

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Triyono.(2010). **Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (*Phaseolus radiatus L*).**Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.ISSN:1411-4216
- Agus, Martua I. 2012. *Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe merah dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis.* Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2): 530-541
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip dasar ilmu gizi.* Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama : 63-70
- Amanu, FN dan Susanto, WH. 2014. **Pembuatan tepung mocaf di madura (Kajian varietas dan lokasi penanaman) terhadap mutu dan rendemen.** Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 2. No3 p.161-169.
- Anggi, C. L. 2011. **Pengembangan produk bubur instan berbasis pati singkong (*Manihot esculenta crantz*) termodifikasi.** Skripsi : Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Asrawaty. 2011. **Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung pandan.** Palu: Universitas Alkhaira. Jurnal KIAT edisi juni.
- Botanri,S.,D. Setiadi, E. Guhardja, I. Qayim, L.B. Prasetyo.2011. **Studi ekologi tumbuhan sagu (*Metroxylon spp.*) dalam komunitas alami di Pulau Seram.**Maluku: Jurnal Penelitian Hutan Tanaman 8, hal: 135-145.
- Budi. 2012. **Rahasia sukses membuat cake, roti, kue kering & jajan pasar.** Nsbooks
- Budi *et al.*,2013. **Teknologi proses ekstrusi untuk membuat beras analog.** Pangan 22(3): 263–274.
- Budi et al. 2015. **Effect of extrusion temperature and moisture content of corn flour on crystallinity and hardness of rice analogues.** Di Dalam : Hadiyanto, Editor. AIP Conference Proceeding Vol.1669. 2015. *International conference of chemical and material engineering (ICCME).* Semarang(ID) : aip, Semarang, Indonesia .Publishing LLC. Sept 29 –30
- Budijanto S. 2011. **Pengembang rantai nilai serealia lokal (Indigenous Cereal) untuk memperkokoh ketahanan pangan nasional.** Laporan Program Riset Strategi.

Budijanto, S., Dahrul Syah, Sitanggang, A.B., Subarna, Suwarto dan Faleh, S. 2011. **Pengembangan rantai nilai serealia lokal (indigenous cereal) untuk memperkokoh ketahananpangan nasional.** Fakultas Teknologi Pertanian IPB : Laporan Program Riset Strategis.

Budijanto, S., A.B. Sitanggang, E.H. Purnomo. 2012. **Metode pengolahan beras analog.** Kementerian Hukum dan HAM..P00201200463.

Budijanto, S., Y.I. Andri, D.N. Faridah, S. Noviasari. 2016. **Karakter kimia beras analog berbahan dasar jagung, sorgum, dan sagu aren.** Submitted in Agritech.

Budijanto, S. dan Yuliyanti. 2012. **Studi Persiapan Tepung Sorgum (Sorghum bicolorL.Moench) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog.** Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 13(3): 177–186.

Cahyanto, *et al.* 2011. **Penguatan kearifan lokal sebagai solusi permasalahan ketahanan pangannasional. Prosiding the 4th international conference on indonesian Studies:“Unity, Diversity, and Future”.** Malang : Universitas Brawijaya. Kemenristek, Serpong

Cucikodana *et al.*,2012. **Pengaruh perbedaan suhu perebusan dan konsentrasi NaOH terhadap kualitas bubuk tulang ikan gabus (Channa striata).** Fishtech 1(1): 91-101.

Dinarki, A., Waluyo, S., Warji, 2014, **Uji karakteristik fisik beras analog berbahan dasartepung talas dan tepung onggok.** Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol.3, No. 2, 155-162.

Ditha Novi A, Lilik E.R dan Purwadi. 2016. **Penambahan carboxymethyle cellulose (CMC) pada minuman madu sari apel ditinjau dari rasa, aroma, warna, pH, viskositas, dan kekeruhan.** Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 11(1) : 59-68.

Djalal (2011) dalam Widasari, M dan Handayani. 2014. **Pengaruh proporsi terigu-mocaf (modified cassava flour) dan penambahan tepung tepung formula tempe terhadap hasil jadi flake.** E-journal Boga, Volume 3. Nomor 3. Edisi Yudisium Periode Oktober 2014, hal 222- 228.

Elleuch,M.,Bedigian,D.,Roiseux,O.,Besbes,S.,Blecker.,C. dan Attia,H.(2011). **Dietary fibred an fibre-rich by-products of food processing : characterisation, technological functionality and commercial applications:** A review. Journal Food Chemistry 411 – 412.

Fitriani, S., Sribudiani, E. & Rahmayuni, 2010. **Karakteristik mutu pati sagu dari Provinsi Riau dengan perlakuan heat moisture treatment (HMT).** Sagu, 9(1), pp. 38-44

Hutami, F. D., dan Harijono. 2014. Pengaruh penggantian larutan dan konsentrasi NaHCO₃ terhadap penurunan kadar sianida pada pengolahan tepung ubi kayu. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 220-230.

Kaleka,2013. **Pisang – pisang komersial.** Solo : ARCITA

Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. Jurnal Litbang Pertanian, 30 (1): 2011.

Kharisma, T., N.D. Yuliana, S. Budijanto. 2014. The Effect of coconut pulp (*Cocos nucifera L.*) addition to cassava based analogue rice characteristics. The 16Th Food Innovation AsiaConference 2014; 2014 Juni 12–13; Bangkok, Thailand.

Koswara, S. 2013. **Teknologi pengolahan umbi-umbian : Pengolahan Umbi Talas.** Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Kurniati et al. 2012. Pembuatan mocaf (Modified Cassava Flour) dengan proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cereviseae* dan *Rhizopus oryzae*. Jurnal Teknik Pomits 1 (1) : 1 – 6

Kurniawati, M. 2013. Stabilisasi bekatul dan penerapannya pada beras analog [tesis]. Bogor(ID): Institut Pertanian Bogor.

Kusumah dan Andarwulan. 2011. **Prinsip teknologi pangan.** Jakarta: Rajawali Press.

Larasati.2013. **Analisis kandungan zat gizi makro dan indeks glikemik snack bar beras warna sebagai makanan selingan penderita nefropatidiabetik.** Artikel Penelitian.Universitas Diponegoro : Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran.

Lawless, H, and Heymann, H. 2010. **Sensory evaluation of food principles and practices secondedition.** New York : Springer.

Lestari, Dita D, Diana, Purwanto & Stefana H. M. Kaligis. 2013. Gambaran kadar glukosa darah puasa pada mahasiswa angkatan 2011 Fakultas Kedokteran Universitas Samratulangi dengan indeks masa tubuh 18,5-22,9 kg/m² . Jurnal e-Biomedik (eBM). Vol 1,No 2.

Lumba *et al.*,2012. **Kajian pembuatan beras analog berbasis tepung umbi daluga (Crystospermamerkusii (Hassk) schott).** Jurnal Teknologi Pangan. 12 hal. Manado : Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi.

- Machmur, M., Dharulsyah, Sawit, M.H., Subagyo, A., Rachman, B., 2011. **Diversifikasi pangan solusi tepat membangun ketahanan pangan nasional.** Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian 2011.
- Maligan, Jaya. 2014. *Analisis lemak dan minyak*. Malang : Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya
- Martinus. 2011. **Tanaman sagu baruk (Arenga microcarpha) sebagai sumber pangan lokal di Kabupaten Kepulauan Sangihe.** Laporan Penelitian
- Mishra, A., H.N. Mishra, P.S. Rao. 2012. **Preparation of rice analogues using extrusion technology.** International journal of food science and technology. Vol. 47: 1789–1797. doi:10.1111/j.1365-2621.2012.03035.x.
- Muchtadi, T., dan Ayustaningworno, F. 2010. **Teknologi proses pengolahan pangan.** Bandung: Alfabeta.
- Napitupulu, Farel H., Tua, Putra Mora. (2012). **Perancangan dan pengujian alat pengering kakaodengan tipe cabinet dryer untuk kapasitas 7,5 kg Per-Siklus.** Jurnal Dinamis, II (10).
- Ni'mah et al, 2013. **Manfaat tanaman sagu(Metroxylon sp) dalam penyediaan pangan dandalam pengendalian kualitas lingkungan .** J.Tek.Ling. 12(2), pp.143 -152
- Novitasari, A., Afin, A. M. S., Apriliani, L. W., Purnamasari, D., Hapsari, E., dan Ardiyani, N. D. 2013. Inovasi dari jantung pisang (Musa spp.). **Jurnal Kesmadaska 96-99.**
- Noviasari, S., F. Kusnandar, S. Budijanto. 2013. **Pengembangan beras analog dengan memanfaatkan jagung putih.** Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 24: 195–201.
- Nurhadi, B & Nurhasanah, S. 2010. **Sifat fisik bahan pangan.** Bandung: Widya Padjajaran.
- Nurhayati, C., & Andayani, O. (2014). **Teknologi mutu tepung pisang dengan sistem spray dryinguntuk biscuit.** Jurnal Dinamika Penelitian Industri, Vol. 25 , hal. 31-41.
- Palupi, H. T. (2012). **Pengaruh jenis pisang dan bahan perendam terhadap karakteristik tepungpisang (Musa Spp).** Jurnal Teknologi Pangan, Vol. 4 No. 1, hal. 102-120.
- Pramitasari, D. 2010. **Penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying. Komposisi kimia, uji sensoris dan aktivitas antioksidan.** Universitas Sebelas Maret Surakarta : Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian.

Prawitasari, R. H., V. D. Y. B. Ismdi dan I. Estiningriati. 2012. **Kecernaan protein kasar dan serat kasar serta laju digesta pada ayam arab yang diberi ransum dengan berbagai level Azolla microphylla.** Animal Agricultur Journal. 1 (1) : 471- 478

Putri, A. R. (2012). **Pengaruh kadar air terhadap tekstur dan warna keripik pisang kepok (Musa parasidiaca formatypica).** Makassar : Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.

Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. **Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam dengan menggunakan oven.** Jurnal Fishtech. vol. 2, nomor 1.

Rinto, Nopianti R, Herpandi, Oktaviani S. 2017. **Fractionation of anticholesterol bioactive compounds from bekasam.** Pertanika Journal of Tropical Agricultural Science. 40(3): 417- 424.

Rohman, Abdul. 2013. **Analisis komponen makanan.** Yogyakarta: Graha Ilmu.
Rustandi, D. 2011. **Produksi mie.** Solo : Metagraf.

Sadjilah. N, 2011. **Mengolah tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu.** Surabaya. Jawatimur.

Santoso, A.D., Warji, D. D.Novita, dan Tamrin. 2013. **Pembuatan dan uji karakteristik beras sintetis berbahan dasar tepung jagung.** Jurnal Teknik Pertania. 2 (1): 27-34.

Simanjuntak, B.H. 2013. **Prospek pengembangan gandum (Triticum aestivum L) di Indonesia.** Salatiga : Universitas Kristen Satya Wacana.

Slamet, S., dan Hamdan, S., 2013. **Karakterisasi beras tiruan berbasis tepung ubi jalar oranye termodifikasi heat moisture treatment (Hmt) characterization of the artificial rice made fromorange sweet potato flour modified by heat moisture treatment (Hmt).** Jurnal Pangan Dan Agroindustri: Vol 28 Hal 1-10

Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. **Tepung mocaf. SNI 7622-2011.** Jakarta : Badan Standarisasi Nasional

Steiger, G. 2010. **Reconstituted rice kernels and processes for their preparation.** 27 (8): 46-53

Sudarminto, S. Yuwono. 2015. **Tepung mocaf.** Malang: Universitas Brawijaya

Suseno, D., Meryandini, A. & Sunarti, T. C., 2016. **Kinerja fermentasi sagu asam menggunakan starter cair dan pada dari isolat bakteri asam laktat indigenous.**

Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 26(1), pp. 111-124.

Susi, 2013. **Pengawetan bahan pangan**. Gramedia. Jakarta

Suswi, S. 2010. **Penilaian organoleptik**. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.

Syarif, R. dan Halid, H.2012.Teknologi penyimpanan pangan. **Jakarta : Penerbit Arcan, kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.**

Tandra,2015. Segala sesuatu yang harus anda ketahui tentang diabetes. **Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.**

Tandrianto, dkk. 2014. **Pengaruh fermentasi pada pembuatan mocaf (Modified Cassava Flour) dengan menggunakan Lactobacillus plantarum terhadap kandungan protein**. Jurnal Teknik.

USDA,2011. **Corriender Seeds Nutrition Facts**. USA. [USDA] United States Department of Agriculture National Nutrient Database : National Agricultural Library. National AgriculturalLibrary. USA. Hal 1.

Widara, S.S. 2012. **Studi pembuatan beras analog dari berbagai sumber karbohidrat menggunakan teknologi hot extrusion**. Institut Pertanian Bogor : Skripsi.

Zahra, S. L., S.B. Dwiloka dan Mulyani. 2013. **Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonic pada ayam goreng**. Animal Agriculture Journal 2(1): 253 – 260

Zahro,2013. **Analisa mutu pangan dan hasil pertanian**. Universitas jember