

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M, dan T. Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. <http://Masnafood.com>. Diakses pada tanggal 12 Juni 2014.
- Bambang, S., A. Daradjat, Satoto, Baehaki, I.N. Widiarta, A. Setyono, S. Indrasari, O.S. Lesmana, dan H. Sembiring. 2009. *Deskripsi Varietas Padi*. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Subang. 105 : 15.
- Bondy, P.K. dan L.E. Rosenberg. 1974. *Duncan's Diseases of Metabolism Genetic Metabolism and Endocrino-logy*. Seventh Igaku Shoin Ltd. Tokyo. 245–250.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2013. *Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai*. Jakarta. 45 (7):1–10.
- Bravo, L. 1998. Polyphenols : Chemistry, Dietary Sources, Metabolism, and Nutritional Significance. *J. Nutrition Reviews*. 56 : 317–333.
- Ciptadi, W. dan M.Z. Nasution. 1979. *Mempelajari Cara Pemanfaatan Teh Hitam Mutu Rendah untuk Pembuatan Teh Dadak*. IPB. Bogor.
- Depkes (Departemen Kesehatan). 2008. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Graham, H.N. 1984. Tea the Plant and its Manufacture. *J. of Clin Biol*. 29–74.
- Griffiths, D.W. dan G. Moseley. 1980. The Effect of Diets Containing Field Beans of High or Low Polyphenolic Content on the Activity of Digestive Enzymes in the Intestines of Rats. *J. Sci Food Agric*. 31 : 255–259.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Indrasari S.D., P. Wibowo, dan A.D. Aan. 2008. *Kandungan Mineral Beras Varietas Unggul Baru*. Jakarta. Balai Pasca Panen. 15–16.

- Juliano, B. O. 2003. Rice Chemistry and Quality. PhilRice. Manila.
J. of Cereal Sci. 16 : 334–338.
- Juniaty, T. B. 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia Sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri.* 19 (3) : 1–5.
- Kris, E.P.M. dan C. L. Keen. 2002. *Evidence that the Antioxidant Flavonoids in Tea dan Cocoa Are Beneficial for Cardiovascular Health.* In “*Current Opinion in Lipidology*”. Lippincott Williams & Wilkins. 13: 41–49.
- Kuncahyo, I. dan Sunardi. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi, L.*) terhadap 1,1 Diphenyl-2- Pycrylhidrazil (DPPH). *Makalah Seminar Nasional Teknologi.* Yogyakarta. Di akses pada tanggal 12 Juni 2014.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Tamarillo (Terung Beldana) Tanaman Berkhasiat Penyedia Antioksidan Alami.* Trubus Agrisarana. Surabaya. 24(2):16–25.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan.* PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Molyneux, P. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *J. of Science and Technology.* 26 (2) : 211–219.
- Muchtadi, D. 1992. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Jenderal Pendidikan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Muchtadi, D. 2001. Potensi Pangan Tradisional Sebagai Pangan Fungsional dan Suplemen. Pusat Kajian Makanan Tradisional. IPB. Bogor.
- Muslikatin. 2011. *Pembuatan beras ekstrusi dengan penambahan ekstrak rumput laut.* (Skripsi). IPB. Bogor.
- Musthafa, T. dan K.C. Srivastava. 2000. Antioxidant. *J. Ethn Opharmacol.* 29 : 267–273.
- Naik, G.H., K. I. Priyadarsini, J. G. Satav, Banavalikar, M. M. Sohoni, D. P. Biyani, dan H. Mohan. 2003. Comparative Antioxidant Activity of Individual Herbal Components Used in Ayurvedic Medicine. *J. of Phytochemistry.* 63 (1) : 97–104.
- Palupi, N.S. dan F.R. Zakaria. 2007. *Metode Evaluasi Nilai Biologis Karbohidrat dan Lemak Metode E-Learning ENBP.* Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor.

- Pambudi, J. 2006. *Potensi Teh sebagai Sumber Zat Gizi dan Perannya dalam Kesehatan*. Pusat Peneliti dan Pengembangan Gizi. Departemen Kesehatan dan Kesejahteraan Sosial Republik Indonesia. Jakarta.
- Poedjiadi, A. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rewthong, O., S. Soponronnarit, C. Taechapiroj, P. Tungtrakul, dan S. Prachayawarakorn. 2011. Effects of Cooking, Drying and Pretreatment Methods on Texture and Starch Digestibility of Instant Rice. *J. of Food Engineering*. 103 : 258–264.
- Rohdiana, D. 2011. *Teh Menyehatkan*. Alfabeta. Bandung Indonesia. 70–81.
- Sajilata, M.G., R.S. Singhal, dan P.R. Kulkarni. 2006. *Resistant Starch-a Review: Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Institute of Food Technologists. (5) : 1–17.
- Sardesai, V .M. 2003. *Introduction to Clinical Nutrition*. New York. Marcel Dekker Inc. 339–354.
- Sari, P.U., Djumarti, dan L. Handayani. 2003. *Evaluasi kandungan total polifenol dan aktifitas antioksidan minuman ringan fungsional teh-mengkudu pada berbagai formulasi*. (Skripsi). FTP. Universitas Jember.
- Setyani, S. 2002. *Evaluasi Gizi dalam Pengolahan Pangan*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Buku Ajar. 32-33.
- Setyamidjaja, D. 2000. *Teh Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 177 hlm.
- Sharief, D. A. 2006. *Optimasi proses ekstraksi dan pengeringan semprot pada Teh hijau instan*. (Skripsi). Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Singh, N., K. S. Sandhu, dan M. Kaur. 2005. *Physicochemical Properties Including Granular Morphology, Amylose Content, Swelling and Solubility, Thermal and Pasting Properties of Starches from Normal, Waxy, High Amylose dan Sugary Corn*. Progress in Food Biopolymer Research. 1 : 43–55.
- Tahir, I., K. Wijaya, dan D. Widianingsih. 2003. Terapan Analisis Hansch untuk Aktivitas Antioksidan senyawa Turunan Flavon/Flavonol. *Seminar on Chemometric*. Universitas Gajah Mada.

- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Thompson, L.U., J.H. Yoon, D.J.A. Jenkins, T.M.S. Wolever dan A.L. Jenkins. 1984. Relationship Between Polyphenol Intake and Blood Glucose Response of Normal and Diabetic Individuals. *J. Clin Nutr.* 39:745–751
- Tuminah, S. 2004. *Teh (Camellia sinensiss O.K. var. Assamica (Mast)) sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan*. Cermin Dunia Kedokteran. 144 hlm.
- Velayutham, P., A. Babu, dan D. Liu. 2008. Green Tea Catechins and Cardiovascular Health: An Update. *J. Curr Med Chem.* 15 (18) : 1840–1850.
- Widjayanti, E. 2004. *Potensi dan Prospek Pangan Fungsional Indigenous Indonesia*. Disampaikan pada Seminar Nasional: Pangan Fungsional Indigenous Indonesia: Potensi, Regulasi, Keamanan, Efikasi, dan Peluang Pasar. Bandung.
- Widowati, S. 2007. *Pemanfaatan ekstrak teh hijau (camellia sinensiss) dalam pengembangan beras fungsional untuk penderita diabetes mellitus*. (Disertasi Sekolah Pasca-Sarjana). Institut Pertanian Bogor.
- Widowati, S.B.A., S. Santosa, dan A. Budiyanto. 2008. *Karakterisasi Mutu dan Indeks Glikemik Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. BB Padi. Sukamadi. 2 : 759–773 .
- Widowati, S., B.A.S. Santosa, H. Herawati, S. Lubis dan Rahmawati. 2009. *Peningkatan Mutu Penyosohan (80%) dengan Kandungan Tanin Turun Hingga 1% dalam Tepung Sorgum dan Pengembangan Produk Sorgum Instan*. Laporan Hasil Penelitian. BB Pascapanen.
- Wildman, R.E.C. 2001. *Handbook of Nutraceuticals dan Functional Food*. CRC Press. Boca Raton.
- Willet, W. J., Manson, dan S. Liu. 2002. Glycemic Index, Glycemic Load dan Risk of Type II Diabetes. *J. Clin Nutr.* 76 (1) : 274–280.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *GMP dalam Industri Penggilingan Padi. Di dalam Lokakarya Nasional Upaya Peningkatan Nilai Tambah Pengolahan Padi, Perusahaan Umum Bulog Bekerjasama dengan Fateta IPB*. Jakarta 20-21 Juli.
- Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, dan A.M. Syarief. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi. IPB. Bogor.

- Wiwit, A.W., N.S. Wardani, Meutia, dan I. Hermawan. 2012. *Beras Analog Fungsional dengan Penambahan Ekstrak Teh untuk Menurunkan Indeks Glikemik dan Fortifikasi dengan Folat, Seng, dan Iodin*. Departmen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Wong C., K. Cheng, J. Chao, dan M. Wang. 2009. *Analytical Methods for Bioactive Compounds in Tea*. New York (US) : CRC Press. Taylor and Francis Group. 77–110.
- Yang, C. S. dan J.M. Landau. 2010. Effects of Tea Consumption on Nutrition and Health. *J. of Nutr.* 130 (10) : 2409–2412.
- Young, H. A. 2005. *Effects of Ozonation and Addition of Amino Acids on Properties of Rice Starches*. USA. Review 127–131.
- Zowail, M.E.M., E.H.H. Khater, dan M.E.M. EL-Asrag. 2009. Protective Effect of Green Tea Extract Against Cytotoxicity Induced by Enrofloxacin in Rat Egypt. *J. of Biolog Sci.* 1 (1) : 45–64.