

Daftar Pustaka

- Ahyari, A. 1997. *Manajemen Produksi, Pengendalian Produksi*. BPFE. Yogyakarta.
- Allidawati dan Bambang, K. 1989. Metode uji mutu beras dalam program pemuliaan padi. Dalam M. Ismunadji, M. Syam, dan Yuswadi (ED). *PadiBuku 2. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*. Bogor.
- Anonymous. 2008. *Manfaat Brown Rice atau Beras Pecah Kulit*. <http://bumiganesa.com/?p=340>. Diakses pada tanggal 01 Agustus 2012.
- Anonymous. 2012. *Struktur Biji Padi*. <http://www.ricebranoil.info/images/grafix/rice.gif>. Diakses pada tanggal 10 september 2014.
- Anonymous. 2009. *Gambar Beras Pecah Kulit*. <http://bionasehat.files.wordpress.com/2009/01/brown-rice-2.jpg?w=570>. Diakses pada tanggal 20 Agustus 2013.
- Badan Pusat Penelitian Tanaman Padi (BPPI). 2008. *Informasi Ringkas Bank Pengetahuan Padi Indonesia : Deskripsi Padi varietas IR64*. <http://203.176.181.70/bppi/lengkap/bpp08059.pdf>. Diakses pada tanggal 27 Agustus 2014.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2009. *Pertumbuhan produksi beras*. <http://www.bps.go.id>. Diakses pada tanggal 10 desember 2012.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2000. *Standar Mutu Beras Giling*. RSNI 01-6128-2000. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2008. *Standar Nasional Indonesia Beras Giling*. SNI 6128:2008. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1993. *Standar Mutu Gabah*. SNI 01.0224-1987. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Charley H. 1982. *Food Science*. John Willey and Sons, New York.
- Champagne ET, Wood DF, Juliano BO, dan Bechtel DB. 2008. The rice grain and its grosscomposition. In: Champagne ET (ed). *Rice Chemistry and*

- Technology third edition.*American Association of Cereal Chemistry, Inc., Minnesota, pp 77-100.
- Damayanthi E, Tjing LT, dan Arbianto L. 2007.** *Rice Bran.* Penebar Swadaya, Jakarta.
- De Mann, J. M. 1989.***Principle of Food Chemistry.* The Avi Pub Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Departemen Perindustrian(Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah).** 2007. *Kemasan Flexibel.* Jakarta.
- Fox PF. 1991.***Food Enzymology.* Elsevier Applied Science, New York.
- Haryadi. 2006.** *Teknologi Pengolahan Beras.* Penerbit UGM Press. Yogyakarta.
- Houston FD. 1972.** **Rice bran and polish.** In: Houston FD (ed). *Rice Chemistry and Technology.*American Association of Cereal Chemist, Minnesota.
- Hubies. 1985.** *Pengembangan Metode Kepulenan Nasi.* Tesis. Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- Juliano, B.O. 1972.***Para caryopsis beras dan komposisinya.* p.16 -26. Dalam D.F. Houston (Ed.). **Beras Kimia dan Teknologi.**Amer. Assoc. Sereal Kimiawan (AACC), St Paul, Minnesota.
- Juliano, B.O (1982).***An international survey of methods used for evaluation: of cooking and eating qualities of milled rice.* Los Banos, Laguna: IRRI.
- 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.**
- Kotler, Phillip dan Gary Armstrong. 2001.***Prinsip-Prinsip Pemasaran,* jilid 2, edisike-8.Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Kusumaningtyas NAK. 2004.** *Pendugaan Kadar Air, Karbohidrat, Protein, Lemak dan Amilosa Pada Beras (Oryza ativa L) Dengan Teknologi Near Infrared (Skripsi).* Bogor: **Fakultas Teknologi Pertanian. Institusi Pertanian Bogor.**
- Lewis, M.J. 1987.***Physical Properties of Foods and Food Processing System.* Cametot Press. Canada.

- Lu Zhan-Hui, Tomoko Sasaki, Yong-Yu Li, T. Yoshihashi, Li-Te Li, Kaoru Kohyama. 2009.** *Effect of Amylose Content and Rice Type on Dynamic Viscoelasticity of A Composite Rice Starch Gel.* **Food Hydrocolloids** **23:1712-1719.**
- Meilgaard, M., Civille G. V., Carr B. T. 2000.** *Sensory Evaluation Techniques.* Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Mulyana. 1988.***Pengaruh Varietas Beras, Perlakuan Kimia dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Bubur Nasi Kering.* **Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.**
- Nay.01 Desember 2007.***Pengeringan Cabinet Dryer.*<http://naynienay.wordpress.com/2007/12/01/pengeringan-cabinet-dryer/>. Diakses pada tanggal 8Desember 2012.
- Patiwiri, AW. 2006.** *Teknologi Penggilingan Padi.* **PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.**
- Rahayu, K. 2012.** *Pengaruh Kondisi Kemasan Aluminium Foil Dan Lama Penyimpanan Terhadap Ketengikan Dan Mutu Tanak Beras Pecah Kulit Selama Penyimpanan.* **Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan dan gizi. Jurusan Teknologi Pertanian. Poltek Jember.**
- Rohmah, A. M. 1997.** *Evaluasi Sifat Fisiko Kimia Beras dan Kaitannya dengan Mutu Tanak dan Mutu rasa.* **Skripsi Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.**
- Soenardjo, Edi. 1991.***Padi Buku 3.* **Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.**
- Tjiptono, Fandy. 2001.***Strategi Pemasaran. Edisi Pertama.* **Andi Ofset.Yogyakarta.**
- Toftuben, J. 1977.***Food and Nutrition.* **University of Illinois at Urbana-Champaign.**
- United States Department of Agriculture (USDA).2010.***Brown Rice.* <http://www.usda.gov>. Diakses pada tanggal 01 Agustus 2012.

Wagiyono. 2003.*Menguji Kesukaan secara Organoleptik.* Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

Weeb. 1990.*Rice quality and grades.* B.S. Luh (ed) Rice. Vol II. 89-119

Winarno, F.G. 1983.*Gizi Pangan, Teknologi dan Konsumsi.* Penerbit Gramedia. Jakarta.