

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Dhubiab, B.E. 2012. **Pharmaceutical Applications and Phytochemical Profile of *Cinnamomum burmannii***. Pharmacognosy Reviews, 6(12), 125–131. Dalam Emilda (2018). Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis *Cinnamomum Burmanii* Nees Ex.Bl.) Terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka. JFFI. 2018; 5(1) 246-252
- Alusinsing Gabriella, Widdhi B., dan Sri S. 2014. **Uji Efektivitas Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Sukrosa**. Manado: UNSRAT
- Anderson, R.A., Broadhurst, C.L., Polansky, M.M., Schmidt, W.F., Khan, A., Schoene, N.W., & Graves, D.J. 2004. **Isolation and Characterization of Polyphenol type-A Polymers from Cinnamon with Insulin-like Biological Activities**. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 52(1) : 65- 70.
- Anonim. 2009. **Mutu Gizi dan Mutu Rasa Beras Varietas Unggul Ciherang**. Warta Pnelitian dan Pengembangan Pertanian Volume 31 Nomor 2, Balai Besar Penelitian Tanaman Padi Subang.
- Anonim. 2012. **Herbal Indonesia Berkhasiat: Bukti Ilmiah & Cara Racik, Vol.08**. Bogor: PT. Trubus Swadaya.
- AOAC. 1995. **Official Methods of Analysis**. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Apriyantono A., Fardiaz D., Puspitasari NL., Sedarnawati, Budiyanto S. 1989. **Analisis Pangan**. Bogor : PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Arif, A., Budiyanto, A., dan Hoerudin. 2013. **Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya**. J. Litbang Petanian. Vol. 32 No. 3 September 2013 : 91-99
- Astawan, Made dan Akhyar. 2009. **Penurunan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Melalui Proses Pratanak**. Jurnal Pascapanen 6(1) 2009: 1-9.
- Bastian, F. 2011. **Teknologi Pati dan Gula**. Hibah Penulisan Buku Ajar Bagi Tenaga Akademik Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Bernardo M.A. 2015. **Research Article: Effect of Cinnamon Tea on Postprandial Glucose Contrentation**. Journal of Diabetes Research, Volume 2015, 6 pages. Dalam Emilda. 2018. **Efek Senyawa Bioaktif Kayu**

**Manis (*Cinnamomum burmannii* NEES EX. BL) Terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka.** Universitas Indraprasta PGRI.

- Bhattacharya, K.L. 1985. **Parboiling of Rice.** In: **Rice Chemistry and Technology.** AAC International: St. Paul, MN. 305-306. Dalam Sareepuang, K., Siriamornpun, S., Wiset, L., dan Meeso, N. 2008. **Effect of Soaking Temperature on Physical, Chemical and Cooking Properties of Parboiled Fragrant Rice.** World Journal of Agricultural Sciences 4 (4): 409-415, 2008.
- Chen Z. 2003. **Physicochemical Properties of Sweet Potato Starches and Their Application in Noodle Products.** Ph.D Thesis. Wageningen University, The Netherlands.
- Clark, G.S. 1991. **An Aroma Chemical Profile, Cinnamic Aldehyde.** Commodity Services International Inc., Maryland. pp. 25-30.
- Collado L.S., Corke H. 1999. **Heat-moisture treatment effects on sweet potato starches differing in amylose content.** Food Chemistry. Vol 65 (3) p. 339-346
- Christian G.D. 1986. **Analytical Chemistry.** Third Edition. John Willey and Sons. New York.
- Dalimartha, S. 2005. **Ramuan Tradisional untuk Pengobatan Diabetes Mellitus.** Bogor: Penebar Swadaya.
- Damardjati, D.S., dan E.Y. Purwani. 1991. **Mutu Beras. Padi Buku 3.** Puslitbang Tanaman Pangan, Bogor.
- Derycke, V., Vandeputte, G.E., Vermeulen, R., De Man, W., Goderis, B., Koch, M.H.J., and Delcour, J.A. 2005. **Starch Gelatinisation and Amylose-Lipid Interactions During Rice Parboiling Investigated by Temperature Resolved Wide Angle X-ray Scattering and Differential Scanning Calorimetry.** Journal of Cereal Science. Vol. 42 (3):334-343.
- Desrosier, N.W. 2008. **The Technology of Food Preservation Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga).** Penerjemah : Muchji Mulijohardjo. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Ejebe, F., N. Danbaba, M. Ngadi. 2015. **Effect of steaming on physical and thermal properties of parboiled rice.** European International Journal of Science and Technology Vol.4(4): 71-80.
- Englyst, H.N., and Cummings, J.H. 1987. **Resistant Starch, A New Food Component: A Classification of Starch for Nutritional Purposes.** In: Morton, I.D. (Ed.), Cereals in A European Context. Chichester: First

European Conference on Food Science & Technology, Ellis Horwood, pp. 221-233

Ervina M *et al.* 2016. **Comparison of In Vitro Antioxidant Activity of Infusion, Extract and Fractions of Indonesian Cinnamon (*Cinnamomum burmannii*) Bark.** International Food Research Journal 23(3): 1346-1350.

Frei, M.P., Siddhuraju, K., Becker. 2003. **Studies on the in vitro starch digestibility and the glycemic index of six different indigenous rice cultivars from the Philippines.** Food Chemistry 83: 395–402.

Gariboldi, F. 1984. **Rice Parboiling.** Food and Agriculture Organization of the United Nation. Rome. Dalam Jurnal Keteknikan Pertanian. 2016. Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Mutu Fisik Beras Pratanak pada Beberapa Varietas Gabah Vol. 4 No. 2, p 187-194.

Greenwood, C.T. 1979. **Principle of Food Science.** Part I. Food Chemistry. Marcel Dekker Inc. New York.

Harper, J. M. 1981. **Extrusion of Foods vol I.** Florida : CRC Press.

Haryadi. 1992. **Beberapa Bukti Struktur Granula Pati.** Yogyakarta : UGM.

Haryadi. 2006. **Teknologi Pengolahan Beras.** Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Hasan N.F. 2011. **Chemical Composition and Biological Activity of Essential Oil From *Cinnamomum* spp. And *Litsea* spp.** Dissertation. Faculty of Resource Science and Technology. Universitas Malaysia Sarawak.

Hasbullah, R., dan Pramita, R.D.P. 2013. **Pengaruh Lama Perendaman terhadap Mutu Beras Pratanak pada Padi Varietas IR 64.** Jurnal Keteknikan Pertanian Vol. 27, No. 1, April 2013.

Hee-Young An. 2005. **Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches.** A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.

Herawati, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. 2011. **Analisis Pangan.** Jakarta: Dian Rakyat.

Juliano, B.O. 1985. **Rice : Chemistry and Technology, 2nd Edition.** Cereal Chemistry, USA.

Juliano, B.O and Bechtel, D.B. 1994. **The Rice Grain and its Composition. Di dalam Rice Chemistry and Technology** (B.O. Juliano, ed., 1994). American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota

- Kilcast, D. (Ed). 2004. **Texture in Food Volume 2: Solid Foods**. Woodhead Publishing Limited. England.
- Kumar, V. 2006. **Rahasia Kesehatan Rempah dan Bumbu Dapur**. Jakarta. PT. Bhuana Ilmu Populer.
- Koswara, S. 2009. **Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)**. <http://www.eBookPangan.com>. Diakses pada 05 Januari 2019 pukul 16.37.
- Kusmana, A., Budiman, A., dan Hidayat, A. 2017. **Development Production and Food Comsumption in Indonesia**. Munich Personal RePEc Archive.
- Kusumah dan Andarwulan. 1989. **Prinsip Teknologi Pangan**. Jakarta: Rajawali Press.
- Kramer, A., and Twigg, B.A., 1973. **Fundamentals of Quality Control for the Food Industry**. Westport Connecticut: The Avi Publishing Company, Inc
- Little, R.R., and E.H. Dawson. 1990. **Histology and Histochemistry of Raw and Cooked Rice Kernels Food**. Res. Vol. 25:611-622
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., dan Prianto, A.B. 2015. **Pengaruh Kandungan Amilosa terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan**. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Vol. 12 No. 1, Juni 2015, Hal. 1-10.
- Makfoeld, D. 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. UGM. Yogyakarta
- Miah, M.A.K., Haque, A., Douglass, M.P., and Clarke, B. 2002. **Parboiling of Rice Part I: Effect of Hot Soaking Time on Quality of Milled Rice**. International Journal of Food Science and Technology 37: 527-537
- Moongngarm, A. 2013. **Chemical Compositions and Resistent Starch Content in Starchy Foods**. American J. of Agricultural and Biological Sciences, Vol. 8 (2):107-113.
- Mulyana. 1988. **Pengaruh Varietas Beras, Perlakuan Kimia dan Suhu Pengerinan pada Pembuatan Bubur Nasi Kering**. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
- Nugroho, Yoga. 2018. **Pengaruh Cara Penambahan Ekstrak Pandan dan Lama Pendinginan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Beras Parboiled Coklat**. Yogyakarta. UMBY
- Pamuji, P.P.B. 2017. **Optimasi Pembuatan Bubur Beras Instan dengan Variasi Lama Pendinginan dan Tekanan Pengerinan**. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

- Pancawati, Umi. 2018. **Pengaruh Cara Penambahan Ekstrak Pandan dan Lama Pendinginan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Mutu Tanak Beras Parboiled Terfortifikasi Kromium dan Magnesium.** Yogyakarta. UMBY
- Parnsakhorn, S., and Noomhorm, A., 2008. **Changes in Physicochemical Properties of Parboiled Brown Rice During Heat Treatment.** Agricultural Engineering International: The CIGR E-journal. Manuscript FP 08 009. Vol. X.
- Pomeranz, Y., dan C.E Meloans. 1994. **Food Analysis: Theory and Practice.** USA: Chapman and Hall.
- Permana, H.I., 2014. **Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis, Daun Pandan dan Daun Salam Terhadap Sifat Fisikokimia Beras Parboiled Difortifikasi Kromium.** Skripsi. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta
- Riyanto, W., 2013. **Permintaan Beras di Provinsi Jambi (Penerapan Partial Adjustment Model.** Jurnal Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Dan Pembangunan Daerah. Vol. 1, No. 1, ISSN: 2338- 4603.
- Riskia, Pramita. 2013. **Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Mutu Beras Pratanak pada Padi Varietas IR 64.** Bogor: IPB
- Rismunandar dan Farry B. Paimin. 2001. **Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan.** Jakarta: Penebar Swadaya.
- Roussel, A.M., I. Hininger, R. Benaraba, T.N., Ziegenfuss, dan R.A. Anderson. 2009. **Antioxidant Effects of a Cinnamon Extract in People with Impaired Fasting Glucose That are Overweight or Obese.** Journal of American College of Nutrition. 28(1):16-21.
- Sajilata, M.G., Singhal, R.S., and Kulkarni, P.R. 2006. **Resistant Starch-A Review.** Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 5, 1-17.
- Sareepuang, K., Siriamornpun, S., Wiset, L., dan Meeso, N. 2008. **Effect of Soaking Temperature on Physical, Chemical and Cooking Properties of Parboiled Fragrant Rice.** World Journal of Agricultural Sciences 4 (4): 409-415, 2008.
- Selvi, G.S. Joseph,, and G.K., Jayaprakarsa, 2003. **Inhibition of Growth and Aflatoxin Production in Aspergillus flavus by Garcinia Indica Extract and its Antioxidant Activity.** J. Food Microbiology 20 : 455-460. Dalam Jurnal Latief, M., Fitri, T., dan Andriyanto, S. 2013. **Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi.** Universitas Lampung.
- Septianingrum, Elis., Liyanan, dan Bram Kusbiantoro. 2016. **Review Indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan**

**Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh.** Subang: Balai Besar Penelitian Tanaman Padi.

- Singh, R. Paul and Dennis R. Heldman, 2009. **Introduction to Food Engineering.** Academic Press, Elsevier.
- Smewing, J. 1999. **Hydrocolloids di dalam Food Texture : Measurement and Perception.** A. J. Rosenthal (ed.). Aspen Publisher, Gaithersbrug, Maryland.
- Suryani, Ch.L., Slamet, A. 2012. **Optimasi Konsentrasi Gum Arab dan Ekstrak Rempah-Rempah Pada Edible Coating Beras Cepat Tanak dengan Indeks Glisemik Rendah.** Yogyakarta: Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Agritech, Vol.32, No. 1.
- Syarif, R., dan Halid, H. 1993. **Teknologi Penyimpanan Pangan.** Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Szczesniak, A., dan Kleyn, D. 1963. **Consumer Awareness Of Texture and Other Food Attributes.** Food Technology. London.
- Tahir, I., Jumina, dan Yuliasuti Ike. 2002. **Analisis Aktivitas Perlindungan Sinar Uv Secara In Vitro dan In Vivo dari Beberapa Senyawa Ester Sinamat Produk Reaksi Kondensasi Benzaldehida Tersubstitusi dan Alkil Asetat.** Jurnal Sains dan Komunitas (JFSK), Vol. 2, No. 3, hal 136.
- Tistianingrum, W.N. 2019. **Pengaruh Suhu Perendaman dan Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kadar Pati Tahan Cerna, Fortifikan, Indeks Glikemik Dan Tingkat Kesukaan Beras Pratanak Terfortifikasi Kromium dan Magnesium.** Yogyakarta. UMBY
- Tjahjani, S., Fenny, dan F. Onggirawan. 2014. **Efek Ekstrak Etanol Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) terhadap Penurunan Kadar Glukosa dalam Darah.** (Arikel ilmiah). Bandung. Universitas Kristen Maranantha.
- Ulyarti. 1997. **Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin, dan Campurannya.** Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- V. Jakheta, R. Patel, P. Khatri, N. Pahuja, S. Garg, A. Pandey, and S Sharma. 2010. **Cinnamon: a pharmacological review.** J. Adv. Sci. Res, vol. 1, no. 2, pp. 19-23.
- Wang, S., Li, C., Copeland, L., and Niu, Q. 2015. Starch Retrogradation: A Comprehensive Review. *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety.* 14:568-585

- Widowati, S.B.A., Santosa, S., dan Budiyanto, A. 2008. **Karakterisasi Mutu dan Indeks Glikemik Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi**. Dalam B. Suprihatno et al. (Eds). Prosiding Seminar Apresiasi Hasil Penelitian Padi Menunjang P2BN. Buku 2. BB Padi. Sukamandi. p.759-773.
- Widowati, S. 2009. **Penurunan Indeks Glikemik berbagai Varietas Beras melalui Proses Pratanak**. Jurnal Pasca panen. 6 (1): 1-9
- Widowati, S., Rahmawati, Nurjanah, Wiwit, dan Amrinola. 2010. **Proses Pembuatan Nasi Sorgum Instan**. Prosiding Pekan Serealia Nasional. ISBN: 978-979-8940-29-3
- Wimberly, J.E. 1983. **Paddy Rice Postharvest Industry in Developing Countries**. International Rice Research Institute. Manilla. Dalam Jurnal Keteknik Pertanian. 2016. Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Mutu Fisik Beras Pratanak pada Beberapa Varietas Gabah Vol. 4 No. 2, p 187-194.
- Winarno, F.G. 2002. **Kimia Pangan dan Gizi**. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Xie F., Liu H., Chen P., Xue T., Chen L., Yu L., Corrigan P. 2006. **Starch Gelatinization Under Shearless and Shear Conditions**. International Journal of Food Engineering 2 (5): Art. 6.
- Yam K.L., dan Papadakis S.E. 2004. **A Simple Digital Imaging Method for Measuring and Analyzing Color of Food Surfaces**. Jurnal of Food Engineering. 61: 137-142
- Yulia, A., Suparmo, Harmayani, E. 2015. **Pengaruh minuman dari Ekstrak Kayu Manis – Madu Terhadap Kadar Gula Darah Tikus Terinduksi Aloksan**. Jurnal penelitian Universitas Jambi Seri Sains. 17(1) : 76-83
- Yulianto, W.A., Suryani, L., Susiati, M., dan Slamet, A.

2013. **Pengembangan Pengolahan Beras Parboiled Termodifikasi dengan Fortifikasi Kromium dan Pelapisan Ekstrak Herbal sebagai Pangan Fungsional untuk Penderita Diabetes.** Laporan Penelitian Strategis Nasional Universitas Mercu Buana Yogyakarta. 2013.

Zaragoza, E.F., Riquelme-Navarrete M.J., Sanchez-Zapata E., and Perez-Alvarez

J.A. 2010. **Resistant Starch as Functional Ingredient:** A review. Food Research International. Vol. 43 (4) : 931–942