

DAFTAR PUSTAKA

- AACC, 2001. The Definition of Dietary Fiber. *Cereal Food World*. 46 (3): 112-126.
- Alavi, S., Bugusu, B. and Cramer, G. 2008. Rice Fortification in Developing Countries: a Critical Review of The Technical dan Economic Feasibility. <http://www.a2zproject.org/...../Food-Rice-For-tification-Report-with-AnnexesFINAL.pdf> (diakses: 29 Oktober 2019)
- 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 Technology*. 46 (3) : 455–462.
- Andon. S. A. 1987. Application Of Soluble Dietary Fiber. *Food Technology*. 41(1): 74-76.
- Andri, Y.I. 2015. Indeks Glikemik dan Karakterisasi Kimia Beras Analog Berbahan Dasar Jagung, Sorgum, dan Sagu Aren. Skripsi di Institut Pertanian Bogor. Bogor. 38 hlm.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. AOAC Inc., Washington.
- Ariani, M. 2003. Dinamika Konsumsi Beras Rumah Tangga dan Kaitannya dengan Diversifikasi Konsumsi Pangan. *Jurnal Gizi Indonesia*. 28 (1): 9-21.
- Arina dan Endang. 2018. Phylogenetic Analysis Of Pigmented Marine Derived Yeast Associated With *Sargassum* sp. Based On Internal Transcribed Spacer (ITS). 20 (1) : 55-59.
- Ashong, J., Muthayya, S., and Lm, D. 2012. Fortification Of Rice With Vitamins and Minerals For Addressing Micronutrient Malnutrition (Protocol). *The Cochrane Library 2012*. (6) : 1-20.
- Aslan, L. M. 1991. Budidaya rumput Laut. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 96 hlm.
- Asp, N.G., C.G. Johanson, H. Halmer, and M. Siljestrom. 1983. Rapid Enzymatic Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber. *Agriculture Food Journal*. 31 (3): 476 – 482.
- Atmadja, W. S. A. Kadi, Silistijo, dan Rachmaniar. 1996. Pengenalan Jenis- Jenis Rumput Laut Indonesia. Puslitbang Oseanologi- LIPI, Jakarta. 189 hlm.

- Azrina Chaidir. 2006. Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif untuk Minuman Berserat. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. 115 hlm.
- Badan Ketahanan Pangan Nasional. 2012. Pedoman Umum Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Masyarakat (P2KP). 56 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. Standar Mutu dan Cara Uji Beras Giling. Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-6128-2015. Jakarta. 14 hlm.
- Brownlee I. A., Fairclough A. C. Hall, and Paxman J., R. 2012. The Potential Health Benefits of Seaweed And Seaweed Extract. Earth Sciences in the 21st Century . Hauppauge, New York, Nova Science Publishers , 119-136.
- Budi F. A., Hariyadi P., Budijanto S., Syah D. 2013. Teknologi Proses Ekstrusi Membuat Beras Analog. Jurnal Pangan. 22(3): 271-283.
- Budijanto S., Yulianti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. Jurnal Teknologi Pertanian. 13(3): 177-186.
- Davidson M. H and Mc Donald M. D. 1998. Fiber : Forms and functions. Nutrition Research. 18 (4) : 671 – 674.
- Dawes, C. J. 1998. Marine Botany. Second Edition. John Wiley and Sons, Inc. University of South Florida. 480 hlm.
- Departemen Kesehatan RI. (2005). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Subdirektorat Gizi Klinis. Jakarta. 56 hlm.
- Dimas, S. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Skripsi. Institut Teknologi Pertanian Bogor. Bogor. 116 hlm.
- Edi Hernawan dan Vita Meylani. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*). Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada 15 (1): 79-91.
- Englyst, K., S. Liu, H.N. 2007. Nutritional Characterization and Measurement of Dietary Carbohydrates. European Journal of Clinical Nutrition. 61(1): 19–39.

- Escrig, A. J and Muniz, F.J.S. 2000. Dietary Fiber from Edible Seaweed : Chemical Structure, Physicochemical Properties and Effects on Cholesterol Metabolism. *Nutrition Research* 20 (4): 585 – 598.
- Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. 292 hlm.
- Ferdiansyah, M.K., D.W. Marseno dan Y. Pranoto. 2017. Optimasi Sintesis Karboksi Metil Selulosa (CMC) dari Pelepah sawit Menggunakan Respon Surface Methodology(RSM). *Agritech*. 37(2). 158-164.
- Firdaus M. 2011. *Phlorotannin : Struktur, Isolasi dan Bioaktivitas*. Malang (ID): Universitas Brawijaya Press. 125 hlm.
- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta (ID): Gajah Mada University Press. 239 hlm.
- <http://innspubnet.blogspot.com/2015/05/response-of-maize-zea-mays-l-to-sodium.html> . Diakses pada 01 Februari 2020.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. 127 hlm.
- Kumalasari, R., Setyoningrum, F., dan Ekafitri, R. 2015. Karakteristik Fisik dan Sifat Fungsional Beras Jagung Instan Akibat Penambahan Jenis Serat dan Lama Pembekuan. *Artikel Pangan*, 24(1): 37-48.
- Kusharto., Clara M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan* 1(2): 45-54
- Kusnandar, F., Mutia, K., Slamet, B. 2017. Perubahan Mutu Beras Analog Jagung Selama Penyimpanan dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan*. 4(2): 51-58.
- Larasati, A.S. 2013. Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropatidiabetik. *Journal of Nutrition College*. 2(4): 514-522.
- Mabeu S dan Fleurence J. 1995. Seaweed in Food Products : biochemical and nutritional aspects. *Trends Food Sci Tech*. 4(4): 103-107.
- Matz S. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The AVI Publishing Company. INC. Connecticut. 583 hlm.
- Merdekawati W. 2009. Kandungan dan Aktivitas Antioksidan Klorofil a dan Beta karoten *Sargassum* sp. *Jurnal Kelautan Nasional*. 2: 144-145.

- Millind P, D Isha Zea mays: a modern craze. *International Research Journal of Pharmacy*. 4(6): 39-43.
- Mohamed S, Hashim SN, Rahman HA. 2012. Seaweeds : A Sustainable Functional Food For Complementary and Alternative Therapy. *Trends in Food Science & Technology*. Elsevier : 23(2): 83-96.
- Muchtadi D. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. 12 (1) : 61-71
- Netty Kamal .2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi Vol. I* (17): 78-84.
- Nur, F. S., Nancy, D. Y., Endang P. B. 2016. Potensi Beras Analog sebagai Alternatif Makanan Pokok untuk Mencegah Penyakit Degeneratif. *Jurnal Pangan*, 25(1) : 61-70.
- Nurbaya., Khaerani K., Astaty. 2018. Pemanfaatan Rumput Laut *Sargassum* sp. dalam Bentuk Psakan Konsentrat untuk M emepbaiki Pertambahan Berat Badan pada Kambing. *Jurnal Teknosains*. 2(2) : 157-167.
- Ortiz J, Romero N, Robert P, Aray J, Hernandez JL, Bozzo C, Navarette E, Osorio A, Rios A. 2016. Dietary Fibre, Amino Acid, Fatty Acid and Tocopherol Contents of The Edible Seaweeds *Ulva lactula* and *Durvillaea antarctica*. *Food Chemistri Journal*. 99(1): 89-104.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji. 4 hlm.
- Petrus, R., Loiola, C., and Oliveira, C. 2009. Microbial and Sensory Stability of Pasteurized Milk in Brazil. *Chemical Engineering Transactions*. 17(1): 939-944.
- Rukmana H.R. 2009. Seri Budi Daya Jagung. Yogyakarta : Kanisius. 78 hlm.
- Saeid, A. A., Mohammad M and Mohsen L. 2017. Synthesis and Characterization of Carboxymethyl Cellulose from Sugarcane Bagasse. *Food Process Technology Journal*. 8(8): 87-92.
- Samad, Y. 2003. Pembuatan Beras Tiruan (*Artificial Rice*) dengan Bahan Baku Ubi Kayu dan Sagu. *Prosiding Seminar Teknologi Untuk Negeri*. (2): 36-40.

- Sandulachi, E. 2012. Water Activity Concept and its Role in Food Preservation. Article of Technical University of Moldova. 40-48.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. 2 (4) : 154-160.
- Schneeman BO. 1987. Soluble vs Insoluble Fiber – Different Physiological Responses. J. Food Technology. 41 (2) : 81 – 88.
- Setianingsih, P. (2008). Karakteristik Sifat Fisiko Kimia dan Indeks Glikemik Beras Berkadar Amilosa Sedang. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. Jurnal Ilmu Keolahragaan. 13 (2) : 38 – 44
- Sudarminto, S.Y., Arrida A.Z. 2015. Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4) : 1465-1472.
- Teichberg M., Fox S.E., Olse, Y.S., Vliela I., Marinettos P., Muto E.Y., Zitelli A., Cardinatelli M., Tagliapietrass D. 2010. Eutrophican and Macroalgal Blooms in Temperature and Tropical Coastal Waters : Nutrient Enrichment Experiments with *Uva* sp. Biology. 16(19) : 2624-2637.
- Utomo, A.T.P.H. 2011. Pembuatan Pangan Pokok Tiruan Berbasis Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Kecambah Kacang Komak (kajian Proporsi Tepung dan Konsentrasi CMC). Skripsi. Universitas Brawijaya. 98 hlm.
- Winarno. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 251 hlm.
- Wirakusumah ES. 1995. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya, Jakarta. 137 hlm.
- Wong, N. P., R. Jannes, M. Keeny dan E. H. Marth. 1988. Fundamental Of Dairy Chemistri. 3rd Edition. 773 hlm.
- Yuan, Y. 2008. Marine algal constituens. In: Marine nutraceuticals and functional foods. Eds. C. Barrow and F. Shahidi. CRC Press. Boca Raton, Florida, USA. Chapter 12: 259-296.
- Zambrano, M. V., Baishall, D., Donald, D. M., Heather, L. M., and Marriane, F. T. 2019. Assessment of Moisture Content Measurement Methods of Dried Food Products in Small-scale Operations in Developing Countries: A Review. Trends in Food Science and Technology. 88: 484-496.