

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, dkk. 2014 *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Unsiyah Akhyar. 2009. *Pengaruh proses pratanak terhadap mutu gizi dan indeks glikemik berbagai varietas beras Indonesia* [tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Akiyama, H., Fujii, K., Yamasaki, O., Oono, T., Iwatsuki, K. 2001. *Antibacterial Action of Several Tannins Against Staphylococcus aureus*. JAC. 48 : 487-491
- Akter, dkk. (2014). *Anti-diabetic Effect of Neem and Spirulina in Alloxan Induced Diabetic Mice*. *International Journal of Current Research and Academic Review*: 2347-3215 Vol. 2 (4) (April-2014), pp. 124-134.
- Anderson, R.A., 2008. *Chromium and Polyphenols from Cinnamon Improve Insulin Sensitivity*. *Plenary Lecture*. Proceedings of Nutrition Society, 67 :48-53.
- Anggraeni, V.D. 2015. *Laporan Umum Praktik Kerja Lapangan PT. Indo Acidatama Tbk, Kemiri, Kebakkramat, Karanganyar*. Yogyakarta: Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan.
- Anonim. 2006: *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. <http://www.ebookpangan.com>. Diakses pada 04 maret 2019 pukul 16.37.
- Anonim. 2010. *Landasan Teori Padi Ciherang*. <http://wordpress.com/2010/landasan-teoripadi-ciherang>. Diakses tanggal 10 Maret 2019
- Anonim. 2017. *International Diabetes Federation: Diabetes Atlas Eighth Edition 2017*. www. Idf.org.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis of The Assosiation of Official Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Virginia (US).
- Arif, A. B., Budiyanto, A., dan Hoerudin. 2013. *Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang mempengaruhinya*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32 (32), 91-99
- Asp, N.G., 1992. *European flair concerted action no. II in physiological implication of the consumption of resistant starch in man*. *Preface of Resistant Starch Proceedings from the 2nd Plenary Meeting of EURESTA*. *European Journal of Clinical Nutrition*. 46 : Suppl. 2 S1.
- Atmosukarto, K. dan Rahmawati, M., 2004. *Terapi Nutrisi Kromium untuk Penderita Diabetes*. *Cermin Kedokteran*. J. 143: 51-53.
- Birt, D.F., Terri D.B., Suzanne H., Jay-Lin J., James, H., Li, L., John, F M., Samuel M., Gregory, J.P., Matthew, R., Kevin, L.S., Paul, S., dan Elizabeth, M.W. 2013. *Resistant Starch : Promise for Improving Human Health*. *Advances in Nutrition Vol 4*: 587-601
- Briket, A. M. 2007. In: *Handbook of Functional Food and Nutraceuticals*. Henry C. J. K. Canbidge and Boca Raton. Ltd and CRC Press.
- Brody T. 1999. *Nutritional Biochemistry*. San Diego: Academic Press.

- Brouns, F., Björck, I., Frayn, K.N., Gibbs, A.L., Lang, V., Slama, G., Wolever, T.M.S., 2005. *Glycaemic index methodology*. *Nutr Res Rev.*;18:145-71.
- Buttery, R.G., 1983. "Cooked Rice Aroma and 2-acetyl-1-pyrroline". *J.Agric Food Chem*, 31:823-826.
- Cushnie, T. P. & Lamb, A. J., 2005, *Antimicrobial activity of flavonoids*. *International Journal of Antimicrobial Agents*, 26, 343–356.
- Daliamartha, S., 2005. *Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Diabetes Mellitus*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Dalimartha, S. (2005). *Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar*. Jakarta: Penerbit Puspa Swara.
- Darlan, Azhar. (2012). *Fortifikasi dan Ketersediaan Zat Besi pada Bahan Pangan Berbasis Kedelai dengan menggunakan Fortifikasi FeSO₄·7H₂O Campuran FeSO₄+Na₂H₂EDTA·2H₂O dan NaFeEDTA*. Tesis. Program Pasca Sarjana, Departemen Kimia F-MIPA, Universitas Indonesia, Depok.
- Dong, J., Xun, P., He, K., and Qin, L., 2011. *Magnesium Intake and Risk of Type 2 Diabetes: Meta-analysis of prospective cohort studies*. *Diabetes Care*, 34, (9):2116 – 2122
- Englyst, H.N., and Cummings J.H. 1986. "Digestion of Carbohydrates of Banana (*Musa paradisiaca sapientum*) in Human Small Intestine." *Journal of Clinical Nutrition* 44: 42-50.
- Erawati. (2012). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Garciniadaedalanthera Pierre dengan Metode DPPH (1,1 difenil pikrilhidrazil) dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Fraksi Paling Aktif*. Skripsi. Depok: FMIPA, Universitas Indonesia.
- Farooqui, A., 2008, *Studies on the Antimicrobial and Immunomodulating Properties of Plant Extracts on Bacterial Pathogens*, Tesis, *Immunology and Infectious Diseases Research Laboratory Department of Microbiology* University of Karachi, Karachi
- Gariboldi. 1984. Parboiled rice. *Dalam Houston DF, editor. Rice Chemistry and Technology*. Minnesota (USA): American Association Cereal Chemist Inc.
- Goni,I., L. Garcia-Diz, E. Manas and F. Saura-Calisto. 1996. *Analysis of Resistant Starch : A Method For Foods and Food Products*. *J.Food Chem*. Vo.56 NO. 4:445-449.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Haryani, 2014. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IX*. UKSW. Salatiga
- Hasbullah R., 2013. *Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Mutu Beras Pratanak Pada Padi Varietas IR64*. *JTEP*. Vol 27 No.1.
- Herawati, H. 2010. *Standarisasi pati termodifikasi untuk produk pangan*. Makalah disampaikan pada acara PPIS–BSN 2010, Jakarta, 11 November 2010.
- Hoerudin. 2012. *Indeks Glikemik Buah Dan Implikasinya Dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah*. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 8 (2): 80-98.

- Joshi, U.H., T.H. Ganatra, P.N. Bhalodiya, T.R. Desai, dan P.R. Tirgar. 2012. *Comparative Review on Harmless Herbs with Allopathic Remedies As Anti-Hypertensive. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*. hlm: 679
- Juliano, B.O. 1976. Rice biology. In: Araullo, E.V, de Padua, D.B dan Graham, M (ed). *Rice Post Harvest Technology*. IDRC. Ottawa. Hal. 13-18.
- Krejpcio, Z., 2001. *Essentiality of Chromium for Human Nutrition and Health*.
- Larsson, S.C., Wolk, A., *Magnesium Intake and Risk of Type 2 Diabetes: a meta analysis*. J Intern Med. 2007 Aug; 262(2):208–14.
- Marsono, Y.,1998. *Perubahan Kadar Resistant Starch dan Komposisi Kimia Beberapa Bahan Pangan Kaya Karbohidrat Dalam Pengolahan*. J.Agritech Vol. 19 No. 3 : 124-127
- Marsono, Y., 2002. *Indeks glikemik umbi-umbian*. Agritech. 22: 13-16
- Miah, M.A.K., Haque, A., Douglass, M.P., 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.
- Muchtadi, D. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta, CV: Bandung
- Neithercott, Tracey. 2014. *The Pros and Cons of Using The Glycemic Index for Caeb Counting and Planning*. www.diabetesforecast.org. Diakses pada 29 Januari 2019 pukul 16:47.
- Nurhaeni, S. 1980. *Mempelajari Kebutuhan Panas dan Kecepatan Pengeringan Pengolahan Parboiled Rice* [skripsi]. Bogor: Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Okoniewska M, dan Witwer RS. 2007. *Natural resistant starch : an overview of health properties a useful replacement for flour, resistant starch may also boost insulin sensitivity and satiety*. Nutritional Outlook.
- Phung, O.J., Quercia, R.A., Keating, K., Baker, W.L., Bell, J.L., White, C.M., dan Coleman, C.I., 2010. *Improved Glucose Control Associated with i.v. Chromium Administration in Two Patients Receiving Enteral Nutrition*. Am J Health-Syst Pharm., 67: 535-541.
- Prameswari, O. M. dan S. B. Widjanarko. 2014. *Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus*. J. Pangan dan Agroindustri. 2(2):16-27.
- Prameswari, O.M. dan Widjanarko, S.B. (2014). *Uji efek ekstrak air daun pandan terhadap penurunan glukosa darah dan histopatologi tikus diabetes mellitus*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(2): 16–27.
- Ragnhild, A.L., N.L. Asp, M., Axelsen, and Raben, A., 2004. *Glycemic index relevance for health, dietary recommendations, and nutritional labeling*. Scandinavian J. Nutr. 48(2): 84-94.
- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmadi, dkk. 2012. *Pengaruh Ekstrak Daun Salam Terhadap Tingkat Hidrolisis Pati, Aktivitas Antioksidan, Dan Sifat Sensoris Nasi Instan*.
- Rimbawan dan Siagian, A., 2004. *Indeks Glikemik Pangan : Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Jakarta : Penebar Swadaya.

- Rimbawan, dan Siagian A. 2004. *Indeks Glikemia Pangan*. Penerbit Swadaya. Hembing Wijayakusuma. 2004. *Diabetes mellitus*. Dalam : *Bebas diabetes mellitus ala hembing*. Edisi 1. Jakarta : Puspa Swara.
- Robertson MD, Bickerton AS, Dennis AL, Vidal H, Frayn KN. 2005. *Insulin sensitizing effects of dietary resistant starch and effects on skeletal muscle and adipose tissue metabolism*. American Society for Clinical Nutrition. 82(3): 559–567.
- Rohman, A. dan Riyanto, S., 2006, *Aktivitas Antiradikal Bebas Ekstrak Kloroform Buah Mengkudu (Morinda citrifolia, L.) dan Fraksifraksinya, Artocarpus*, Vol.6 No.1 Maret 2006, 39.
- Roussel, A., Andriollo-Sanchez, M., Ferry, M., Bryden, N.A., and Anderson, R.A. 2007. *Food Chromium Content, Dietary Chromium Intake and Related Biological Variables In French Free-Living Elderly*. British Journal of Nutrition, 98:326-33.
- Ruitten, V.H.Th.L., 1979. *Parboiling of Paddy*. In *Grain Post Harvest Processing Technology* Publication of Pustaka – IPB. Page 257-270.
- Sabir A. 2003. *Identifikasi golongan flavonoid dalam propolis Trigona sp dari kabupaten Bulukumba Sulawesi Selatan yang digunakan pada perawatan kaping pulpa langsung*. Maj Ked Gigi (Dent J) FKG Unair 2003; (Edisi khusus Timnas III):59–63
- Sadersai, V.M. 2003. *Introduction to Clinical Nutrition*. Marcel Dekker Inc. New York. Page 339-354.
- Sajilata, M.G., R.S. Singhal, dan P.R. Kulkarni. 2006. *Resistant starch-a review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol. 5.
- Sales CH, Pedrosa LFC. 2006. *Magnesium and diabetes mellitus: their relation*. Clinical nutrition. ;25:557
- Setiarto, 2017. *Produksi Tepung Gadung (Dioscorea hispida Dennst) Kaya Pati Resisten Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan*. Universitas Brawijaya. Malang
- Shahidi, F., 1997, Natural Antioxidant, Chemistry, *Health Effect and Application*, AOCS Press, Illinois. Molyneux, P., 2004, The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity, Songklanakarin J. Sci. Technol. , 26(2), 211-21
- Sies, H. (1993). *Strategies of Antioxidant Defense*. European Journal of Biochemistry, 215, 213-219
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara. Jakarta.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sofiah, B.D, dan T. S. Achyar. 2008. *Penilaian Indera*. Universitas Padjadjaran Jatinangor
- Song, Y., Qi, D., Ka, H., 2002. *Magnesium Intake, Insulin Resistance, and Type 2 Diabetes*. North Am J Med Sci. 2013 Jan; 6:9 – 15.
- Sri Sugati Syamsuhidayat, Johnny Ria Hutapea. 1991. *Inventaris Tanaman Obat(I)*. Jakarta: Balitbangkes Depkes RI.

- Sunarni, T., 2005, *Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa kecambah Dari Biji Tanaman Familia Papilionaceae*, Jurnal Farmasi Indonesia, 2(2), 53-61.
- Tjitrosoepomo, G. 2002. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. UGM Press, Yogyakarta.
- Toma, M.M. and J. Pokrotnieks. 2006. *Probiotics as Functional Food : Microbiological and Medical Aspects. Acta Universitatis Latviensis*. 710: 117 – 129.
- Versteegh, K. 2006. *Tanaman Berkhasiat Indonesia Volume 1*. IPB Press. Bogor.
- Wariyah, Ch., Chairil Anwar, Mary Astuti dan Supriyadi. 2007. *Kinetika Penyerapan Air Pada Beras*. Agritech. Vol. 27.
- Widowati, S., M. Astawan, D. Muchtadi, dan T. Wresdiyati. 2007. *Pemanfaatan Ekstrak Teh Hijau (Camellia Sinensis O. Kuntze) Dalam Pengembangan Beras Pratanak Fungsional*. hlm. 975-987. Prosiding Seminar Nasional PATPI 2007, Bandung, 17-18 Juli 2007.
- Widowati, S.B.A., Santosa, S. dan Budiyanto, A. 2008. *Karakterisasi Mutu dan Indeks Glikemik Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. Prosiding Seminar Apresiasi Hasil Penelitian Padi Menunjang P2BN. Buku 2. BB Padi. Sukamadi. p.759-773.
- Widowati, S.B.A., Santosa, S., Astawan, M., dan Akhyar. 2010. *Reducing Glycemic Index Of Some Rice Varieties Using Parboiling Process. Indonesian Journal of Agriculture*. Vol 3(2). Hal: 104-111.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- World Health Organization (WHO), 2000, *Pencegahan Diabetes Mellitus*, Jakarta : Hipokrates.
- Yulianto, W.A., Luwihana, S., Slamet, A., dan Suprayogi, S.A.D. 2015. *Evaluation Of Chromium Fortified Parboiled Rice Coated With Herbal Ekstracts: Cooking Quality and Sensory Properties*. International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering Vol:9 No:10, 2015.
- Yuliwardi, dkk 2014. *Pengaruh Dua Siklus Autoclaving-Cooling Terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Beras dan Bihun Yang Dihasilkan*. Departemen Ilmu dan teknologi Pangan. IPB. Bogor
- Zaragoza, E.F, Riquelme-Navarrete, M.J, Sanchez-Zapata, E., Perez-Alvarez, J.A. 2010. *Resistant starch as functional ingredient: A review*. Food Research International. 43(4): 931-942. analysis. J Intern Med. 2007 Aug; 262(2):208–14.