

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) 246-25.
- Ardhiyanti, S.D., Azha AB, Faridah dan Kusbiantoro. 2016. **Karakteristik Tepung Beras Hasil Perlakuan Kombinasi Gelombang Mikro, Ultrasonikasi Dan Pemanasan Lembab**. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. Vol 27 (2): 175-184
- As'ad M. 2015. **Evaluasi Nilai Biologis Beras (oryza sativa l.) Coklat Ciherang Dan Cianjur**. Skripsi. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian 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].
- Anonim. 2009. **Mutu Gizi dan Mutu Rasa Beras Varietas Unggul Ciherang**. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Volume 31 Nomor 2*, Balai Besar Penelitian Tanaman Padi Subang.
- Anderson, R.A., 2008. **Chromium and Polyphenols from Cinnamon Improve Insulin Sensitivity**. *Proceeding of Nutrition Society*. Vol. 67. 48-53.
- Bagiada A. 1995. **Radikal bebas dan antioksidan**. *Jurnal Kedokteran Universitas Udayana* 26 (89). Penerbit Unud. pp: 136-9.
- Bamforth, C. H. 2005. **Food Fermentation and Microorganisms**. By Blackwell Science Ltd a Blackwell Publishing company.
- 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.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2017. **Statistik Indonesia 2017**. Hal.83.

- 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.
- Chang, H.H. Chen, Y.K. dan Chen. 2005. **Evaluation of Physicochemical Properties of Plasma Treated Brown Rice.** Food Chemistry, Vol. 135,
- Cheng, H., dan Ming-Hong Lai. 2000. **Fermentation of Resistant Starch Produces Propionate Reducing Serum and Hepatic Cholesterol in Rats.** The Journal of Nutrition.
- Chen Z. 2003. **Physicochemical Properties of Sweet Potato Starches and Their Application in Noodle Products.** Ph.D Thesis. Wageningen University, The Netherlands.
- Collado LS., Corke H. 1999. **Heat-moisture treatment effects on sweet potato starches differing in amylose content.** Food Chemistry. Vol 65 (3) p. 339-346
- Darlan, A. 2012. **Fortifikasi dan Ketersediaan Zat Besi pada Bahan Pangan Berbasis Kedelai dengan Menggunakan Fortifikan $\text{FeSO}_4 \cdot 7 \text{H}_2\text{O}$ Campuran $\text{FeSO}_4 \cdot 7 \text{H}_2\text{O} + \text{Na}_2\text{H}_2\text{EDTA} \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ dan NaFeEDTA .** Prog Pasca Sarjana Departemen Kimia FMIPA Universitas Indonesia. Depok
- 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 dan C. Suárez. 2000. **Effects of Drying Conditions on Head Rice Yield and Browning Index of Parboiled Rice.** J. Food Eng. 47: 37-41.
- Emilda. 2018. **Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis Terhadap Diabetes Melitus.** Kajian Pustaka Jurnal Farmasi Vol 5 Hal 246-252.
- Fadhallah. 2016. **Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Mutu Fisik Beras Pratanak Pada Beberapa Varietas Gabah.** Jurnal Keteknikan Pertanian. Vol 4. No 2.
- Fennema, O.R. 1985. **Food Chemistry.** Marcel Dekker Inc. New York.
- Guo X., 2017. **Effect of Cinnamaldehyde on Glucose Metabolism and Vessel Function.** Medical Science Monitor. 2017; 23: 3844–3853.

- Haryadi. 2006. **Teknologi Pengolahan Beras**. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hasbullah, R. dan Pramita, R.D.P. 2013. **Pengaruh Lama Perendaman terhadap Mutu Beras Pratanak pada Padi Varietas IR 64**. Jurnal Keteknik Pertanian Vol. 27, No. 1, April 2013.
- Herawati, D, Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. 2011. **Analisis Pangan**. Jakarta: Dian Rakyat.
- Haralampu, S.G. 2000. **Resistant Starch - Review of The Physical Properties and Biological Impact of RS**. J. Carbohydrate. Polym 41 : 285-292.
- International Diabetes Federation. 2015. **IDF Diabetes Atlas 7th Edition**. International Diabetes Federation. Brussels.
- Jiranuntakul W, Puttanlek C, Rungsardthong V., Puchaarnon S., dan Uttap D. 2011. **Microstructural And Psychochemical Propertise Of Heat Moisture Treated Waxy And Normal Starch**. J food Eng 104: 246-258.
- Juliano, B.O. 1985. **Criteria and Tests for Rice Grain Qualities**. In B.O Juliano (Ed.). Rice Chemistry and Technology. AACC. St Paul, MN.
- Juliano BO, dan Perez CM. 1984. **Results of the collaborative test on the measurement of grain elongation of milled rice during cooking**. J. Cereal Sci. 2 (4) : 281-292.
- Kale, S.J., Jha, S.K Sinha, J.P., dan Lal, S.B., 2015. **Soaking Induced Changes in Chemical Composition, Glycemic Index and Starch Characteristics of Basmati Rice**. Rice Science, 22(5): 227-236.
- Karim, A.A., M.H. Norziah, dan Seow. 2000. **Methods for the study of starch retrogradation**. Food Chemistry 71:9- 36. doi:10.1016/S0308-8146(00)00130-8.
- Kurniati, dan Nida T. 2004. **Uji ekstrak kayu manis (Cinnamomum burmannii) sebagai antimikroba terhadap pertumbuhan Methicillin Resistant Staphylococcus aureus (MRSA) kode isolat m2036t secara in vitro [skripsi]**. Malang: Fakultas Kedokteran, Universitas Brawijaya.
- Lautan J. 1997. **Radikal Bebas Pada Eritrosit dan Leuksit**. Cermin Dunia Kedokteran No. 116 (49-52).
- Lai P, Yuon L.K, Shin L, dan Han CH. 2001. **Phytochemicals and Antioxidant Properties of Solvent Extracts from Japonica Rice Bran**. Food Chem, 117 (3): 538-544.

- Li, J.-Y., dan Yeh, A.-I., 2001. **Relationships between Thermal, Rheological Characteristics and Swelling Power for Various Starches.** *Journal of Food Engineering* (50): 141-148.
- Lesmaningsih A. 2019. **Pengaruh Suhu Perendaman Dan Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Beras Parboiled Terfortifikasi Kromium Dan Magnesium.** Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta
- Molyneux, P., 2004. **The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity.** *songklanakar J. Sci. Technol.* 26 (2): 211-218
- 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.
- Mir S.A, dan Bosco S J D. 2013. **Effect of soaking temperature on physical and functional properties of parboiled rice cultivars grown in temperate region of India.** *Food Nutr Sci,* 4: 282–288.
- Meyer, H., 1985. **Food Chemistry.** Reinhold Publishing Corporation, New York.
- Medikasari, Siti N, Neti Y, dan Naomi C.S. 2009. **Sifat Amilografi Pasta Pati Sukun Termodifikasi Menggunakan Sodium Tripolifosfat.** *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Volume 14, No. 2
- Negri, G. (2005). **Diabetes mellitus; hypoglycemic plants and natural active principles.** *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences* 41: 121–141.
- Ngadiwiyana. 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.
- Otegbayo B.O., Osamuel F., dan Fashakin J.B. 2001. **Effect of parboiling on physico-chemical qualities of two local rice varieties in Nigeria.** *J Food Technol Afr,* 6(4): 130–132.

- Pariwiyanti, Filli P., dan Nura M. 2016. **Profil Pasting Ganyong Termodifikasi Dengan Heat Moisture Treatment Dan Xantan Untuk Produk Roti.** Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, Vol. 27
- Pancawati U. 2018. **Pengaruh Cara Penambahan Ekstrak Pandan Dan Lama Pendinginan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Mutu Tanak Beras Parboiled Terfortifikasi Kromium Dan Magnesium.** Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. 2014. **Analisis Situasi Diabetes.** Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan. Jakarta.
- Pukkahuta C, Suwannawat B, Shobsngob S, dan Varavinit S. 2008. **Comparative study of pasting and thermal transition characteristic of osmotic pressure and heat-moisture treated corn starch.** Carbohydrate Polymer 72: 527 – 536.
- Pham, A., Kourlas, H., dan Pham, D. 2007. **Cinamon Supplementation in Patients With Type 2 Diabetes Mellitus.** Pharmacotherapy. 27(4) : 595-9.
- Purwani E.Y, Yuliani S, Indrasari S.D, Nugraha S, dan Thahir R. 2007. **Sifat Fisiko Kimia Beras Dan Indeks Glikemiknya.** Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan
- Randhir,R., Young K., dan Kalidas S., 2008. **Effect of Thermal Processing on Phenolics, Antioxidant Activity and Health-Relevant Functionality of Select Grain.** Sprouts and Seedlings Innovative Food Science and Emerging Technologies 9 :355–364
- Ravindran, P.N., Nirmal, K., dan Shylaja. 2004. **Cinnamon and Cassia The Genus Cinnamomum: Medicinal and Aromatic Plants – Industrial Profiles.** CRC Press, Washington. D. C, USA.
- Rismunandar. 1993. **Kayu Manis.** Penebar Swadaya. Jakarta
- Rimbawan. 2006. **Pengembangan teknologi pengolahan beras rendah indeks glisemik.** Dalam: Prosiding Lokakarya Nasional: Peningkatan Daya Saing Beras Nasional Melalui Perbaikan Kualitas. Perum bulog. Jakarta. Hal.131-140.
- Rincón, A.M. dan Padilla, F.C. (2004). **Physicochemical properties of Venezuelan breadfruit (Artocarpus altilis) starch.** Archivos Latinoamericanos de Nutricion. 54(4): 449- 456.

- Ropiq, S. 1989. **Ekstraksi dan Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis*, Kerr.)**. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Singh, R., Paul dan Dennis R. Heldman, 2009. **Introduction to Food Engineering**. Academic Press, Elsevier.
- Smolin, L.A. dan Grosvenor, M.B. 2007. **Nutrition : Science & Applications** Sounders College Publishing, Orlando.
- Sulistiyani. 2018. **Pengaruh Cara Penambahan Ekstrak Pandan dan Waktu Pendinginan Gabah Terhadap Tingkat Kesukaan, Aktivitas Antioksidan, Kadar Fortifikan dan Pati Resisten Serta Indeks Glikemik Beras Parboiled Terfortifikasi**. Skripsi. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Suprihatno. 2009. **Deskripsi Varietas Padi**. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi.
- Tjahjani, S., Fenny, dan Felicia O. 2014. **Efek Ekstrak Etanol Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah**. http://repository.maranatha.edu/12623/10/1110110_Journal.pdf. Diakses pada 14 Januari 2019 pukul 18.37.
- Tistianingrum N.W. 2019. **Pengaruh Suhu Perendaman Dan Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis Terhadap Tingkat Kesukaan, Indeks Glisemik Dan Pati Tahan Cerna Beras Pratanak Trfortifikasi Cromium dan Magnesium**. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Tuminah, S. 2004. **Teh (*Camellia sinensis*) Sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan**. Cermin Dunia Kedokteran No. 144:52- 54
- Varavinit, Salyavit, Sujin S., Warunee V., Pavinee C., dan Onanong Naivikul. 2003. **Effect of Amylose Content on Gelatinization, Retrogradation and Pasting Properties of Flours from Different Cultivars of Thai Rice. Starch**. 55: 410-415.
- Wang, S., Li, C., Copeland, L., dan Niu, Q. 2015. **Starch Retrogradation: A Comprehensive Review**. Comprehensive Review in Food Science and Food Safety. 14:568-585.
- Wani, A.A, Singh, P., Shah, M.A., Weisz, U.S., Gul, K. dan Wani, I.A. (2012). **Rice starch diversity: effects on structural, morphological, thermal, and physicochemical properties-a review**. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 11(5): 417-436.
- Wimberly, J.E. 1983. **Paddy Rice Postharvest Industry in Developing Countries**. International Rice Research Institute. Manilla. Dalam Jurnal Keteknikaan Pertanian. 2016. Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Mutu Fisik Beras Pratanak pada Beberapa Varietas Gabah Vol. 4 No. 2, p 187-194.
- Winarno, F.G. 1997. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia, Jakarta.

- Widowati,S., 2008. **Karakteristik Beras Instan Fungsional Dan Peranannya Dalam Menghambat Kerusakan Pankreas.** Majalah Pangan 177 (52) :51-60.
- Widowati,, S., M. Astawan, dan Achyar. 2010. **Reducing Glycemic Index Of Some Rice Varieties Using Parboiling Process.**Indonesian Journal of Agriculture. Vol 3(2). Hal: 104-111.
- Widowati, S., M. Astawan., D. Muchtadi, dan T. Wresdiyati. 2007. **Pemanfaatan Ekstrak Teh Hijau dalam Pengembangan Beras Pratanak Fungsional.** Hlm. 975-987. Prosiding Seminar Nasional PATPI 2007. Bandung.
- Widaningrum, Purwani E.Y, dan Tahir R, Muslich. 2006. **Effect of heat moisture treatment of sago starch on its noodle quality.** Journal of Agricultural Science. 7:8-14.
- Xie F, Liu H, Chen P, Xue T, Chen L, Yu L, dan Corrigan P. 2006. **Starch gelatinization under shearless and shear conditions.** International Journal of Food Engineering 2 (5): Art. 6.
- Zhu , R., H. Liu., C. Liu., L. Wang., R. Ma., B. Chen., L. Li., J. Niu., M. Fu., D. Zhang., dan S. Gao., 2017. **Cinnamadehyde in Diabetes: A Review of Pharmacology, Pharmacokinetics and Safety.** Pharmacological Research Volume 122: 78-89.