**DAFTAR PUSTAKA**

.

Andalusia, D.A., Rika, A., Satwika, E., (2006) **Studi Tentang Pembuatan Nasi Ubi Jalar Instan (*Ipomoea batatas L.)* Sebagai Alternatif Pengganti Beras,** Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

Anonim, (2010), **Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Karbohidrat Dari Tepung Lokal Dan Beras Pratanak Sebagai Pangan Fungsional**, <http://pkpp.ristek.go.id/index.php/penelitian/detail/588>,Akses: 22/01/2013.

Anonim, (2011), **Ubi Kayu,** <http://id.wikipedia.org>, Akses 22/01/2013.

Argasasmita, Tri Utama. (2008) **Karakterisasi Sifat Fisikokimia Dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah Dan Tinggi,** Jurnal skripsi 2008, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor

AOAC. (1990). ***Official Methods of Analysis of The Assosiation of Official of Analytical Chemist****.* AOAC, Inc. Washington D.C.

## Aryafatta. (2008). Mereka Juga Bisa Tetap Hidup Tanpa Tergantung dengan Beras. http://aryafatta.wordpress.com. Akses: 22/01/2013.

### Astawan, M., (2006), Kacang Hijau, Antioksidan yang Membantu Kesuburan Pria, <http://www.klinikpria.com//>. Akses 22/01/22013.

### Az-zahro, Fatimah. (2009), Studi Pembuatan Tepung Ubi Kayu Instan (Manihot Esculenta Crantz Sin) (Kajian Lama Pengukusan, Suhu Dan Lama Pengeringan), <http://student-research.umm.ac.id>. Akses: 22/01/2013.

Badan Pusat Statistik **No. 43/07/ Th. XV, 2 Juli 2012** dan **No. 06/07/81/Th. V, 2 Juli 2012.**

Barrett, Diane M., dan Damardjati, Djoko S. **Peningkatan Mutu Hasil Ubi Kayu Di Indonesia**. <http://ucan.org>. Akses: 13/05/2013.

BPTP, (1987). **Penelitian Pemanfaatan Sagu Sebagai Bahan Pembuatan Makanan. Laporan Akhir**. Kerjasama BPTP dengan Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB. Bogor.

BSN. (1992). **Beras**. SNI 01-2987-1992.

BSN. (1992). **Spesifikasi Persyaratan Mutu Beras**. SNI 6128-2008.

Budhiarto. (2003), **Biskuit Ubi Rendah Kalori, Mengandung Antioksidan.** <http://mufidasari.multiply.com>. Akses: 22/01/2013.

Darmadjati, D.S., (1991), **Mutu Beras**. Dalam : Padi. Buku 4 (Edi Soemarjo, Djoko S. Damardjati, dan Mahyudi Syam, eds., 1991). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.

Darmawati, Intan., (1998), **Diversifikasi Pangan Non Beras**, available at: <http://www.google.com/html>, Akses: 22/01/2013.

Desrosier, Norman W. (1988). **Teknologi Pengawetan Pangan**, Edisi Ketiga, Penerjemah M. Muljohardjo. Jakarta: UI-Press.

Direktorat Gizi Dep.Kes. RI., (1992), **Komposisi Kimia Ganyong**, PT. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.

Direktorat Gizi Dep.Kes. RI., (1995), **Komposisi Kimia Ubi Kayu atau Singkong**, PT. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.

Effendi H. M. Supli, (2009), **Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan**, Alfabeta, Bandung.

Farida, Ida. (2007), **Pengaruh Waktu Pengukusan dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Beras Tiruan (*Artificial Rice*) dari Ubi Kayu**, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

## Fellows, P.J. (1990). *Food Processing Technology Principles and Practice*, Cetakan Pertama. New York: Ellis Horwood Limited.

Flach, M. (1983). **The Sago Palm: Domestication Exploitation and Products**. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome.

Gafar, S., (2010), **Diversifikasi Pangan Berbasis Tepung : Belajar Dari Pengelolaan Kebijakan Terigu**, <http://www.majalahpangan.com>, Akses: 22/01/2013

Haryadi., (2006), **Teknologi Pengolahan Beras**, Penerbit Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Jading. Abadi, Eduard Tethool, Paulus Payung, dan Sarman Gultom (2011), **Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering *Cross Flow Fluidized Bed* Bertenaga Surya Dan Biomassa**, Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Negeri Papua.

Juliano, B.O., (1994). **Criteria and Test For Rice Grain Quality**. In : **Rice Chemistry and Technology**. American Association of Cereal Chemists. St.Paul, Minnesota.

Kartika, B.; P. Hastuti; W. Supartono. (1987). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.

Lingga, P., (1992), **Bertanam Ubi - Ubian**, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bandung.

Lisnan, Vera., (2008), **Pengembangan Beras Artificial dari Ubi Kayu dan Ubi Jalar sebagai Upaya Diversifikasi Pangan**, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.

Maulana, (2009), **Kekurangan Beras Tidak Masalah,** available at: http://blog.beswandjarum.com/maulanakarnawidjajawahyu/2009/10/06/, Akses: 22/01/2013.

Novita, Dian., (2009), **Perbedaan Kandungan Klorin (Cl2) pada Beras Sebelum dan Sesudah Dimasak Tahun 2009**. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat . Universitas Sumatera Utara.

Nurmala, Tati., (1998), **Serealia Sumber Karbohidrat Utama**, PT Rineka Cipta, Jakarta.

Rahman, A., (2011), **Beras Analog Dari Tepung Umbi Garut dan Tepung Rumput Laut Sebagai Pangan Pokok Alternatif Penderita Penyakit Degeneratif**, Fakultas Teknik Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Romli, N., (2009), **Pengaruh Jenis Tepung Kacang-Kacangan dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Beras Singkong (Rasi)**, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Rubatzky, Vincent E., Mas Yamaguchi, (1998), **Sayuran Dunia I Prinsip, Produksi, dan Gizi**, Institut Teknologi Bandung, Bandung.

Rukmana, Rahmat., (2002), **Ubi Kayu Budidaya Dan Pascapanen**, Kanisius, Yogyakarta.

Samad, Yusuf., (2003), **Pembuatan Beras Tiruan (*Artificial Rice*) dengan Bahan Baku Ubi Kayu Dan Sagu**, Jurnal Saint dan Teknologi, Vol. II, Hal 36-40, Jakarta.

Soekarto, S.T., (1985), **Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Penerbit Bhratara karya Aksara, Jakarta.

Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi, (1996), **Analisis Bahan Makanan dan Pertanian**, Edisi II, Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.

Supriyono., (2003), **Mengukur Faktor-Faktor dalam Proses Pengeringan**, Modul, Departemen Pendidikan Nasional Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengelolaan, Jakarta.

## Suryana. Achmad, (2012), Produksi Singkong Naik 4,3 Persen per Tahun, Indonesia Raya News.htm, Akses: 22/01/2013.

Syarif, R dan Halid, H (1992), **Teknologi Penyimpanan Pangan,** Penerbit Arcan dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.

Tarigan. Herlina dan Ariningsih. Ening, (2007),, **Peluang Dan Kendala Pengembangan Agroindustri Sagu Di Kabupaten Jayapura,** Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, Jl. A. Yani 70, Bogor

## Wahyudi. (2010). Reaksi Kimia yang Terjadi Ketika Memasak Nasi?. http://[www.chem-is-try.org](http://www.chem-is-try.org). Akses: 22/04/2013.

## Wardhana. (2010). Sifat Pati. <http://ggwardhana.blogspot.com>. Akses: 22/04/2013.

Waspodo, P., Supriyati,Rt., (1983), **Penelitian Pembuatan Beras Instan di dalam Laporan Hasil Penelitian dan Pengembangan**, DIP tahun 1982/1983, Balai besar Industri Hasil Pertanian, hal 64-67.

Widowati, (2009), **Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan**, Sinar Tani Edisi 6 - 12 Mei 2009, No.3302 Tahun XXXIX.

Wijandi, S., (1976), **Umbi-umbian**, Departemen Teknologi Hasil Pertanian. IPB, Bogor.

Winarno, F. G., (1997), **Kimia Pangan dan Gizi**, Cetakan Kedelapan, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wirakartakusumah, M. A., Eriyatno, S. Fardiaz, M. Thenawidjaja, D. Muchtadi, B. S. L. Jenie, dan Machfud. (1984). **Studi Tentang Ekstraksi, Sifat-Sifat Fisiko Kimia Pati Sagu dan Pengkajian Enzima**. Dirjen Dikti, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

## Wulan. (2011). Penetapan Kadar Air (Metode Oven Pengering). <http://wulaniriky.wordpress.com>. Akses: 21/04/2013.