

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N., & Zakiyah, N. (2020). Review Artikel: Indeks Glikemik Pada Berbagai Varietas Beras. *Farmaka*, 18(2), 1–15.
- Al-kayyis, H. K., & Susanti, H. (2016). Perbandingan Metode Somogyi-Nelson Dan Anthrone-Sulfat Pada Penetapan Kadar Gula Pereduksi Dalam Umbi Cilembu (*Ipomea batatas L.*). *Journal of Pharmaceutical Sciences and Community*, 13(02), 81–89. <https://doi.org/10.24071/jpsc.2016.130206>
- Alpiyani, N. (2022). Penetapan Kadar Vitamin B1 pada Berbagai Jenis Beras Sebelum dan Setelah Pencucian Secara Spektrofotometri Visibel. *Karya Tulis Ilmiah Sekolah Tinggi Kesehatan Al-Fatah*.
- Anugrah, R. M. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Glukosa pada Nasi Putih. 4(1), 15–24. <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.1.4565>
- Arysanti, R. D., Sulistiyani, S., & Rohmawati, N. (2019). Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas*) dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Amerta Nutrition*, 3(2), 107. <https://doi.org/10.20473/amnt.v3i2.2019.107-113>
- Atungulu, G. G., & Pan, Z. (2014). Rice industrial processing worldwide and impact on macro- and micronutrient content, stability, and retention. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 1324(1), 15–28. <https://doi.org/10.1111/nyas.12492>
- BPS. (2022). *Produksi Beras Tahun 2022 untuk Konsumsi Pangan Penduduk Indonesia*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/pressrelease/2022/10/17/1910/pada-2022--luas-panen-padi-diperkirakan-sebesar-10-61-juta-hektare-dengan-produksi-sekitar-55-67-juta-ton-gkg.html>
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Gandaria dengan Penambahan Konsentrasi Gula. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 56–63. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.56>
- Cahyani, A. R., Devi, M., & Soekopitojo, S. (2023). Evaluasi Vitamin B pada Biskuit Bayi Substitusi Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) dan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(2), 87–96. <https://doi.org/10.24929/jfta.v5i2.2771>
- Chandra, B., Zulharmita, & Putri, W. D. (2019). Penetapan Kadar Vitamin C Dan B 1 Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus*). *Jurnal Farmasi Higea*, 11(1), 62–74.

- Chayati, I. (2014). *Pengujian Bahan Pangan*.
- Coritama, C., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Manfaat Bekatul Beras Putih dan Angkak dalam Pembuatan Cookies dan Roti. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 2(1), 43. <https://doi.org/10.24853/mjnf.2.1.43-57>
- Dang, T. T., & Vasanthan, T. (2019). Modification of Rice Bran Dietary Fiber Concentrates Using Enzyme and Extrusion Cooking. *Food Hydrocolloids*, 89, 773–782. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.11.024>
- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiyan, E. T., Windysari, R., Prismawan, D., Hartasari, R. F., & Purwanto, P. (2018). Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2), 67. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v3i22016.67-73>
- Fajriah, F., Faridah, D. N., & Herawati, D. (2022). Penurunan Indeks Glikemik Nasi Putih dengan Penambahan Ekstrak Serai dan Daun Salam. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 33(2), 169–177. <https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.2.169>
- Fauziah, F., Rasyid, R., & Akbar, A. P. (2016). Penetapan Kadar Vitamin B1 Pada Kacang Kedelai Dan Tempe Yang Beredar Di Pasar Raya Padang Secara Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(1), 1–7.
- Fitriyah, D., Ubaidillah, M., & Oktaviani, F. (2020). Analisis Kandungan Gizi Beras dari Beberapa Galur Padi Transgenik Pac Nagdong/Ir36. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2), 153–159. <https://doi.org/10.37148/arteri.v1i2.51>
- Ghosh, S., Datta, K., & Datta, S. K. (2018). Rice vitamins. In *Rice: Chemistry and Technology*. AACCI. Published by Elsevier Inc. in cooperation with AACCI International. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811508-4.00007-1>
- Handayani, D., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. (2022). Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat Dan Rasa Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 14–18.
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>
- Hariyanto, M., & Halilah, S. (2020). Tinjauan Hukum Islam terhadap Jual Beli Beras Campuran. *Jurnal Hukum Tata Negara*, 3(Desember), 61–78.
- Hastjarjo, T. D. (2019). Rancangan Eksperimen-Kuasi. *Buletin Psikologi*, 27(2), 187. <https://doi.org/10.22146/buletinpsikologi.38619>
- Hatta, W., Abustam, E., & Misbahuddin. (2021). Soluble Protein Content, Crude

Fiber, and Hardness in Dangke Nugget Using Red Rice Flour as Filler in Different Steaming Periods. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 788(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/788/1/012096>

- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 79. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v15i1.154>
- Irmayani, A., Lubis, Z., & Ardiani, F. (2014). *Kebiasaan Pencucian Raskin dan Residu Zat Pemutih (Klorin) di Kelurahan Sidorame Timur Kecamatan Medan Perjuangan Kota Medan Tahun 2013*. 10(1), 249–257.
- Kabeakan, N. T. M. B. (2019). Deskripsi Karakteristik Konsumen dan Pengaruh Faktor Internal Terhadap Keputusan Pembelian Beras Merah di Kota Medan. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), 227–234.
- Kamsiati, E., Dharmawati, E., & Haryadi, dan Y. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Beras Indigenous dari Lahan Pasang Surut di Kalimantan Tengah Physical and Chemical Properties of Indigenous Rice from Tidal Swamp Land in Central Kalimantan. *Jurnal Pangan*, 27(2), 107–116.
- Khalkho, B. R., Kurrey, R., Deb, M. K., Shrivastava, K., Thakur, S. S., Pervez, S., & Jain, V. K. (2020). L-cysteine modified silver nanoparticles for selective and sensitive colorimetric detection of vitamin B1 in food and water samples. *Heliyon*, 6(2), e03423. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e03423>
- Khatun, A., Waters, D. L. E., & Liu, L. (2019). A Review of Rice Starch Digestibility: Effect of Composition and Heat-Moisture Processing. *Starch/Staerke*, 71(9–10), 1–14. <https://doi.org/10.1002/star.201900090>
- Korompot, A. R. H., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. (2018). Kandungan Serat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31. <https://doi.org/10.35799/jis.18.1.2018.19455>
- Layli, A. N., Arum, A., & Wibowo, T. S. (2023). How to Wash Rice Properly to Keep the Nutrition in Kencat Village, Bancaran, Bangkalan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 2(8), 685–690. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v2i8.5775>
- Legowo, J. G. A., Fitriyanti, A. R., Handarsari, E., & Sulistyaningrum, H. (2022). Variasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kandungan Kadar Gula, Serat Kasar Dan Daya Terima Pada Biskuit Mocaf. *Prosiding Seminar Nasional*, 5, 1076–1085.
- Li, Y., Yang, Z., Yang, C., Liu, Z., Shen, S., Zhan, C., Lyu, Y., Zhang, F., Li, K.,

- Shi, Y., Zhou, J., Liu, X., Fang, C., Fernie, A. R., Li, J., & Luo, J. (2022). The NET locus determines the food taste, cooking and nutrition quality of rice. *Science Bulletin*, 67(20), 2045–2049. <https://doi.org/10.1016/j.scib.2022.09.023>
- Maligan, J. M., Pratiwi, D. D., & Widyaningsih, T. D. (2019). Studi Preferensi Konsumen terhadap Nasi Putih dan Nasi Jagung Putih pada Pekerja Wanita di Kantor Pemerintah Kota Malang. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 41–52. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.5>
- Moskowitz, A., & Donnino, M. W. (2020). Thiamine (vitamin B1) in septic shock: A targeted therapy. *Journal of Thoracic Disease*, 2(6), S78–S83. <https://doi.org/10.21037/jtd.2019.12.82>
- Mufattichatus, S. (2017). Penentuan kadar vitamin b1 pada beras pecah kulit dan beras giling dengan metode spektrofotometri uv-vis. *Analisis Kesehatan Masyarakat*, 1–56.
- Mukti, K. S., Rohmawati, N., & Sulistiyani, S. (2018). Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, Dan Uji Daya Terima Pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, Dan Nasi Biasa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 90. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8333>
- Nahdi, M. A., Putro, T. Y., & Sudarsa, Y. (2019). IoT Based Hydroponic Plant Nutrient Monitoring and Control System. *Prosiding Industrial Research*, 201–207. <https://jurnal.polban.ac.id/proceeding/article/view/1390>
- Nany Suryani, Diah Widayati, & Rijanti Abdurrachim. (2020). Analisis Indeks Glikemik, Kadar Serat dan Karbohidrat Nasi dari Varietas beras Siam(Mutiara, Unus dan Saba). *Jurnal Kesehatan Indonesia (The Indonesian Journal of Health)*, 11(1), 1–6.
- Nounmusig, J., Kongkachuichai, R., Sirichakwal, P. P., Yamborisut, U., Charoensiri, R., & Vanavichit, A. (2018). The effect of low and high glycemic index based rice varieties in test meals on postprandial blood glucose, insulin and incretin hormones response in prediabetic subjects. *International Food Research Journal*, 25(2), 835–841.
- Novianti, M., Tiwow, V. M. A., & Mustapa, K. (2017). Analisis Kadar Glukosa pada Nasi Putih dan Nasi Jagung dengan Menggunakan Metode Spektroskopik. *Jurnal Akademia Kimia*, 6(May), 107–112.
- Noviyanty, Y. N., Herlina, H., & Fazihkun, C. (2020). Identification and Determination of Saponin Levels from Bidurrot Extract (*Calotropis gigantea* L) Using Gravimetry Method. *Journal of Pharmaceutical And Sciences*, 3(2), 100–105. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v3i2.52>
- Nurjanah, ., Jacob, A. M., Hidayat, T., & Chrystiawan, R. (2018). Perubahan Komponen Serat Rumput Laut *Caulerpa* sp. (dari Tual Maluku) Akibat

Proses Perebusan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(1), 35–48. <https://doi.org/10.29244/jitkt.v10i1.21545>

- Paramita, D. R. W. D. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Widya Gama Press.
- Patria, D. G., Sukamto, & Sumarji. (2021). Rice Science and Technology (Ilmu dan Teknologi Beras). In *October* (Vol. 53, Issue 7). CV. Literasi Nusantara.
- Pudyasmorowati, K. (2019). Penetapan Kadar Gula Total Jus Buah Apel Rome Beauty (*Malus sylvestris* Mill) Dengan Metode Anthrone-Sulfat. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 1, 22–25.
- Purbowati, P., & Kumalasari, I. (2023). Open Indeks Glikemik Nasi Putih dengan Beberapa Cara Pengolahan Glycemic Index of Rice by Several Processing Methods. *Amerta Nutrition*, 7(2), 224–229. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2.2023.224-229>
- Puruhita, T. K. A. (2020). Indeks Glikemik Cookies Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Pratanak. *Jurnal Riset Gizi*, 8(2), 129–134. <https://doi.org/10.31983/jrg.v8i2.6341>
- Purwanto, N. (2019). Variabel Dalam Penelitian Pendidikan. *Jurnal Teknodik*, 6115, 196–215. <https://doi.org/10.32550/teknodik.v0i0.554>
- Putri, R. G., Nasir, M., & Gani, A. (2020). Analisis Kadar Vitamin C dan B1 pada Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Chimica Didactica Acta*, 8(2), 49–54.
- Rahmawati, P. Z., & Sa'diyah, D. C. (2020). Penetapan Kadar Vitamin B1 Pada Genjer (*Limnocharis Flava*) Dengan Pengukuran Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 3(2), 1. <https://doi.org/10.30651/jmlt.v3i2.4782>
- Rasyid, R., Fitria, A. N., & Humaira, F. (2017). Pengaruh Pencucian terhadap Kadar Vitamin B1 pada Beras Putih dan Beras Merah secara Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(2), 161–171.
- Rezaei, M., Alizadeh Sani, M., Amini, M., Shariatifar, N., Alikord, M., Arabameri, M., Chalipour, A., & Hazrati Reziabad, R. (2022). Influence of cooking process on the content of water-soluble B vitamins in rice marketed in Iran. *Food Science and Nutrition*, 10(2), 460–469. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2690>
- Rosdiana, Agusta, W., & Kurniawan, E. (2021). Pengaruh Teknik Pencucian dan Suhu Ruang Terhadap Kualitas Selada (*Lactuca sativa* L) Selama Penyimpanan (The effect of bleaching technic and storage temperature on the quality of (*Lactuca sativa* L) during storage). *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 144(November), 416–426. <https://doi.org/10.52046/agrikan.v14i2.416-426>

- Sahir, S. H. (2022). *Metodologi Penelitian* (T. Koryati (ed.)). Penerbit KBM Indonesia.
- Sammulia, S. F., Marliza, H., & Siahaan, A. E. (2020). Identifikasi Zat Klorin (Cl) Dalam Beras Putih (*Oryza Sativa*) Yang Beredar Di Kota Batam. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(3), 2878–2885.
- Saputra, B. F., A, D. R., & Praseptianga, D. (2014). Kajian Sensori, Sifat Kimia dan Sifat Fungsional Mi Instan dengan Substitusi Bekatul Beras Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 41–48.
- Saragih, B., Naibaho, N. M., & Saragih, B. (2019). Nutritional, functional properties, glycemic index and glycemic load of indigenous rice from North and East Borneo. *Food Research*, 3(5), 537–545. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.3\(5\).035](https://doi.org/10.26656/fr.2017.3(5).035)
- Sasmitaloka, K. S., Haliza, W., Sukasih, E., Ardhiyanti, S. D., & Widowati, S. (2022). Pengaruh Derajat Sosoh dan Pencucian terhadap Karakteristik Nasi Instan Biofortifikasi. *AgriTECH*, 42(3), 260. <https://doi.org/10.22146/agritech.67011>
- Setiawati, A. E., & Yuniarta, Y. (2018). Kajian Analisis Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kadar Alkohol Kefir Susu Sapi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(4), 77–86. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.04.9>
- Smith, T. J., Johnson, C. R., Koshy, R., Hess, S. Y., Qureshi, U. A., Mynak, M. L., & Fischer, P. R. (2021). Thiamine deficiency disorders: a clinical perspective. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 1498(1), 9–28. <https://doi.org/10.1111/nyas.14536>
- Strobbe, S., Verstraete, J., Stove, C., & Van Der Straeten, D. (2021). Metabolic engineering of rice endosperm towards higher vitamin B1 accumulation. *Plant Biotechnology Journal*, 19(6), 1253–1267. <https://doi.org/10.1111/pbi.13545>
- Sukmawati, Nurdiyana, & Azriful. (2016). Gambaran Kadar Klorin (Cl₂) pada Beras di Pasar Toddopuli Kecamatan Panakkukang Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(2), 49–59.
- Sulistiyawati, W., Wahyudi, & Trinuryono, S. (2022). Analisis (Deskriptif Kuantitatif) Motivasi Belajar Siswa Dengan Model Blended Learning Di Masa Pandemi Covid19. *Kadikma*, 13, No. 1, 68–73.
- Umami, C., & Afifah, D. N. (2015). Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 645–651.
- Virahayu, N., & Sulistyowati, E. (2019). Kesadaran Hukum Konsumen Terhadap

Pencantuman Label Pada Kemasan Beras. *Jurnal Hukum*, 1, 105–112.

- Wahyuni, W. T., Putra, B. R., & Marken, F. (2020). Voltammetric detection of vitamin B1 (thiamine) in neutral solution at a glassy carbon electrode: Via in situ pH modulation. *Analyst*, 145(5), 1903–1909. <https://doi.org/10.1039/c9an02186h>
- Wardani, D. K., Dalimunthe, N. A., & Rahman, A. (2023). Karakter Morfologi dan Identifikasi Kandungan Karbohidrat Beras Bambu Sebagai Pembeda Beras Putih. *Jurnal Informasi Dan Teknologi*, 5, 83–87. <https://doi.org/10.37034/jidt.v5i1.269>
- Wijiyanti, P., Hastuti, E. D., & Haryanti, S. (2019). Pengaruh Masa Inkubasi Pupuk dari Air Cucian Beras Terhadap Pertumbuhan Tanaman Sawi Hijau (*Brassica juncea* L.). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 4(1), 21–28. <https://doi.org/10.14710/baf.4.1.2019.21-28>
- Wu, Z., He, Y., Yan, W., Zhang, W., Liu, X., Hui, A., Wang, H., & Li, H. (2021). Effect of high-pressure pre-soaking on texture and retrogradation properties of parboiled rice. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101(10), 4201–4206. <https://doi.org/10.1002/jsfa.11058>
- Wulandari, C. G. ., & , Sri Muhartini, S. T. (2017). Pengaruh Air Cucian Beras Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Selada. *Vegetalika*, 1(2), 1–12. <https://jurnal.ugm.ac.id/jbp/article/view/1516/1313>
- Yoon, J., Kim, N., Jeon, A., Kwon, J., Lee, S. H., Choi, Y., Lee, J., & Kim, Y. (2020). Comparison of extraction methods for the determination of vitamin B1 and B3 in foods. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 49(8), 822–828. <https://doi.org/10.3746/jkfn.2020.49.8.822>
- Yuliyana, T. (2021). Pengaruh Waktu Perendaman Terhadap Kadar Vitamin B1 (Thiamin) dan Serat Kasar Pada Nasi Beras Merah. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Manusia*, 1(2), 519.