

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung Purnomo, Rizal Aditya Irfa'i, dan Dian Puspita, 2014. Analisis Bahan Keramik Prifilit Sebagai Pengganti Logam Pada Ketel Rice Cooker. Universitas Negeri Yogyakarta
- Astawan M. 2004. Sehat bersana aneka sehat pangan alami. Tiga serangkai. Solo
- Aksi Agraris Kanisius. 1990. Budidaya Tanaman Padi. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Almatisier. S (2006). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Cakrawati. Dewi (2012). *Bahan Pangan Gizi Dan Kesehatan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Aminudin. M. (2009). *Pengaruh Lamanya Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri pada Nasi yang dimasak di Rice Cooker dengan Nasi yang Dikukus*. Retrieved from <https://scholar.google.com>
- Andarwulan. dkk. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Anonim.(2012). *Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. Retrieved from [www.organisasi.org](http://www.organisasi.org)
- Armanto. (2003). *Pangan Lokal*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Babu PD, Subhasree RS, Bhagyaraj R, Vidhyalakshmi R.2009. Brown rice-beyond the color reviving a lost health food-a review. *American-Eurasian Journal of Agronomy*: 2(2); 67-72
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Budianto, A K. 2009. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Malang. UMM Pers.
- Chandra, Budiman. Pengantar Kesehatan Lingkungan. (Jakarta : EGC. 2006)
- Cheyne, Rovik (2015). Manfaat Konsumsi Talas untuk Tubuh.(online) <http://www.vitanona.com/kesehatan/2069/manfaat-konsumsi-talas-untuk-tubuh.html>
- Committee of Food Chemicals Codex, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academy of Sciences. 4th edition. XXXII and 882 pages, numerous figures and tables. National Academy Press, Washington, D.C., 1996
- Christian.Yonathan. (2014). *Perbandingan Pengaruh Nasi Putih Dengan Nasi Merah Terhadap Kadar Glukosa Darah*. Retrieved from <https://scholar.google.co.id>.

- Deeep Jyot Singh. (2015). *The Magic of Rice Knowing more about Rice*. Retrieved from [http:// id.scribd.com](http://id.scribd.com)
- Diesna Sari, 2012. Pengaruh Lama Pemanasan Dalam Rice Cooker Terhadap Kandungan Zat Besi (Fe) Dan Total Mikroba Nasi Putih. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar 2 Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan, Makassar
- Dundas I.S., Anugrahwati D.R., Verlin D.C., Park R.F., Bariana H.S., Mago R. and Islam A.K.M.R. (2007) New sources of rust resistance from alien species: meliorating linked defects and discovery. *Australian Journal of Agricultural Research* 58:545- 549.
- Elis Septianingrum. Dkk. (2012) . *Review Indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh* Retrieved from <https://scholar.google.co.id>.
- Enny Hawani Loebis, Yuliasri Ramadhani Meutia, Lukman Junaidi, dan Rizal Alamsyah, 2015. Proses Delignifikasi Limbah Pasar untuk Produksi Bioetanol. *Warta IHP/Journal of Agro-based Industry* Vol.32 (No.2) 12 2015: 68-74
- Harjadi W. 1994. *Ilmu Kimia Analitik Dasar*. Jakarta : PT Gramedia
- Haryono, Marya., 2011. *Kandungan Nutrisi Nasi Putih Dilihat dari Proses Pengolahannya (skripsi)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Hernawan. Edi. (2016). *Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam*. Retrieved September 3, 2014, from <http://www.Portalgarudajournal.com>
- Hidayat, A.A..(2014). *Metode penelitian keperawatan dan teknis analisis data*. Jakarta : Salemba Medika.
- Huang, H. (2015). *Uji ANOVA, Teori Satu Arah dan Dua Arah*. Retrieved from [www.globalstatistik.com](http://www.globalstatistik.com).
- Kuntjojo. (2009). *Metodologi Penelitian*. Kediri : Universitas Nusantara PGRI. Retrieved from perpustakaan darah Kota Bandung.
- Jamaludin. (2013). *The Aesthetics of Sundanese Traditional Design Case study: Rice Containers Design*. Retrieved from <http://journals.sagepub.com>
- Iswari S.R, Yuniastuti.A. 2006. *Biokimia* . Yogyakarta : Graha Ilmu

- Luh Made Widhyasari, 2017. Penentuan kadar karbohidrat pada nasi putih dalam proses pemanasan rice cooker dengan variasi waktu. Program Studi Analisis Kesehatan STIKes Wira Medika Bali.
- Irawan, M. Anwari, 2007. Karbohidrat. Polton Sports Science & Performance Lab Brief. (Volume 01 no.03)
- J. Supranto M. A. (2000). Statistik Teori dan Aplikasi Jilid 1, Edisi Keenam. Erlangga, Jakarta
- Kementerian Pertanian. 2015. Modul Pemberdayaan dalam Upaya Khusus Peningkatan Produksi Padi, Jagung dan Kedelai Tahun 2015. Kerjasama Kementerian Pertanian RI dengan Perguruan Tinggi. Jakarta. 34 hal.
- Koswara. 2009. Teknologi Pengolahan Beras. <http://ebookpangan.com>
- Marmi, S, M,kes. (2013). *Gizi Dalam Kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka
- Martunis., 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Variates Granola. *Teknologi dan Industri Indonesia*. Vol 4. pp: 26–27.
- Murray, Robert K. 2003. *Biokimia Harper*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Margono. (2000). *Kandungan Gizi Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Retrieved from Perpustakaan umum Universitas Pendidikan Indonesia
- Nuryani. (2013). *Potensi Substitusi Beras Putih Dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Melitus*. Retrieved from <https://scholar.google.com>.
- Poedjiadi, Anna dan Supriyanti, F.M. Titin. 2009. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Puspita.Putri.(2013). *UjiKuantitatifKarbohidrat*. Retrieved from <http://organikmakma3a26.blogspot.com/2013/03/uji-kuantitatif-karbohidrat>
- Purwono, L. dan Purnamawati. 2007. *Budidaya Tanaman Pangan*. Penerbit Agromedia. Jakarta
- Rosnah, dkk. (2011). *Pedoman Praktikum Ilmu Kimia Makanan*. Retrieved from <https://scholar.google.co.id>.

- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertanian* 15: 1-5
- Santoso, Singgih. 2007. *Statistik Deskriptif: Konsep dan Aplikasi dengan Microsoft Exel dan SPSS*. Yogyakarta: ANDI
- Soeharsono Martoharsono. 1998. *Biokimia Jilid I*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sari ,Diesna, (2012). *Pengaruh Lama Pemanasan Dalam Rice Cooker Terhadap Kandungan Zat Besi (Fe) Dan Total Mikroba Nasi Putih*. Retrieved November 21, 2012, from [http://www. Portalgarudajournal.com](http://www.Portalgarudajournal.com)
- Sholihin, H., Permanasari, A., & Haq, I. G. (2010). Efektivitas penggunaan sari buah jeruk nipis terhadap ketahanan nasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, 1(1), 44-58.
- Sinuhaji, Dian Novita, 2009. Perbedaan Kandungan Klorin (Cl<sub>2</sub>) Pada Beras Sebelum dan Sesudah Dimasak Tahun 2009. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Southgate DAT. 1976. *Determination of Food Carbohydrates*. London: Applied Science Publisher Ltd
- Sundari, Dian et al., 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan. *Analisis Makanan Minuman*. Ed 25. Vol 4. pp: 235 – 242
- Sulistiyono., 2014. Penentuan Jenis Karbohidrat Dengan Uji Kualitatif Menggunakan Reagen Pada Sampel Mie Instan. *Industri Pangan*. Ed 1. pp: 45–64
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1992. *Dekstrin Industri Pangan*. SNI 01 - 2593 – 1992. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Suhardjo. 1990. *Penilaian Keadaan Gizi Masyarakat*. Bogor. IPB
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi 3*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sumartini. Dkk. (2018). *kajian peningkatan kualitas beras merah ( oryza nivara) instan dengan cara fisik*. Retrieved from [portalgarudajournal.org](http://portalgarudajournal.org)
- Sanctuary, E. Tanpa Tahun. *Penelitian Eksperimen*. Retrieved from [www.academia.edu](http://www.academia.edu).

- Sudarmadji, Slamet. (1996). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Retrieved from Perpustakaan umum, Universitas Pendidikan Indonesia
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Sugiyono. (2016). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- T.Ariyadi, 2010. Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Nasi Aking Yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorojo Kabupaten Kendal. Prosiding Seminar UNIMUS.
- Ukuwah Islamiyah, Siang Tandi Gonggo dan Indarini Dwi Pursitasari 2013. Profil Kinetika Perubahan Kadar Glukosa Pada Nasi Dalam Pemanas. *J. Akad. Kim.* 2(3): 160-165, August 2013
- Widhyasari. M.Putu Ayu Parwati. (2009). *Determination Carbohydrate Level Of White Rice In The Rice Cooker Heating Process With Time Variation*. Retrieved from [portalgarudajournal.org](http://portalgarudajournal.org).
- Winarni, F.O. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2004.
- Yazid, Estien & Nursanti, Lisda. 2006. *Penuntun Praktikum Biokimia Untuk Mahasiswa Analis*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.