

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Gunawan, W., Budi, S. (2014). Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*: Purwokerto
- Ajita, T dan Jha, S. 2017. Extrusion Cooking Technologi: Principal Mechanism and Effect On Direct Expanded Snacks. *Interational Journal Of Food Studies* (6) 1: 113-128.
- Ali, M. A., S.M.K. Hasan, M. S. Mahomud, dan M. A. Sayed. (2012). Processing and Storage of Instant Cooked Rice. *Bangladesh Res. Pub. J.* 7(3): 300-305
- Alifah, M. R. (2018). *Optimasi Cara Penyeduhan Bubur Beras Instan yang Ditambah Tepung Daun Pandan. Skripsi.* Yogyakarta: Universitas Mercu Buana Yogyakarta
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. (2011). *Analisis Pangan.* Dian Rakyat. Jakarta. Hal 1-41.
- Anugrahati, N.A., Y. Pranoto., Y. Marsono dan D.W. Marseno. (2017).. Physicochemical properties of rice (*Oryza sativa* L.) flour and starch of two Indonesian rice varieties differing in amylose content. *International Food Research Journal.* Vol 24(1): 108-113.
- Asthutiirundu, & Lay, A. (2013). Analisis Kelayakan Finansial Tepung Sagu Menjadi Produk Kue Bagea. *B. Palma*, 14, 61-68.
- Astrina, A.R. (2010). *Program Kreativitas Mahasiswa Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos) Sebagai Bakso Berkalsium Tinggi.* Malang : PKM Universitas Negeri Malang.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi.* Yogyakarta : Graha ilmu.
- Badan Pusat Statistik. (2015). *Produktivitas tanaman pangan.* Dilihat 10 Januari 2018. <<https://www.bps.go.id/subject/53/tanaman-pangan.html>>
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Impor Beras Indonesia.* Jakarta: Badan Pusat Statistik.

- Balitbang Kemenkes RI. (2013). *Riset kesehatan dasar (RISKESDAS) 2013*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI no. 2013:110–9.
- Balitbang Kemenkes RI. (2018). *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Bantacut, -T., (2011). Penelitian dan pengembangan untuk industri berbasis cassava : review. *J. Tek. Ind. Pert.* 19, 191–202. <https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/45676/1782-3092-1-PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Bijarimi M., Sahrim A, Rozaidi R. (2012). *Mechanical, Thermal and Morphological Properties of PLA/PP Melt Blends*. Dubai (UAE). 7 Oktober 2012.
- Bintoro. (2018). *Sagu: Raksasa Tertidur*. Yogyakarta: Trubus.
- Bontari, S., Setiadi, D., Guhardja, E., & Qayim, I. (2011). Karakteristik Habitat Tumbuhan Sagu (*Metroxylon spp.*) di Pulau Seram, Maluku. *Forum Pascasarjana*, 34, 33-44.
- BPS. (2012). Berita Resmi Statistik No. 06/01/35/Th.X.
- Budi, F.S., P. Hariyadi, S. Budijanto, dan D. Syah. (2013). Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. *PANGAN Vol. 22 (3) Sept*: 263-274.
- Budijanto S, Yuliyanti. (2012). Studi persiapan tepung sorgum (*Sorghum bicolor L.Moench*) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog. *J Tek Pert* 13(3):177-186.
- Budijanto, S dan H.J Muaris. (2013). *Beras Analog Pangan Alternatif Mirip Beras dari Non-Padi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka
- Budijanto, S. (2012). Beras Analog, Diversifikasi Pangan dari IPB. <http://www.ristek.go.id/index.php/module/News+News/id/11063>. Tanggal akses 10 November 2014
- Bunyamin, Z., dan Awaludin. (2013). Pengaruh populasi tanaman terhadap pertumbuhan dan produksi jagung semi/baby corn. *Seminar Nasional Serealia*: 226-233.

- Caesarina, Ines. (2016). *Beras Analog dari Garut (Maranta Arundinaceae): Kajian Pustaka*. Malang.
- Chayati, I. (2010). *Bahan Ajar Pengujian Bahan Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Daengs, Achmad. (2016) *Studi Kelayakan Bisnis*. Ketua Lembaga Penelitian Pengabdian Masyarakat. Fakultas Ekonomi Universitas 45.
- David, Fred. R. (2014). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Diniyah, N., Denik, S., Wiwik, S.W., dan Achmad, S. (2017). Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(2):98-107.
- Dirjen Perikanan Budidaya. (2014). *Hasil Data Perikanan Budidaya Ikan Bandeng*. Jakarta: Gramedia.
- FAOSTAT, (2016). *Rankings country by commodity*. Dilihat 10 Januari 2018. http://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries_by_commodity
- Fifyanita Ghanimata, Mustafa Kamal, (2012). *Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Produk, dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian*. Artikel Manajemen Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro.
- Hariyani, E., (2016). *Formulasi dan Penentuan Kondisi Proses Precooking Pada Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Onggok Singkong (Manihot esculenta Crantz) yang dicetak dengan mesin twin roll*. Tesis. Universitas Brawijaya. Malang
- Hariyanto, B. (2011). Manfaat tanaman sagu (*Metroxylon SP*) dalam penyediaan pangan dan pengendalian kualitas lingkungan. *Teknologi Lingkungan*, 12, 143-152.

- Heny, H., Feri, K. (2014). *Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Bogor
- Herawati, H. (2011). Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 30(1): 31–39.
- Hoeman, S. (2012). Prospek dan potensi sorgum sebagai bahan baku bioetanol. *Pusat Aplikasi Teknologi Isotop dan Radiasi (PATIR) dan Badan Tenaga Nuklir Nasional (BATAN)*. Jakarta Selatan
- Irawan, B. dan N. Sutrisna. (2011). Prospek pengembangan sorgum di Jawa Barat mendukung diversifikasi pangan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 29 (2): 99-113.
- Jumingan. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Koswara, Sutrisno. (2013). Teknik Pengolahan Umbi-Umbian: *Pengolahan Umbi Talas*. Modul. IPB. Bogor.
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Larasati, S. P. (2012). *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nasi Dari Beberapa Varietas Beras*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Lingga, Lani. (2012). *Memilih Umbi Berkwalitas*. Jakarta : PT Agro Pustaka.
- Lisnan Vera. (2008). *Pengembangan beras artificial dari ubi kayu (Manihot esculenta crant) dan ubi jalar (Ipomea batatas) sebagai upaya diversifikasi pangan*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Luna, P., H. Herawati, S. Widowati, dan A.B. Prianto. (2015). Pengaruh Kandungan Amilosa terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12 (1) Juni 2015: 1-10
- Mar'atirrosyidah, R. (2014). Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-Umbian Lokal Inferior. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No.2 p.594-601

- Masniah, Yusuf, (2014). Potensi ubi kayu sebagai pangan fungsional, *in: Proceeding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi-Umbian Tahun 2013. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.*, Bogor, pp. 580–587
- Mc Guinness, K. (2008). *Calories In : Flours Arrowroot Flour, Dry*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Mishra, A, Hari, H. M, and Pavuluri, S. R. (2012). Preparation of Rice Analogues Using Extrusion Technology: Review. *International Food Science and Technology* 1-9
- Mishra, A, Mishra, H.N., dan Rao, P.S. (2012). Preparation of Rice Analogues Using Extrusion Technology. *International Journal of Food Science and Technology*. 47(9):1789–1797.
- Muchtadi, Deddy. (2011). *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya. Penerbit Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN*. Yogyakarta.
- Mulyono, E., P. Luna, H. Herawati, and S. Widowati. (2014). Production of artificial functional rice for diabetics diet. *Paper presented at International Conference on Agricultural Postharvest Handling and Processing*, Jakarta 19–21 November 2013.
- Mutia, T., Eriningsih, R., dan Safitri, R. (2011). Membran Alginat Sebagai Pembalut Luka Primer dan Media Penyampaian Obat Topikal Untuk Luka yang Terinfeksi. *Jurnal Riset Industri* Vol. V, No. 2, 2011, Hal 161-174
- Njoh Elliong, -E., Billiard, -C., Adenet, -S., (2014). Physicochemical, organoleptic and nutritional characteristics of four sweet cassava (*Manihot opi*) varieties. *African Journal of Biotechnology*. 13, 4547–4556. <https://doi.org/10.5897/AJB2013.13449>

- Purwaningsih. (2013). Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Ganyong Sebagai Pangan Alternatif Pengganti Beras. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. Jakarta 15-18 September 2013.
- Ramdany Dkk. (2014). Karakteristik Kimiawi Kerupuk Tulang Ikan Belida (*Chitala Sp.*). *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis*. 19 (2). ISSN 1402-2014.
- S. Widowati. (2011). *Pengolahan Tepung Cassava dan Tapioka*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Samad, MY. (2012). Pemuatan Beras Tiruan (*Artificial Rice*) Dengan Bahan Baku Ubi Kayu dan Sagu. *J Saint dan Teknologi BPPT VII.IB.02*.
- Sari, Eka Nila. (2013). *Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng dengan Substitusi Duri Ikan Bandeng*. Skripsi. Semarang : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Septian, (2010). *Peran Kelembagaan Kelompok Tani Terhadap Produksi Dan Pendapatan Petani Ganyong Di Desa Sindanglaya Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis Jawa Barat*. Skripsi, Bogor: Fakultas Ekonomi dan Manajemen, IPB.
- SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta: *Pusat Standarisasi Industri*, Departemen Industri,.
- Srisaipet, A. dan M. Nuddagul. (2014). Influence Temperature on Gamma-Oryzanol Stability of Edible Rice Bran Oil during Heating. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 5 (4) : 303-306.
- Wahjuningsih, S, -B., Kunarto, -B., (2013). Pembuatan tepung mokal dengan penambahan biang fermentasi alami untuk beras analog. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 11, 221–230. <http://ejournal.bappeda.jatengprov.go.id/index.php/litbangjateng>
- Wang, J.P., H.Z. An, Z.Y. Jin, Z.J. Xie, H.N. Zhuang, and J.M. Kim. (2011). Emulsifiers and thickeners on extrusion-cooked instant rice product. *J. Food Sci. Technol.* 50(4): 655–656. published online 28th May 2011.

Widara, S.S. (2012). *Studi Pembuatan Beras Analog Dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

