

DAFTAR PUSTAKA

- Akhyar. 2009. *Pengaruh Proses Pratanak Terhadap Mutu Gizi Dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Indonesia*. Tesis. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Anonim.2012. *Angka Kecukupan Gizi*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 2010. Padi. <http://id.wikipedia.org/wiki/Padi> [7 maret 2019].
- Anderson, R.A., 2008. *Chromium and Polyphenols from Cinnamon Improve Insulin Sensitivity*. Proceeding of Nutrition Society. Vol. 67. 48-53.
- Andi, dkk. 2020. *Pengaruh Perkecambahan Gabah Terhadap Rendemen, Kualitas Fisik Dan Nilai Sensoris Beras*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar
- AOAC. 2006. *Official Methods of AOAC International. Revisi ke-2 Vol ke-1*. Maryland (US): Association of Official Analytical Chemist..
- Arif, A., Budiyanto, A., dan Hoerudin. 2013. *Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-faktor yang memengaruhinya*. J. Litbang Petanian. Vol. 32 No. 3 September 2013 : 91-99.
- BPS. Luas panen dan produksi padi pada tahun 2018 mengalami penurunan dibandingkan tahun 2018 masing-masing sebesar 6,15 dan 7,76 persen [internet]. 2019 [Diunduh tanggal 19 Juli 2021]. Tersedia di: <https://www.bps.go.id/pressrelease/2020/02/04/1752/luas-panen-dan-produksi-padi-pada-tahun-2019-mengalami-penurunan-dibandingkan-tahun-2018-masing-masing-sebesar-6-15-dan-7-76-persen.html>
- Brody T. 1999. *Nutritional Biochemistry*. San Diego: Academic Press.

- Christine, A., (1998). *Nutrition and education: a randomized trial of the effects of breakfast in rural primary school children*. The American Journal of Clinical Nutrition.
- Chen Z. 2003. *Physicochemical Properties of Sweet Potato Starches and Their Application in Noodle Products*. Ph.D Thesis. Wageningen University, The Netherlands.
- Damardjati, D.S., 1995. *Karakteristik Sifat Standarisasi Mutu Beras sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Padi di Indonesia*. Balai Penelitian Teknologi Pangan. Bogor.
- Dalimartha, S. (2002). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jilid I. PT. Pustaka Pembangunan Swadaya Nusantara, Jakarta.
- Ervina, M., Nawu, Y. E., dan Esar, S. Y., 2016. *Comparison of In Vitro Antioxidant Activity of Infusion, Extract and Fractions of Indonesian Cinnamon (Cinnamomum burmannii) Bark*. International Food Research Journal. Vol 23(3): 1346-1350.
- Elbert, G.M., P. Tolaba and C. Suárez. 2000. *Effects of Drying Conditions of Head Rice Yield and Browning Index of Parboiled Rice*. J. Food Eng. 47:37-41.
- Juliano, B. O. 1979. *Amylose Analysis in Rice- A Review*. Pp. 251-260. In: *Proc. Workshop on Chemical Aspects of Rice Paddy Quality*. IEEI. Los Banos, Laguna, Philippines.
- Karim, A.A., M.H. Norziah, and C.C. Seow. 2000. *Methods for the study of starch retrogradation*. Food Chemistry 71:9- 36. doi:10.1016/S0308-8146(00)00130-8.
- Lautan J. 1997. *Radikal Bebas Pada Eritrosit dan Leuksit*. Cermin Dunia Kedokteran No. 116 (49-52).
- Marsono, Y. 1998. *Perubahan kadar resistant starch (R S) dan komposisi kimia beberapa bahan pangan kaya karbohidrat dalam proses pengolahan*. Prosiding Seminar Nasional PATPI. Yogyakarta.

- Miller, R. 1993. *Increasing Customer Value of Industrial Control Performance Monitoring*. Honeywell's Experience. Honeywell Hi-Spec Solutions.
- Negri, G. (2005). *Diabetes mellitus; hypoglycemic plants and natural active principles*. Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences 41: 121–141.
- Ngadiwiyana dkk. 2011. *Potensi Sinamaldehyd Hasil Isolasi Minyak Kayu Manis Sebagai Senyawa Antidiabetes*. Majalah Farmasi Indonesia, 22 (1), 9 – 14.
- Nurhaeni, S. 1980. *Mempelajari Kebutuhan Panas dan Kecepatan Pengeringan Pengolahan Parboiled Rice* [skripsi]. Bogor: Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yulianto, W. A. 2012. *Pengaruh Waktu Perendaman Gabah dan Kadar Kromium ($CrCl^3$) terhadap Sifat Fisik Beras Parboiled Pratanakdan Terfortifikasi Kromium*. Laporan Penelitian Universitas Mercu Buana Yogyakarta. 2012.