

DAFTAR PUSTAKA

- Agatha Arissa Chintyadewi., Priyanto Triwitono., & Yustinus Marsono (2021). Pengaruh Penambahan *Fibercreme*® terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris serta Kadar Serat Pangan Beras Pra Tanak (Effect of Addition of Fibercreme® to Precooked Rice Physical and Sensory Characteristics and Dietary Fiber Levels). *agriTECH*, 41 (4) 2021,387 – 392. DOI: <https://doi.org/10.22146/agritech.42962>. ISSN 0216-0455 (Print), ISSN 2527-3825 (Online).
- Beras Pratanak Pada Padi Varietas Lokal di Kabupaten Aceh Tengah (*Effect of Steaming Time Variations of Physical and Sensory quality of Parboiled Rice in Local Paddy varieties in Central Aceh District*). *Jurnal Agritechno*, Vol. 18, No. 02, Oktober 2025 <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/at>. ISSN Online: 2656-2413. ISSN Print: 19797362.
- Elis Septianingrum., Liyanan., & Bram Kusbiantoro (2016). Review Indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh (Rice Glycemic Index: The Factors Affecting and The Impact on Human Health). *JURNAL KESEHATAN*, ISSN 1979-7621, Vol. 1, No. 1, Juni 2016: 1-5.
- Esa Ghanim Fadhallah., Rokhani Hasbullah., & Lilik Pujantoro Eko Nugroho (2016). Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Mutu Fisik Beras Pratanak pada Beberapa Varietas Gabah (*Effect of Steaming Duration on Physical Quality of Parboiled Rice in Some Paddy*
- Fahroji., & Hendri (2017). Evaluasi Mutu Beras Pratanak (*Quality Evaluation of Parboiled Rice*). *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2017, Palembang 19-20 Oktober 2017 “Pengembangan Ilmu dan Teknologi Pertanian Bersama Petani Lokal untuk*

Optimalisasi Lahan Suboptimal". ISBN: 978-979-587-748-6.

Irwansyah., Syahirman Hakim., Muhammad Zulfikar Nasution., Syifa Saputra., & Rustam Efendi (2025). Pengaruh Variasi Steaming Time Terhadap Mutu Fisik dan Sensorik Dari

Margono, dkk (2020). Menurunkan Indeks Glikemik Beras Putih Melalui Proses Pratanak.

Volume 4 No.2 December 2020. Online at <https://equilibrium.ft.uns.ac.id>.

Materi praktek Analisa warna dan kilap semester 6

Nurman Susilo^a, Rokhani Hasbullah^b dan Sugiyono^c. Proses Pengolahan Beras Pratanak Memperbaiki Kualitas dan Menurunkan Indeks Glikemik Gabah Varietas

Ciherang*Parboiled Rice Processing Improve Quality and Reduce Glycemic Index of*

Paddy cv. Ciherang. PANGAN, Vol. 22 No. 3 September 2013 : 209-220

Nuzul Wahyuning Diyah dkk (2016). Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia Vol. 3 No. 2 Desember 2016*.

Rahmawati Nurdjannah., Sarah Anita Apriliani., & Sri Widowati (2018). PENURUNAN INDEKS GLIKEMIK BERAS PRATANAK DENGAN BAHAN BAKU

KERING PANEN (GKP). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* Volume 15 No. 2 September 2018: 107 – 113.

Renny Eka Putri., Ifmalinda., & Nindi Elisa (2021). EVALUASI MUTU FISIK DAN NILAI

GIZI PARBOILING RICE VARIETAS CISOKAN SUMATERA BARAT. Vol. 10, No. 1

Rokhani Hasbullah., Sutrisno Koswara., & Memen Surahman (2015). UNIT PENGOLAHAN

BERAS PRATANAK TERINTEGRASI DENGAN PENGGIILINGAN PADI KECIL

(Parboiled Rice Processing Technology integrated with Small Rice Milling Unit). Seminar Hasil Penelitian LPPM IPB.Bogor, 1-2 Desember 2015.

Siti Dewi Indrasari (2019). FAKTOR YANG MEMPENGARUHI INDEKS GLIKEMIK RENDAH PADA BERAS DAN POTENSI PENGEMBANGANNYA DI INDONESIA

(Factors Affecting the Low Glycemic Index on Rice and Its Potential for Development in Indonesia). Jurnal Litbang Pertanian Vol. 38 No. 2 Desember 2019: 105 – 113. DOI: 10. 21082/jp3. v38n2. 2019.p105-113.

Thitin Binalopa, Rokhani Hasbullah, dan Usman Ahmad. Proses Pratanak dan Teknik

Penggilingan untuk Mempertahankan Mutu Beras Merah (*Oryza nivara*)
The Process of Parboiled Rice and Milling Technique for Maintaining Quality of Red Rice

(*Oryza nivara*). Diterima : 08 Maret 2019 Revisi : 27 Agustus 2019 Disetujui : 9

September 2019

<https://babel.brmp.pertanian.go.id/berita/penerapan-sni-61282020-beras> (SNI beras)