

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, N.S.A. BT. 2007. Kesan Penggantian Tepung Gandum dengan Tepung Pisang Awak (*Musa Paradisiaca* Var. Awak) ke atas Sifat Fizikokimia dan Sensori Kuih Pau. *Skripsi*. Universiti Sains Malaysia. Malaysia
- Anonim. 2013. Komposisi Kimia Beras. <http://www.google.com/>. [diakses pada September 2013].
- Anonim. 2013. Mesh Size Comparison Table. <http://www.tranfloc.com/tf2.html>. [diakses pada Juli 2013].
- Atieni. 2012. *Pembuatan Pati Pisang dan Analisis Kandungan Glukosa, Asam Askorbat, serta Sifat Fungsionalnya sebagai Makanan Fungsional* (<http://atienimakketepok.blogspot.com/2012/05/pembuatan-pati-pisang-dan-analisis.html>). [diakses pada Juni 2013]
- 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 : 177-186
- Darwanto, H. D. 2005. Ketahanan Pangan Berbasis Produksi dan Kesejahteraan Petani. *Ilmu Pertanian*. Vol. 12 No 2, 2005 : 152- 164
- Dewan Ketahanan Pangan. 2009. *Kebijakan Umum Ketahanan Pangan 2010-2014*. Jakarta
- Jaya, R. M. 2011. *Kerapatan, Berat jenis*. [http://Kerapatan, Berat jenis_thata's zone.htm](http://Kerapatan, Berat jenis_thata's_zone.htm). diakses pada November 2013.
- Jokolelono, E. 2011. Pangan dan Ketersediaan Pangan. *Media Litbang Sulteng* Vol. IV (2) : 88 - 96
- Kumalasari, D. A., H, Nuhfil., dan P, Mangku. 2013. Skenario Kebijakan Swasembada Beras di Indonesia. *HABITAT*. Vol. XXIV No. 1 : 48 - 63
- Kurniawan. 2011. *Teknologi Pembuatan Tepung Pisang*. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Sumatera Selatan

- Lumba, R., C.F. Mamuaja, G.S.S. Djarkasi, dan MF. Sumual. 2012. Kajian Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Umbi Daluga (*Cyrtosperma Merkusii* (Hassk) Schott). *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Sam Ratulangi. Manado. 12 hal
- Michael, E. Surya, dan Halimatuddahlia. 2013. Daya Serap Air dan Kandungan Serat (Fiber Content) Komposit Poliester Tidak Jenuh (Unsaturated Polyester) Berpengisi Serat Tandan Kosong Sawit dan Selulosaberas. *Jurnal Teknik Kimia USU Medan*. Vol. 2, No. 3. 17 - 21
- Mousoul, 2012. *Mengenal karakteristik tepung tapioka*.
<http://edukasi.kompasiana.com/2014/02/03/mengenal-karakteristik-tepung-tapioka-630925.html> [diakses pada 17 Maret 2014]
- Nindia, S. 2010. Penganekaragaman Optimasi Kadar Protein dan Nilai Energi Pada Pembuatan Beras Analog Berbasis Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*), Kedelai Anjasmoro dan Tapioka Dengan Response Surface Methodology (Rsm). 16 hal.
- Rachman, H.P.S dan M, Ariani. 2008. Penganekaragaman Konsumsi Pangan di Indonesia : Permasalahan dan Implikasi untuk Kebijakan dan Program. *Analisis Kebijakan Pertanian*. Volume 6 No. 2 :104 -154
- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAL (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. *Skripsi*. IPB. Bandung.
- Rahmayanti, D. 2010. Pemodelan dan Optimasi Hidrolisa Pati menjadi Glukosa dengan Metode Artificial Neural Network - Genetic Algorithm (Ann- Ga). *Skripsi*. UNDIP. Semarang.
- Santoso, A. D, Warji, D.D. Novita, dan Tamrin. 2013. Pembuatan dan Uji Karakteristik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol. 2, No. 1 : 27- 34.
- Sefrizal, R. 2010. *Kadar Air Bahan*. Laporan Praktikum Satuan Operasi. Universitas Syiah Kuala
- Siregar, Z. 2005. Evaluasi Kelembaban, Daya Serap Air, dan Kelarutan dari Daun Sawit, Lumpur Sawit, Bungkil Sawit, dan kulit Buah Coklat sebagai Pakan Domba (*The Evaluation of Voluminous, Water Regain, and Solunility On Palm Oil Leaf, Sludge, Palm Kernel Meal, and Cocoa Pods Sheep Ration*). *Jurnal Agribisnis Peternakan*, Vol.1, No.1, April 2005
- Slamet, B. 2012. *IPB Kembangkan Beras dari Tepung Nonpadi*. IPB. Bandung.
<http://indonesianic.wordpress.com/2013/03/22/ipb-kembangkan-beras-dari-tepung-nonpadi/>. [diakses tanggal 23 Maret 2013].

- Suhardjo, L.J. Harper, B.J. Deaton, J.A. Driskel. 2006. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. UI-Press. Jakarta. 101 hal
- Sumodiningrat, G. 2001. *Menuju Swasembada Pangan (Revolusi Hijau II : Introduksi Manajemen dalam Pertanian)*. RBI Jakarta. Jakarta. 64 hal
- Surawan, D. E. F. 2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fisik Nugget Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol 2, No. 2 : 78 - 84
- Suryana, A. 2009. *Penganekaragaman Konsumsi Pangan dan Gizi : Faktor Pendukung Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia*. Kepala Badan Ketahanan Pangan Departemen Pertanian RI.
- Suyastiri, N. M. 2008. Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi lokal dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Pedesaan di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Ekonomi Pembangunan* Vol. 13 No. 1 : 51- 60
- Wahyudin, D. 2011. *Tepung Pisang*. Bogor .
[http : //d-wahyudin.blogspot.com/2011/10/tepung-pisang-html](http://d-wahyudin.blogspot.com/2011/10/tepung-pisang-html). [diakses pada April 2014]
- Warji. 2009. Rekayasa Mesin Pembuat Butiran Tiwul. *Jurnal Enjiniring Pertanian*. Vol. VIII, No. 2. 7(2): 91 – 99.
- Wijaya, WA, Wardani, NS., Meutia., Indra, H., dan Rafiqh, NB. 2012. *Beras Analog Fungsional dengan Penambahan Ekstrak Teh Untuk Menurunkan Indeks Glikemik dan Fortifikasi dengan Folat, Seng, dan Iodin*. Laporan Perkembangan Penelitian. IPB. Bogor

