

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A., Kartika Apriani, S. N., & Murdinah, M. (2014). Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung Modified Cassava Flour (Mocaf). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v9i1.94>
- Agustina, A., & Astuti, N. (2015). Penganekaragaman kue kering berbahan dasar tepung jagung (*Zea Mays Sp*). *E-Jurnal Boga*, 04(1), 75–83.
- Alsaffar, A. A. (2011). Effect of food processing on the resistant starch content of cereals and cereal products – a review. *International Journal of Food Science and Technology*, 46(3), 455–462. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2010.02529.x>
- Amrozi, A. N. A. (2018). *Inovasi Produk Beras Tiruan Berbasis Sagu (Metroxylon Sagu)(Kajian Proporsi Pati Sagu: Pati Jagung Dan Konsentrasi Tepung Porang)*. [http://repository.ub.ac.id/164796/%0Ahttp://repository.ub.ac.id/164796/1/Alfisah Nur Annisa Amrozi.pdf](http://repository.ub.ac.id/164796/%0Ahttp://repository.ub.ac.id/164796/1/Alfisah%20Nur%20Annisa%20Amrozi.pdf)
- Anggraeni, N., Sastro Darmanto, Y., & Riyadi, P. H. (2016). Pemanfaatan Nanokalsium Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Beras Analog dari Berbagai Macam Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 114–122. <https://doi.org/10.17728/jatp.187>
- Arisandy, O. M. P., & Estiasih, T. (2015). Beras Tiruan Berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 253–261. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/326>
- Aryanti, N., Kharis, D., & Abidin, Y. (2015). Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). *Metana*, 11(01), 21–30.
- Basuki, E. K., Yulistiani, R., & Hidayat, R. (2013). Kajian substitusi tepung tapioka dan penambahan gliserol monostearat pada pembuatan roti tawar. *J. Teknologi Pangan*, 5(2), 125–137.
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., & Syah, D. (2017). Kristalinitas Dan Kekerasan Beras Analog Yang Dihasilkan Dari Proses Ekstrusi Panas Tepung Jagung. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 28(1), 46–54. <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.1.46>
- Budijanto, S., Andri, Y. I., Faridah, D. N., & Noviasari, S. (2018). Karakterisasi Kimia dan Efek Hipoglikemik Beras Analog Berbahan Dasar Jagung,

- Sorgum, dan Sagu Aren. *Agritech*, 37(4), 402. <https://doi.org/10.22146/agritech.10383>
- Choirun, E., & Sudjatinah, M. (n.d.). *Perbandingan Kaldu Pindang Layang Dan Tepung Maizena Ikan layang merupakan ikan pelagis kecil yang tersebar hampir diseluruh Indonesia dan.*
- Damardjati, D. S. (1995). Karakterisasi sifat dan standardisasi mutu beras sebagai landasan pengembangan agri-bisnis dan agroindustri padi di Indonesia. *Orasi Pegukuhan Ahli Peneliti Utama Badan Litbang Pertanian Departemen Pertanian.*
- Faridah, A., & Bambang Widjanarko, S. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified cassava Flour). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(1), 98–105. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.98>
- Fauziyah, A., Marliyati, S. A., & Kustiyah, L. (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147–152. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.147-152>
- Finirsa, M. A., Warsidah, W., & Sofiana, M. S. J. (2022). Karakteristik Fisikokimia Beras Analog dari Kombinasi Rumput Laut *Eucheuma cottoni*, Mocaf dan Sagu. *Oseanologia*, 1(2), 69–76. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/Oseanologia/article/view/54566>
- Handayani, D., & Pramono, Y. B. (2022). *Karakteristik Kadar Air , Kadar Serat Dan Rasa Beras Analog.* 6(2), 14–18.
- Handayani, T., Aziz, Y. S., & Herlinasari, D. (2020). Pembuatan Dan Uji Mutu Tepung Umbi Porang Di Kecamatan Ngrayun. *Medfarm: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 9(1), 13–21. <https://doi.org/10.48191/medfarm.v9i1.27>
- Haryanti, P., Setyawati, R., & Wicaksono, R. (2014). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa Dari Tapioka. *Jurnal Agritech*, 34(03), 308. <https://doi.org/10.22146/agritech.9459>
- Herawati, H., Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Budijanto, D. S. (2013). Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 32(2), 87–94.
- Herawati, H., & Widowati, S. (2009). Karakteristik beras mutiara dari ubi jalar (. *Buletin Teknologi Pascapanen*, 5.
- Ifmaily, I. (2018). Penetapan Kadar Pati Pada Buah Sukun (*Artocarpus altilis* L) Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Chempublish Journal*, 3(1), 1–10. <https://doi.org/10.22437/chp.v3i1.5056>

- Kumar, C. P., Lokesh, T., & Gobinath, M. (2013). Anti-diabetic and anti-hyperlipidemic activities of glucomannan isolated from *Araucaria cunninghamii* seeds. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences*, 6.
- Kurniawati, M., Budijanto, S., & Yuliana, N. D. (2016). Karakterisasi Dan Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(3), 169–174.
- Lindriati, T., Nafi, A., & Sari, Z. G. (2020). Optimasi Pembuatan Daging Tiruan Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Isolat Protein Kedelai dengan Metode RSM (Response Surface Methodology). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2), 75–83. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v11i2.12798>
- Lisnan. (2008). Pengembangan Beras Artificial dari Ubi Kayu (*Manihot Esculenta* Crant.) dan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Agro Industrial Engineering*.
- Loebis, E. H., Junaidi, L., & Susanti, I. (2017). Karakterisasi Mutu Dan Nilai Gizi Nasi Mocaf Dari Beras Analog. *Jurnal Biopropal Industri*, 8(1), 33–46.
- Lumba, R., Mamujaja, C. F., Djarkasi, G. S. S., & Sumual, M. F. (2012). Kajian Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Umbi Daluga (*Cyrtosperma merkusii* (Hassk) Schott). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas SAM Ratulangi*, 2(1), 1–12.
- Mamujaja, C. F., & Lamaega, J. (2015). Pembuatan beras analog dari ubi kayu, pisang goroho dan sago [Production of Analog Rice from Cassava, “Goroho” Banana and Sago] Christine F. Mamujaja 1), Jolanda Ch. E. Lamaega 2) 1. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(2).
- Mishra, A., Mishra, H. N., & Rao, S. P. (2012). Preparation of rice analogues using extrusion technology. *Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2012.03035.x>
- Noviasari, S., Assyifa, P. S., & Sulaiman, I. (2022). Chemical and sensory properties of analogue rice based on kimpul flour (*Xanthosoma sagitifolium*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 951(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/951/1/012019>
- Noviasari, S., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2013). Pengembangan Beras Analog Dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 194–200. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.194>
- Palupi, H. T., Pengajar, T., Yudharta, U., Abstrak, P., & Na-asetat, P. (2012). Karakteristik Pati Resistan Dari Pati Jagung Termodifikasi Asetat. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v3i1.486>

- Patria, D. G., Sutrisno, A., Sukanto, S., & Lin, J. (2022). Process optimization in the development of porang glucomannan (*Amorphophallus mulleri* B.) incorporated into the restructured rice using a pasta extruder: physicochemical properties, cooking characteristics, and an estimated glycemic index. *Food Science and Technology (Brazil)*, *42*, 1–9. <https://doi.org/10.1590/fst.03021>
- Philpot, K., & Martin, M. (2006). Environmental Factors that Affect the Ability of Amylose to Contribute to Retrogradation in Gels Made from Rice Flour. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *54*(14), 5182–5190. <https://doi.org/10.1021/jf060666y>
- Pratama Putra, I., Dharmayudha, A., & Sudimartini, L. (2017). Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) di Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*, *5*(5), 464–473.
- Radam, R. R., & Rezekiah, A. A. (2015). Pengolahan Gula Aren (*Arrenga Pinnata* Merr) di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*, *3*(3), 267–276.
- Rahim, A., Alam, N., Hutomo, G. S., & Kadir, S. (2016). *No* (Vol. 4, Issue 1).
- Rindengan, B., & Manaroinsong, E. (2009). Aren, Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati (BBM). Di dalam: Effendi DS, Editor. *Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perkebunan*, 1–22.
- Rismunandar. 1996. Rempah-rempah Komoditas Ekspor Indonesia. Sinar Baru Algesindo. Bandung.
- Santoso, A., Wibisono, Y., & Warsito, H. (2016). Pengembangan Proses Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Umbi Lokal Dengan Memanfaatkan Ekstruder Ulir Tunggal. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, *13*(2), 138–144. <https://doi.org/10.25047/jii.v13i2.106>
- Sari, R., & Suhartati. (2015). Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Info Teknis EBONI*, *12*(2), 97–110. <http://ejournal.forda-mof.org/ejournal-litbang/index.php/buleboni/article/view/5061>
- Septyaningsih, D. H., Wirasti, H., Rahmawati, & Wibowo, E. A. P. (2016). Analisis kandungan beras analog berbahan dasar umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *Prosiding Seminar Nasional XI "Rekayasa Teknologi Industri Dan Informasi*, 363–367.
- Srihari, E., Lingganingrum, F., Alvina, Ivone, & S., A. (2016). Rekayasa beras analog berbahan dasar campuran tepung talas, tepung maizena dan ubi jalar. *Jurnal Teknik Kimia*, *11*(1), 14–19.
- Standardisasi, B., & Beras, N. (2015). Sni 6128:2015. *Bsn*. www.bsn.go.id

- Utomo, L. I. V. ., Nurali, E., & Ludong, M. (2017). Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). *Cocos*, *1*(2), 1–12.
- Wardani, R. K., & Arifiyana, D. (2021). Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Larutan Jeruk Nipis terhadap Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Porang. *Journal of Research and Technology*, *VII*(2460), 1–8.
- Widjanarko, S. B., Sutrisno, A., & Faridah, A. (2011). Efek hidrogen peroksida terhadap sifat fisiko-kimia tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan metode maserasi dan ultrasonik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *12*(3), 143–152.
- Winarti, S., Djajati, S., Hidayat, R., & Jilian, L. (2018). Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Tepung Komposit (Gadung, Jagung, Mocaf) dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Jurnal Reka Pangan*, *12*(1), 27–40. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/1098/941>
- Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B., & Fasroh, F. Y. Z. (2017). Karakteristik Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Gembili Dan Penambahan Plastiziser Gms (Gliserol Mono Stearat). *Agrointek*, *11*(2), 53. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v11i2.3069>
- Yanuriati, A., Marseno, D. W., Rochmadi, R., & Harmayani, E. (2017). Gel Glukomanan Porang-Xantan dan Kestabilannya Setelah Penyimpanan Dingin dan Beku. *Agritech*, *37*(2), 121. <https://doi.org/10.22146/agritech.10793>
- Yoviono, F., Sandra, Y., & Arifandi, F. (2022). *Perbandingan kadar pati pada beras hitam dibandingkan dengan beras putih menggunakan uji iodida*. *2*(November), 976–981.
- Yulianti, & Budijanto, S. (2012). Studi Persiapan Tepung Sorgum dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Food Science and Technology*, *13*(3), 177–186.
- Yuwono, S. S., Febrianto, K., & Dewi, N. S. (2013). Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Modified Cassava Flour (MOCAF): Kajian Proporsi Mocaf: Tepung Beras dan Penambahan Tepung Porang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *14*(3), 175–182.
- Zainuddin, A. (2016). Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Jurnal Agropolitan*, *3*(3), 1–8.
- Zhuang, H., An, H., & Chen, H. (2010). Effect Of Extrusion Parameters On Physicochemical Properties Of Hybrid Indica Rice (Type 9718) Extrudates. *Food Processing and Preservation*, *34*(6), 1080–1102. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2009.00439.x>