. 95 hal.
- Rista Sidabutar, Wita Dola. Nainggolan, Rona. Ridwansyah. 2013. *Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies*. J.Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.I No.4 Th. 2013.
- Samad, MY. 2003. *Pembuatan Beras Tiruan*. Prosiding Seminar Teknologi untuk Negri. p. 34-60

- Soenarjo, Edi. 1991. *Padi Buku 3*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Soudy IP, Delatour P, Grancher D. 2010. *Effects of traditional soaking on the nutritional profile of taro flour (Colocasia esculanta L. Schoot) produced in Chad*. *Revue Med. Vet.* 161 (1):37-42.
- Suhaidi, I. 2003. *Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpalan terhadap Mutu Tahu*. Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Suprpto, HS dan T Sutarman. 1982. *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Syarief, R. dan A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta : Mediyatama Sarana Perkasa.
- Utomo, B. 1999. *Perbandingan Mutu Tanak Beras dan Ketan*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Widara, Suba Santika dan Budijanto, S. 2012. *Study Of Rice Analogue Production From Various Carbohydrate Sources Using Hot Extrusion Technology*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institusi Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuwono, Sudarminto S. 2013. *Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Modified Cassava Flour (Mocaf)*. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 14 No. 3 175-182.