

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F. A., Wijaya, C. H., Faridah, D. N., dan Suyatama, N. E. (2019). “Hubungan Antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. Program Studi Ilmu Pangan, Sekolah Pascasarjana IPB, Jawa Barat.” Diakses dari <https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/download/422/364>.
- Alam, Nur dan Nurhaeni. (2008). “Komposisi Kimia Dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas Yang Diekstrak Dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian. Vol.15 No.2 Juni 2008, Hal. 89-94.” Diakses dari <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/AGROLAND/article/view/166>.
- Aminah, S. dan Hersoelityorini, W. (2012). “Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia Dan Kacangkacangan Dengan Variasi Blanching. Prosiding Seminar Nasional & Internasional. Vol.1 No.1, Hal. 209-216.” Diakses dari <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/513>.
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., dan Ningtyas, D. W. (2014). “Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.2 No.3 Juli 2014, Hal. 214-223.” Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/70>.
- Anggrahini, S. (2007). “Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan  $\alpha$ -Tokoferol Dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Agritech Vol.27 No.4 Desember 2007, Hal. 152-157.” Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/290123591.pdf>.
- Anindita, T.H., Kusnandar, F. dan Budijanto, S. (2020). “Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Beras Analog Jagung Dengan Penambahan Tepung Kedelai. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol.31 No.1 Juni 2020, Hal. 29–37.” Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/26686>.
- Arif, A.B., Budiyanto, A. dan Hoerudin, H. (2013). “Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Vol.32 No.3 September 2013, Hal. 91-99.” Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/30926/nilai-indeks-glikemik-produk-pangan-dan-faktor-faktor-yang-mempengaruhinya#cite>.
- Ariyadi, T. dan Anggraini, H. (2010). “Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Nasi Aking Yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorojo Kabupaten Kendal. Prosiding

- Seminar Nasional UNIMUS. Hal. 2–4.” Diakses dari <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/41>.
- Aryanti, N. dan Abidin, K. Y. (2015). “Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna (METANA). Vol.11 No.1 Juli 2015, Hal. 21-30.” Diakses dari <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/13037>.
- Atmaka, W. dan Amanto, B. S. (2010). “Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays* L.). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol.3 No.1 Februari 2010, Hal. 13-20. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13614>.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2018). Hasil Utama RISKESDAS 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses dari [https://kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir\\_519d41d8cd98f00/files/Hasil-riskesdas-2018\\_1274.pdf](https://kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_519d41d8cd98f00/files/Hasil-riskesdas-2018_1274.pdf).
- Badan Pusat Statistik. (2020). Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2019. Diakses dari <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2019.html>.
- Badriani, Fadilah, R., dan Sukainah, A. (2020). “Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol.6 No.2 Agustus 2020, Hal. 187-199.” Diakses dari <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/12673>.
- Bantacut, T. (2011). “Sagu: Sumberdaya untuk Penganekaragaman Pangan Pokok. Jurnal Pangan. Vol.20 No.1 Maret 2011, Hal. 27–40.” Diakses dari <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/6>.
- Bertalina dan Anindyati. (2016). “Hubungan Pengetahuan Terapi Diet Dengan Indeks Glikemik Bahan Makanan Yang Dikonsumsi Pasien *Diabetes Mellitus*. Jurnal Kesehatan. Vol.7 No.3 November 2016, Hal. 377-387.” Diakses dari <http://www.ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK/article/view/219>.
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S. dan Syah, D. (2013). “Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. Majalah Pangan. Vol.22 No.3 Juli 2013, Hal. 263–274.” Diakses dari <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/114>.

- 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 Januari 2012, Hal. 177-186.” Diakses dari <https://www.researchgate.net/publication/285651587>.
- Budijanto, S. dan Yuliana, N. D. (2015). “Development of Rice Analog as a Food Diversification Vehicle in Indonesia. Journal of Developments in Sustainable Agriculture. Vol.10 No.1 Januari 2015, Hal. 7–14.” Diakses dari [https://www.jstage.jst.go.jp/article/jdsa/10/1/10\\_7/\\_article/-char/ja/](https://www.jstage.jst.go.jp/article/jdsa/10/1/10_7/_article/-char/ja/).
- Budijanto, S., Andri, Y. I., Faridah, D. N. dan Noviasari, S. (2017). “Karakterisasi Kimia dan Efek Hipoglikemik Beras Analog Berbahan Dasar Jagung, Sorgum, dan Sagu Aren. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. Vol.37 No.4 November 2017, Hal. 402-409. Diakses dari <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/10383>.
- Cahyaningrum, A., (2015). “Leptin Sebagai Indikator Obesitas. Jurnal Kesehatan Prima. Vol.9 No.1 Februari 2015, Hal. 1364-1371.” Diakses dari <http://jkip.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/view/58>.
- Camire, M. E. dan Krumhar, K. (2009). “Chemical and Nutritional Changes in Foods During Extrusion. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. Vol.29 No.1 September 2009, Hal. 35–57.” Diakses dari <https://www.researchgate.net/publication/20970885>.
- Dewi, A. C., Widyastuti, N. dan Probosari, E. (2020). “Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes. Journal of Nutrition College. Vol.9 No.1 April 2020, Hal. 63-70.” Diakses dari <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i1.24266>.
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H. dan Patil, R.T. (2012). “Dietary fibre in foods: a review. Journal Food Science and Technology. Vol.49 No.3 Juni 2012, Hal. 255–266.” Diakses dari <https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-011-0365-5>.
- Diniyah, N., Puspitasari, A. dan Subagio, A. (2016). “Karakteristik Beras Analog Menggunakan Hot Extruder Twin Screw. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Vol.13 No.1 Juni 2016, Hal. 36–42.” Diakses dari <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/82754>.
- Faisal, M., Gani, A., Mulana, F. dan Daimon, H. (2016). “Treatment and Utilization of Tofu Waste in Indonesia. Asian Journal of Chemistry. Vol.28 No.3 Januari 2016, Hal. 501-507.” Diakses dari

<https://www.researchgate.net/publication/286234925> Treatment and Utilization of Industrial Tofu Waste in Indonesia.

Faridah, D. N., Rahayu, W. P. dan Apriyadi, M. S. (2013). “Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) Dengan Perlakuan Hidrolisis Asam Dan Siklus Pemanasan-Pendinginan Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol.25 No.1 Oktober 2015, Hal. 61-69.” Diakses dari <https://www.researchgate.net/publication/282336315>.

Fatimah, R. N. (2015). “Diabetes Melitus Tipe 2. Jurnal Majority. Vol.4 No.5 Februari 2015, Hal. 93-101.” Diakses dari <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/615>.

Fauziah, A., Marliyati, S. A. dan Kustiyah, L. (2017). “Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. Jurnal Gizi dan Pangan. Vol.12 No.2 November 2017, Hal. 147–152.” Diakses dari <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/18088>.

Feliana, F., Laenggeng, A. H. dan Dhafir, F. (2014). “Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Umur Panen Di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. Jurnal e-JIP BIOL. Vol.2 No.3, Hal. 1-14.” Diakses dari <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/EBiol/article/view/3015>.

Fukagawa, N. K. dan Ziska, L. H. (2019). “Rice: importance for global nutrition. Journal of Nutritional Science and Vitaminology. Vol.65 Oktober 2019, Hal. S2–S3.” Diakses dari [https://www.jstage.jst.go.jp/article/jns/65/Supplement/65\\_S2/article/-char/ja/](https://www.jstage.jst.go.jp/article/jns/65/Supplement/65_S2/article/-char/ja/).

Gama, D. B. Harmayani, E. Lestari, A. L. dan Huriyati, E. (2020). “Comparison of chemical properties, glycemic index, and glycemic load, between arrowroot (*Maranta arundinaceae*) cookies containing glucomannan extract with palm sugar addition. BIO Web of Conferences, Vol.28 No.2 Januari 2020, Hal. 1-5.” Diakses dari <https://www.researchgate.net/publication/347685077> Comparison of chemical properties glycemic index and glycemic load between arrowroot *Maranta arundinaceae* cookies containing glucomannan extract with palm sugar addition.

Gonzalez, G. R., Guerra, Carlos A. A. dan Millan, J. I. R. (2019). “Physicochemical Characterisation And In Vitro Starch Digestion Of Avocado Seed Flour (*Persea Americana* V. Hass) And Its Starch And fibrous Fractions. International Journal of

Food Science and Technology. Vol.54 No.7 Maret 2019, Hal. 2447-2457.” Diakses dari <https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/ijfs.14160>.

Gultom, R. J., Sutrisni dan Budijanto, S. (2014). “Optimasi Proses Gelatinasi Berdasarkan Respon Surface Methodology Pada Pencetakan Beras Analog Dengan Mesin Twin Roll. Jurnal Pascapanen, Vol.11 No.2, Hal. 67–79.” Diakses dari <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jpasca/article/view/2446>.

Hartanti, D. dan Mulyati, T. (2018). “Hubungan Asupan Energi, Serat, dan Pengeluaran Energi Dengan Rasio Lingkar Pinggang-Panggul (RLPP). Program Studi Gizi, Fakultas Psikologi dan Kesehatan, Universitas Diponegoro, Semarang.” Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/327036354\\_HUBUNGAN\\_ASUPAN\\_ENERGI\\_SERAT\\_DAN\\_PENGELUARAN\\_ENERGI\\_DENGAN\\_RASIO\\_LINGKAR\\_PINGGANG-PANGGUL\\_RLPP](https://www.researchgate.net/publication/327036354_HUBUNGAN_ASUPAN_ENERGI_SERAT_DAN_PENGELUARAN_ENERGI_DENGAN_RASIO_LINGKAR_PINGGANG-PANGGUL_RLPP).

Hendrawan, I., Sutrisno, Hariyadi, P., Purwanto, Y. A. dan Hasbullah, R. (2015). “Optimizing the Formula of Composite Non-Rice Carbohydrate Sources for Simulated Rice Grain Production. Internasional Journal of Scientific & Engineering Research. Vol.6 No.3 Maret 2015, Hal. 7-13.” Diakses dari <https://www.researchgate.net/publication/273462383>.

Herawati, H., Kusnandar, F. dan Budijanto, S. (2014). “Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan (Processing Technology of Artificial Rice Supporting Food Diversification). Jurnal Litbang Pertanian. Vol.33 No.3 Juli 2014, Hal. 87-94.” Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/122503-ID-teknologi-proses-produksi-beras-tiruan-m.pdf>.

Hersoelityorini, W., Dewi, S. S. dan Kumoro, A. C. (2015). “Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. The 2nd University Research Coloquium. Agustus 2015, Hal. 10–17. Diakses dari <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/6852>.

Hidayati, S. N., Hadi, H. dan Lestariana, W. (2006) “Hubungan Asupan Zat Gizi dan Indeks Masa Tubuh dengan Hiperlipidemia Pada Murid SLTP yang Obesitas di Yogyakarta. Sari Pediatri. Vol.8 No.1 Juni 2006, Hal. 25-31.” Diakses dari <https://saripediatri.org/index.php/sari-pediatri/article/view/817>.

Immawati, F.R. dan Wirawanni, Y. (2014). “Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik Dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. Diponegoro

Journal of Nutrition and Health (JNH). Vol.2 No.3 Juli 2014, Hal. 89842.” Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/89842/hubungan-konsumsi-karbohidrat-konsumsi-total-energi-konsumsi-serat-beban-glikemi>.

Jading, A., Tethool, E., Payung, P. dan Gultom, S. (2011). “Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering *Cross Flow Fluidized Bed* Bertenaga Surya Dan Biomassa. Chemical Engineering Journal. Vol.13 No.3 Juni 2011, Hal. 155-164.” Diakses dari <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/reaktor/article/view/3175>.

Jiang, Y., Zhao, Y., Wang, D. dan Deng, Y. (2018). “Influence of the Addition of Potato, Okara, and Konjac Flours on Antioxidant Activity, Digestibility, and Quality of Dumpling Wrappers. Journal of Food Quality. Vol.2018 November 2018, Hal. 1-11.” Diakses dari <https://www.hindawi.com/journals/jfq/2018/4931202/>.

Kamble, D. B. dan Rani, S. (2020). “Bioactive Components, In Vitro Digestibility, Microstructure And Application Of Soybean Residue (Okara): A Review. Legume Science. Vol. 2 No. 1 Januari 2020, Hal. 1-9.” Diakses dari <https://doi.org/10.1002/leg3.32>.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). Panduan Pelaksanaan Gerakan Nusantara Tekan Angka Obesitas (GENTAS). Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses dari <http://www.p2ptm.kemkes.go.id/dokumen-ptm/pedoman-umum-gentas-gerakan-berantas-obesitas>.

Kurniawati, M., Budijanto, S. dan Yuliana, N. D. (2016). “Karakterisasi Dan Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung. Jurnal Gizi dan Pangan. Vol.11 No.3 November 2016, Hal. 169–174.” Diakses dari <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/16450>.

Kusharto, C. M. (2006). “Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan. Vol.1 No.2 Juli 2007, Hal. 45–54.” Diakses dari <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/4357>.

Kusumayanti, H., Triaji, R. dan Bagus, S. (2016). “Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna (METANA). Vol.12 No.1 Juni 2016, Hal. 26–30.” Diakses dari <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/17512>.

Lin, M. H. A., Wu, M. C., Lu, S. dan Lin, J. (2010). “Glycemic index, glycemic load and insulinemic index of Chinese starchy foods. World Journal of Gastroenterology,

Vol.16 No.39 Oktober 2010, Hal. 4973-4979.” Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2957607/>.

Loebis, E. H. Junaidi, L. dan Susanti, I. (2017). “Karakterisasi Mutu Dan Nilai Gizi Nasi Mocaf Dari Beras Analog-(Characterization of Quality and Nutrition Value of Cooked Rice Mocaf from Rice Analog). *Biopropal Industri*. Vol.8 No.1 Februari 2017, Hal. 33–46.” Diakses dari <http://202.47.80.55/biopropal/article/view/1479>.

Lukitaningsih, E. Rumiati dan Puspitasari, I. (2012). “Kajian Glisemik Indeks Dan Makronutrien Dari Umbi-Umbian Dalam Upaya Pencarian Sumber Pangan Fungsional. *Pharmacon*, Vol.13 No.1 Juni 2012, Hal. 18-23.” Diakses dari <http://journals.ums.ac.id/index.php/pharmacon/article/view/22>.

Luthfianto, D., Noviyanti, R. D. dan Kurniawati, I. (2017). “Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta. *University Research Colloquium (URECOL)*. September 2017, Hal. 371-376.” Diakses dari <http://journal.ummg.ac.id/index.php/urecol/article/view/1542>.

Mangu, I G. P. (2017). “Food Diversification To Support Food Scurity. *Wicaksana: Jurnal Lingkungan dan Pengembangan*. Vol.1 No.1 November 2017, Hal. 1–10.” Diakses dari <https://www.ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/wicaksana/article/view/275>.

Mishra, A., Mishra, H. N. dan Srinivasa Rao, P. (2012). “Preparation of rice analogues using extrusion technology. *International Journal of Food Science and Technology*. Vol.47 No.9 Juni 2012, Hal. 1789–1797.” Diakses dari <https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.2012.03035.x>.

Nadimin, N., Ayumar, A., dan Fajarwati, F. (2015). “Obesitas Pada Orang Dewasa Anggota Keluarga Miskin Di Kecamatan Lembang Kabupaten Pinrang. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*. Vol.11 No.3 September 2015, Hal. 147-153.” Diakses dari <https://journal.unhas.ac.id/index.php/mkmi/article/view/521>.

Noermalawati, V. dan Wirjatmadi, R. B. (2014). “Hubungan Ketepatan Diet Dan Kejadian Obesitas Dengan Kadar Gula Darah Puasa Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Dengan Komplikasi. *Jurnal Widya Medika Surabaya*. Vol.2 No.2 Oktober 2014, Hal. 107-114.” Diakses dari <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JWM/article/view/851>.

Noviasari, S., Kusnandar, F. dan Budijanto, S. (2013). “Pengembangan Beras Analog Dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol.24

No.2 Desember 2013, Hal. 194–200.” Diakses dari <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/7716>.

Noviasari, S., Kusnandar, F. dan Setiyono, A. (2017<sup>a</sup>). “Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. Jurnal Pangan. Vol.26 No.1 April 2017, Hal. 1–11.” Diakses dari <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/347>.

Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A. dan Budijanto, S. (2015). “Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional Dengan Indeks Glikemik Rendah. Jurnal Gizi Pangan. Vol.10 No.3 November 2015, Hal. 225-232.” Diakses dari <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/11592>.

Noviasari, S., Widara, S. S. dan Budijanto, S. (2017<sup>b</sup>). “Analogue Rice as The Vehicle of Public Nutrition Diversity. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol.13 No.1 Juli 2017, Hal. 18–27.” Diakses dari <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/view/8284>.

Novitasari, D., Hermawan, A., dan Sunarti, T.C. (2017). “Pengembangan Produk “Beras Analog” Untuk Meningkatkan Penerimaan Pasar. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol.27 No.2 November 2017, Hal. 152–160.” Diakses dari <http://ithh.journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/18629>.

Nugraheni, M., Purwanti, S. dan Ekawatiningsih, P. (2020). “Nutrient And Sensory Analysis Of Analog Rice Made With Arrowroot (*Maranta arundinaceae*) Flour, Germinated Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris* L) Flour, Germinated White Sorghum Flour, And Sago Starch. Food Research. Vol.4 No.6 Desember 2020, Hal. 2241-46.” Diakses dari [https://www.myfoodresearch.com/uploads/8/4/8/5/84855864/53\\_fr-2020-269\\_nugraheni.pdf](https://www.myfoodresearch.com/uploads/8/4/8/5/84855864/53_fr-2020-269_nugraheni.pdf).

Nurchahyo, F. (2011). “Kaitan Antara Obesitas Dan Aktivitas Fisik. Jurnal Ilmiah Kesehatan Olahraga (MEDIKORA). Vol.7 No.1 April 2011, Hal. 87-96.” Diakses dari <https://journal.uny.ac.id/index.php/medikora/article/view/4663>.

Nurfadilah, Yuntarso, A. dan Herawati, D. (2019). “Perbandingan Metode Standar Nasional Indonesia dan Non Standar Nasional Indonesia Dalam Penentuan Kadar Karbohidrat Total. Jurnal SainHealth. Vol.3 No.2 September 2019, Hal. 37–41.” Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/301102-perbandingan-metode-standar-nasional-ind-c7710e1c.pdf>.



- Nurhayati, Jenie, B. S. L., Widowati, S. dan Kusumaningrum, H. D. (2014). “Komposisi Kimia dan Kristalinitas Tepung Pisang Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan Dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Agritech*, Vol.34 No.2 Mei 2014, Hal. 146-150.” Diakses dari <https://doi.org/10.22146/agritech.9504>.
- Nurjanah, Jacob, A. M. Hidayat, T. dan Chrystiawan, R. (2018). “Perubahan Komponen Serat Rumput Laut *Caulerpa* sp. (Dari Tual, Maluku) Akibat Proses Perebusan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, Vol.10 No.1 April 2018, Hal. 35-48.” Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalikt/article/view/21545>.
- Nurjanah, N., Julianti, E.D. dan Sahara. E. (2016). “Aplikasi Pati Aren Termodifikasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah Dalam Pengembangan Produk Berindeks Glikemik Rendah. *Penelitian Gizi dan Makanan*, Vol.39 No.2 Desember 2016, Hal. 76-86.” Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/223594/aplikasi-pati-aren-termodifikasi-ekstrak-daun-jambu-biji-merah-dalam-pengembang>.
- Nuryani. (2013). “Potensi Substitusi Beras Putih Dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Melitus. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. Vol.3 No.3 Desember 2013, Hal. 157-168.” Diakses dari <https://journal.unhas.ac.id/index.php/mgmi/issue/view/279/39>.
- Ohtsubo, K. Suzuki, K., Yasui, Y. dan Kasumi, T. (2005). “Bio-functional components in the processed pre-germinated brown rice by a twin-screw extruder. *Journal of Food Composition and Analysis*. Vol.18 No.4 Juni 2005, Hal. 303–316.” Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157504001656>.
- Paleva, Rheza. (2019). “Mekanisme Resistensi Insulin Terkait Obesitas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. Vol.10 No.2 Desember 2019, Hal. 354-358” Diakses dari <https://akper-sandikarsa.e-journal.id/JIKSH/article/view/190>.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Diakses dari [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa\\_BPOM\\_No\\_13\\_Tahun\\_2016\\_tentang\\_Klaim\\_pada\\_Label\\_dan\\_Iklan\\_Pangan\\_Olahan.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Diakses dari [http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk\\_hukum/PMK\\_No\\_28\\_Th\\_2019\\_ttg\\_Angka\\_Kecukupan\\_Gizi\\_Yang\\_Dianjurkan\\_Untuk\\_Masyarakat\\_Indonesia.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No_28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf).

- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. (2015). “Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia 2015. Jakarta: Pengurus Besar Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PB PERKENI). Diakses dari <https://pbperkeni.or.id/wp-content/uploads/2019/01/4.-Konsensus-Pengelolaan-dan-Pencegahan-Diabetes-melitus-tipe-2-di-Indonesia-PERKENI-2015.pdf>.
- Powel, K. F., Holt, S. HA. dan Brand-Miller, J.C. (2002). “International table of glycemic index and glycemic load values: 2002. The American Journal of Clinical Nutrition, Vol.76 No.1 Juli 2002, Hal. 5-56.” Diakses dari <https://academic.oup.com/ajcn/article/76/1/5/4689459>.
- Putri, A. A. K., Fatriani dan Satriadi, T. (2019). “Pemanfaatan Pohon Sagu (*Metroxylon sp*) Dan Kualitas Pati Sagu Dari Desa Salimuran Kecamatan Kusan Hilir Kabupaten Tanah Bumbu Kalimantan Selatan. Jurnal Sylva Scientiae. Vol.02 No.6 Desember 2019, Hal. 1082–1093.” Diakses dari <https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/jss/article/view/1907>.
- Putri, E. C. J. dan Sumardiono, S. (2020). “Fiber Content Of Analog Rice Production From Composite Flour: Cassava, Avocado Seeds, And Tofu Waste. Journal of Physics: Conference Series. Vol.1517 No.1 April 2020, Hal. 8–13.” Diakses dari <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1742-6596/1517/1/012027/meta>.
- Rasyid, M. I., Yuliana, N. D. dan Budijanto, S. (2016). “Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Beras Analog Sorghum dengan Penambahan Rempah Campuran. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. Vol.36 No.4 November 2016, Hal. 394-403.” Diakses dari <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/16762>.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R. dan Desnilasari, D. (2019). “Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf Dan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. Jurnal Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Vol.10 No.2 Juni 2019, Hal. 65-78.” Diakses dari <http://ejournal.kemenperin.go.id/biopropal/article/view/4987>.
- Richana, N., Ratnaningsih, Arif A.B. dan Hayuningtyas, M. (2011). “Characterization of Eight Maize Varieties with a Low Glycemic Index to Support Food Security. Proceeding International Maize Conference. Hal. 178-183.” Diakses dari <http://pangan.litbang.pertanian.go.id/files/IMC-PDF/29-Nurichana.pdf>.
- Sadek, N. F., Yuliana, N. D., Prangdimurt, E., Priyosoeryanto, B. P. dan Budijanto, S. (2016). “Potensi Beras Analog sebagai Alternatif Makanan Pokok untuk Mencegah Penyakit Degeneratif. Jurnal Pangan. Vol.25 No.1 April 2016, Hal. 61-70.” Diakses dari <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/307>.

- Sahari, J., Sapuan, S. M, Zainudin, E. S. dan Maleque, M. A. (2014). "Physico-chemical and Thermal Properties of Starch Derived from Sugar Palm Tree (*Arenga pinnata*). Asian Journal of Chemistry, Vol.26 No.4 Februari 2014, Hal. 955-959." Diakses dari <http://dx.doi.org/10.14233/ajchem.2014.15652>.
- Santoso, I. A. (2011). "Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra. Vol.23 No.75 Maret 2011, Hal. 35-40." Diakses dari <http://fmipa.umri.ac.id/wp-content/uploads/2016/09/Pinki-A-Serat-dan-manfaatnya-bg-kesehatan-74-129-1-SM.pdf>.
- Setiarto, R.H.B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N. dan Saskiawan, I. (2015). "Kajian Peningkatan Pati Resisten yang Terkandung dalam Bahan Pangan Sebagai Sumber Prebiotik. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI). Vol.20 No.3 Oktober 2015, Hal. 191-200." Diakses dari <https://doi.org/10.18343/jipi.20.3.191>.
- Sholicahah, A. S., Nafi'ah, A., Widiastuti, I., Putra, A. B. dan Ariyantoro, A. R. (2017). "Mocaf (Modified Cassava Flour), Cornmeal (*Zea mays* L.), and Jackbeen Flour (*Canavalia ensiformis*)-Based Analogue Rice as a Functional Food to Reduce Rice Consumption in Indonesia. Asian Academic Society International Conference, Proceeding Series." Diakses dari <http://aasic.org/proc/aasic/article/view/319>.
- Sibuea, S., Kardhinata, E. dan Ilyas, S. (2014). "Identifikasi Dan Inventarisasi Jenis Tanaman Umbi-Umbian Yang Berpotensi Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif Di Kabupaten Serdang Bedagai. Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara. Vol.2 No.4 September 2014, Hal. 1408-1418." Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/101490/identifikasi-dan-inventarisasi-jenis-tanaman-umbi-umbian-yang-berpotensi-sebagai>.
- Sirappa, M. P. (2003). "Prospek pengembangan sorgum di indonesia sebagai komoditas alternatif untuk pangan, pakan, dan industry. Jurnal Litbang Pertanian. Vol.22 No.4, Hal. 133-140." Diakses dari <http://203.190.37.42/publikasi/p3224031.pdf>.
- Siregar, N. S. (2014). "Karbohidrat. Jurnal Ilmu Keolahragaan. Vol.13 No.2 Desember 2014, Hal. 38-44." Diakses dari <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/JIK/article/view/6094/5399>.
- Suarni dan Subagio, H. (2013). "Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Jurnal Litbang Pertanian. Vol.32 No.2 Juni 2013, Hal. 47-55." Diakses dari <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/1236>.

- Suarni, M., Aqil dan Subagio, H. (2019). “Potensi Pengembangan Jagung Pulut Mendukung Diversifikasi Pangan. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol.38 No.1 Juni 2019, Hal. 1-12.” Diakses dari <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/9084>.
- Suarni, S. (2016). “Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol.35 No.3 September 2016, Hal. 99-110.” Diakses dari <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/5942>.
- Sudaryanti, HP, Mulyani, T. dan Setiawan, E. B. (2012). “Kajian Substitusi Ampas Tahu Dan Penggunaan Natrium Bikarbonat Pada Pembuatan Tortilla. Jurnal Teknologi Pangan. Vol.6 No.1, Hal. 45-63.” Diakses dari <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/421>.
- Sugiyono, Pratiwi, R. dan Faridah, D. N. (2009) “Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) Dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan (*Autoclaving Cooling Cycling*) Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol.20 No.1 Juni 2009. Hal. 17-24.” Diakses dari <https://www.researchgate.net/publication/277209154>.
- Suismono dan Hidayah, N. (2011). “Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Lokal. Jurnal Pangan. Vol.20 No.3 September 2011, Hal. 295–314.” Diakses dari <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/174>.
- Sukamto, S., Sui, M., Sudiyono, Domas, P. dan Karim, F. (2018). “Pojale (Ketela Pohon Jagung dan Kedelai) sebagai Bahan Pengembangan Beras Analog Pengendali Kegemukan. Jurnal Lahan Suboptimal. Vol.7 No.2 Oktober 2018, Hal. 128-135.” Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/330435590\\_Pojale\\_Ketela\\_Pohon\\_Jagung\\_Dan\\_Kedelai\\_Sebagai\\_Bahan\\_Pengembangan\\_Beras\\_Analog\\_Pengendali\\_Kegemukan](https://www.researchgate.net/publication/330435590_Pojale_Ketela_Pohon_Jagung_Dan_Kedelai_Sebagai_Bahan_Pengembangan_Beras_Analog_Pengendali_Kegemukan).
- Sumardiono, S., Pudjihastuti, I., Poerwoprajitno, A. R. dan Suswadi, M. S. (2014). “Physicochemical properties of analog rice from composite flour: Cassava, green bean and hanjeli. World Applied Sciences Journal. Vol.32 No.6 Januari 2014, Hal. 1140–1146.” Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/305433682\\_Physicochemical\\_properties\\_of\\_analog\\_rice\\_from\\_composite\\_flour\\_Cassava\\_green\\_bean\\_and\\_hanjeli](https://www.researchgate.net/publication/305433682_Physicochemical_properties_of_analog_rice_from_composite_flour_Cassava_green_bean_and_hanjeli).
- Syafura, S.K., Rani, H., dan Zulfahmi. (2016). “Karakteristik Fruktooligosakarida (FOS) Hasil Isolasi dari Kulit Pisang sebagai Prebiotik pada Ternak. Inovasi

- Pembangunan: Jurnal Kelitbangan. Vol.4 No.02 Agustus 2016, Hal.124-132.”  
Diakses dari <https://jurnal.balitbangda.lampungprov.go.id/index.php/jip/article/view/14>.
- Szarera, S. S. D. dan Faidah, M. (2014). “Pola Konsumsi Pangan Pokok Jagung Pada Penduduk Desa Montongsekar, Kecamatan Montong, Kabupaten Tuban. Jurnal Tata Boga. Vol.3 No.1 Februari 2014, Hal. 220-225. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/6646>.
- Thamrin, M., Mardhiyah, A. dan Marpaung, S. E. (2013). “Analisis Usahatani Ubi Kayu (*Manihot utilissima*). Jurnal Ilmu Pertanian. Vol.18 No.1 April 2013, Hal. 57–64.” Diakses dari <http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/agrium/article/view/343>.
- Triwitono, P. Suparmo dan Noor, Z. (1999). “Sifat dan Potensi Serat Pangan Pada “Gudeg-Kering. Agritech Vol.19 No.2 1999, Hal. 83-85.” Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/22343>.
- Tuarita, M. Z., Sadek, N. F, Sukarno, Yuliana, N. D. dan Budijanto, S. (2017). “Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. Jurnal Pangan. Vol.26 No.2 Agustus 2017, Hal. 167-176.” Diakses dari <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/354>.
- Utomo, S. (2012). “Dampak Impor dan Ekspor Jagung Terhadap Produktivitas Jagung di Indonesia. Jurnal Etikonomi. Vol.11 No.2 Oktober 2012, Hal. 158–179.” Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/194826-ID-dampak-impor-dan-ekspor-jagung-terhadap.pdf>.
- Wahjuningsih, S. B. (2019). “Kajian Indeks Glikemik Beras Analog Berbasis Tepung Mokaf, Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol.3 No.2 Februari 2019, Hal. 152-158.” Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/341719279\\_KAJIAN\\_INDEKS\\_GLIKE\\_MIK\\_BERAS\\_ANALOG\\_BERBASIS\\_TEPUNG\\_MOKAF\\_TEPUNG\\_GARUT\\_DAN\\_TEPUNG\\_KACANG\\_MERAH](https://www.researchgate.net/publication/341719279_KAJIAN_INDEKS_GLIKE_MIK_BERAS_ANALOG_BERBASIS_TEPUNG_MOKAF_TEPUNG_GARUT_DAN_TEPUNG_KACANG_MERAH).
- Wahjuningsih, S. B. dan Susanti, S. (2018). “Chemical, physical, and sensory characteristics of analog rice developed from the mocaf, arrowroot, and red bean flour. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Vol.102 No.1 Januari 2018, Hal. 1-10.” Diakses dari <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/102/1/012015/meta>.
- Warle, B. M., Riar, C. S., Gaikwad, S. S., Mane, V.A. dan Sakhale, B. K. (2015) “Effect Of Germination On Nutritional Quality Of Sorghum. International Journal of

Current Research, Vol.7 No.5 Mei 2015, Hal. 16029-16033.” Diakses dari <https://www.researchgate.net/publication/335855892>.

Werdani, A. R. dan Triyanti. (2014). “Asupan Karbohidrat Sebagai Faktor Dominan Yang Berhubungan Dengan Kadar Gula Darah Puasa. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, Vol.9 No.1 Agustus 2014, Hal. 71-76.” Diakses dari <http://journal.fkm.ui.ac.id/kesmas/article/view/459>.

Wisaniyasa, N. W. dan Suter, I Ketut. (2016). “Kajian Sifat Fungsional dan Kimia Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Media Ilmiah Teknologi Pangan, Vol.3 No.1 Maret 2016, Hal. 26-34.” Diakses dari [https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_penelitian\\_1\\_dir/c635495dbfe5f538f6004b644cd9c115.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/c635495dbfe5f538f6004b644cd9c115.pdf).

Yulifianti, R. dan Ginting, E. (2011). “Karakteristik Tepung Mocaf Dari Beberapa Varietas/Klon Ubikayu. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Hal. 621–629.” Diakses dari [http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2012/09/66\\_Rahmi\\_MOCAFI-1.pdf](http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2012/09/66_Rahmi_MOCAFI-1.pdf).

Yustika, G. P. (2018). “Peranan Karbohidrat dan Serat Pangan untuk Pemain Sepakbola. Jurnal Media Ilmu Keolahragaan Indonesia. Vol.8 No.2 Desember 2018, Hal. 49-56.” Diakses dari <https://osf.io/bhsm5/>.

