

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2017. *International Diabetes Federation: Diabetes Atlas Eighth Edition 2017*. www. Idf.org
- Anton, S. D., Martin, C. K., Han, H., Coulon, S., Cefalu, W. T., Geiselman, P., Williamson, D. A. 2010. *Effects of stevia, aspartame, and sucrose on food intake, satiety, and postprandial glucose and insulin levels*. *Appetite*. 55: 37–43.
- Ardiansyah. 2013. *Mengenal Bekatul Lebih Jauh*. FTIK Universitas Bakrie
- Astawan, M. dan Wresdiyati, T. 2004. *Diet sehat dengan makanan berserat*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo..
- Atkinson, F.S., Foster-Powell, K., and Brand Miller, J.C. 2008. *International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values*. *Diabetes Care* 31: 2281–2283
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 Hlm.
- Bakker, J, Brown W, Hills B., Boundaud N., Wilson C., Harrison M. 1996. *Effect of The Matrix on Flavor Release and Perception*. *Flavor Science: Recent Developments*, Taylor AJ, Mottram DS. The Royal Society of Chemistry.
- Bawane. 2012. *An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener*. *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry*. IJAPBC-vol. 1 (3): 2277-4688
- Bechtel, D.B. and Pomeranz, Y. 1980. *The Rice Kernel*. In *Advances in cereal science and technology*, vol. 3, ed. Y. Pomeranz, 73-113. St. Paul, MN: Amer. Assoc. Cereal Chemists.
- Brandle, J. 1998. *Stevia Rebaudiana: Its Agricultural, Biological, And Chemical Properties*. *Canadian Journal of Plant Science*.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2004. *SNI 01-6993-2004 Tentang Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan - Persyaratan Penggunaan Dalam Produk Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Halaman 1-42.
- Buggenhout, J., Brijs K., Celus I., Delcour J.A. 2013. *The Breakage Susceptibility of Raw and Parboiled Rice*. *J Food Eng* 117:304-315
- Cahyadi, S. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Cetakan Pertama*. PT. Bumi Aksara, Jakarta.

- Ciptadi, W. dan Nasution, M. Z. 1979. *Mempelajari Cara Pemanfaatan Teh Hitam Mutu Rendah untuk Pembuatan Teh Dadak*. Bogor : IPB
- Damardjati, D.S. 1998. *Struktur Kandungan Gizi Beras. Dalam Padi-Buku 1*. Bogor : Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Penembangan Tanaman Pangan
- Damayanthi, E., Tjing, L.T., dan Arbianto L. 2007. *Rice Bran*. Depok: Panebar Swadaya. Hal. 28.
- Di Piro, J. T., Talbert, R. L., Yee, G. C., Matzke, G. R., Wells, B. G. & Posey, L. M. (2008). *Pharmacotherapy. A Pathophysiologic Approach. 7 th Eds*; 1205–40.
- Fatema, K.F., Nurunnahar, S., Khadizatul, K., Liaquat, A. 2010. *Glycemic index of three common varieties of Bangladeshi rice in healthy subjects*. African Journal of Food Science Vol. 4(8) pp. 531 - 535, August 2010.
- Franz, M., 2012. *Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin*. In: *Krause's Food and the Nutrition Care*
- Foster-Powell, K., Holt S. H A., Brand-Miller Janette C. 1995. *International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values*. American Journal of Clinical Nutrition, 76: 5–56.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. *Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik*. Seminar Nasional PATPI.375-379.
- Hubeis, M. 1984. *Pengantar Pengolahan Tepung Serealia dan Biji-bijian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Jenkins, D.J.A., Thomas, D.M., Wolever, M.S.1981. *Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange*. American Journal of Clinical Nutrition. 34 : 362-6.
- Juliano, B.O. 1972. *The rice caryopsis and its composition*. Di dalam: D.F. Houston (Ed). *Rice Chemistry and Technology*. America Association, pp 16-62
- Kadarisman, K. 1986. *Pengaruh Kelembapan Pangan dan Kadar Air Awal Gabah Varietas Cisadane Selama Penyimpanan Terhadap Perubahan Kadar Air, Rendemen Beras Giling, Beras Kepala, Beras Patah dan Menir*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

- Kemenkes (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia). 2020. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Dari https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi, diakses pada tanggal 1 Februari 2020.
- Luh, B. S., 1991. *Rice. Second Edition*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Marsh, K., Barclay, A. & Colagiuri, S. 2011. *Glycemic Index and Glycemic Load of Carbohydrates in the Diabetes Diet*. *Curr Diab Rep*; 11; 20–27.
- Matz, S.A., 1972. *Bakery Technologi and Engineering. Second edition*, The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Mishra. 2010. *Stevia rebaudiana-A Magical Sweetener*. *Global Journal of Biotechnology dan Biochemistry* 5 (1): 62-74
- Muchtadi, T. dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor. 260 Hlm.
- Nabors LO. 2001. *Alternative Sweeteners*. New York(US): Marcel Dekker Inc.
- Neithercott, T. 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.
- Nursalim, Y., dan Razali, Z.Y. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Othmer, Kirk. 1960. *Encyclopedia of Chemical Technology vol.23 3 ed*. McGrawHill Book Company Inc. New York.
- Prasetya, M.H.E., Maghfoer, M.D., dan Santoso, M.. 2014. *Pengaruh Macam dan Kombinasi Bahan Organik Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stevia (Stevia reboudiana B.)*. *Jurnal Produksi Tanaman*. Vol. 2(6). 503-509 September 2014.
- Perkeni. 2011. *konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Indonesia*, pengurus Besar Perkumpulan Endokrinologi Indonesia, Jakarta, 11-14
- Perry, C. 1999. *"Perry's Chemical Engineer's Handbook"*, 7ed . McGraw-Hill Book Company Inc. , N.Y.
- Rao, B.S. 2000. *Nutritive Value of Rice Bran*. Nutrition Foundation of India : 5–8.
- 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.

- Rusdi. 2009. *Awas! Bisa mati cepat akibat Hipertensi dan Diabetes*. Jogjakarta : Power Books (IHDINA)
- Savita, S.M., Sheela, K., Sharan Sunanda, A.G., Shankar dan Parama Ramakrishna. 2004. *Stevia rebaudian-A functional component for food industry*. J. Hum. Ecol., 15(4): 261-264
- Sentko, A., Ettle, I.W. 2006. Isomalt. Di dalam: Mitchell H, editor. *Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology*. UK: Blackwell Publishing, Ltd.
- Setyowati, R., Sarbini, D., dan Rejeki, D. (2008). *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat Kasar, Sifat Organoleptik dan Daya Terima pada Pembuatan Tempe Kedelai (Glycine max (L) merill)*. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi. 9(1). 52-61.
- Setyowati, W.T., Nisa, F.T. 2014. *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.224-231, Juli 2014
- Soesilo, D., Erlyawati, R., & Diyatri, I. (2005). *Peranan sorbitol dalam mempertahankan kestabilan pH saliva pada proses pencegahan karies. Kedokteran Gigi*, 25-28.
- Sholikhah. F.S. 2014. *Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak Dengan Tepung Terigu Dan Penambahan Shortening)*. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Brawijaya
- Subarna. 1992. *Baking Technology. Pelatihan Singkat Prinsip-prinsip Teknologi Pangan Bagi Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Suprihatin. 2012. *Kepatuhan Kontrol Dengan Tingkat Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Mellitus Di Rumah Sakit Baptis Kediri*. Jurnal. Kediri
- Talha, M. 2012. *Analysis of Stevioside in Stevia rebaudiana*. *Journal of Medicinal Plants Research* vol. 6 (1). pp. 2216-2219
- Vatankhah, M., Garavand, F., Elhamirad, A., dan Yaghbani, M. 2014. *Influence of Sugar Replacement by Stevioside on Physicochemical and Sensory Properties of Biscuit*. *Quality Assurance and Safety of Crops and Food*. Vol 7 (3) : 393-400.
- Waspadji, Sarwono. 2002. *Indeks Glikemik Bahan Makanan*. Pedoman Diet Diabetes Melitus. Jakarta : Balai Penerbit FKUI. ASKEP DIABETES MELLITUS <http://hidayat2.wordpress.com/2009/07/07/askep-diabetes-melitus-dm/diakses>, tanggal 18/12/2009

- Widianto, B., Ch Retnaningsih, Sumardi, Soedarini, Lindayani, Pratiwi, R. A., Lestari S. 2002. *Tips Pangan Teknologi, Nutrisi dan Keamanan Pangan*. PT. Grasindo. Jakarta.
- Widowati, S. 2008. *Pengolahan Beras Pratanak. Informasi Ringkas Bank Pengetahuan Padi Indonesia*. <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id> . Diakses tanggal 16 Februari 2015 Pukul 10.00.
- Wijaya, C.H., Mulyono, N. 2010. *Bahan Tambahan Pangan Pemanis*. Bogor (ID): IPB Press.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yulianto, W.A., Suryani, L., Susiati, M., dan Slamet, A. 61 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.
- Yulianto, W.A., Susiati, M., dan Adhini, H. A. N. 2018. *Evaluation of Resistant Starch, Glycemic Index and Fortificants Content of Premix Rice Coated With Various Concentrations and Types of Edible Coating Materials*. IOP Conf. Ser.: Earth and Environ. Sci. 102.
- Zamhari, M. 1999. *Substitusi Tepung Terigu dengan Ubi Jalar Orange Sebagai Sumber Vitamin A pada Pembuatan Biskuit*. Skripsi. FTP UNWAMA.