

DAFTAR REFERENSI

- Ambarwati. (1992). *Regenerasi Tanaman Padi Javanica, Indica dan Japonica*. Kanisius.
- Aris, I. S., Pamungkas, D. H., & Widata, S. (2019). Analisis Mutu Beras (*Oryza sativa* L.) Varietas Situ Bagendit Pada Perlakuan Pengeringan Dan Frekuensi Penggilingan Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Agroust*, 2(2), 157–164.
- Arsyad, M., Muhidong, J., & Tahir, M. M. (2015). Evaluasi Kualitas Beras dan Unit Cost Penggilingan Padi untuk Varietas Ciharang dan Ciliwung. *Journal Ilmiah Indonesia*, 10(1).
- Ashar, & Iqbal, M. (2013). Penanganan Pasca Panen Berbagai Varietas Padi. *Jurnal Galung Tropika*, 55–59.
- BB Padi. (2010). *Laporan Tahunan Hasil Penelitian*. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi.
- BPS. (2018). *Konversi Gabah Ke Beras (SKGB) Tahun 2018*. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- BPS. (2021). *Konsumsi Bahan Pokok 2019*. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- Budijanto, S., & Sitanggang, A. B. (2011). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Isolat (*Psophocarpus tetragonolobus* L.). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 22(2), 130–136. <https://doi.org/10.6066/4267>
- Esmay, M. L., Eriyatno, S., & Phillips, A. L. (1979). Rice Postproduction Technology in the Tropics. By M. L. Esmay, Eriyatno Rice Postproduction Technology in the Tropics Soemangat and A. L. Phillips. Honolulu: Univ. Hawaii Press (1979), pp. 140, \$7.00. *Honolulu: Univ. Hawaii Press*. <https://doi.org/10.1017/s0014479700011121>
- Hasbullah, R., & Dewi, A. (2009). Kajian Pengaruh Konfigurasi Mesin Penggilingan terhadap Rendemen dan Susut Giling Beberapa Varietas Padi. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 23(2), 21579.
- Hasnelly, Fitriani, E., Ayu, S. P., & Hervelly, H. (2020). Pengaruh Drajat Penyosohan terhadap Mutu Fisik dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Beras. *AgriTECH*, 40(3), 182–189.
- Heldman, & Singh. (1981). Heating and Cooling Processes. In: Food Process Engineering. *Springer, Dordrecht*, 87–88. https://doi.org/10.1007/978-94-010-9337-8_3
- Hsu, H. W., & Luh, B. S. (1980). *Rice Hull. Dalam Rice Product And Utilization* (B. S. Luh (ed.)). Avi Publishing Company Inc.
- Ide. (2010). *Agar Jantung Sehat: Tip dan Trik Memilih Makanan agar Jantung Sehat*.

PT. Elex Media Komputindo.

- Iswanto, P. H., Akbar, A. R., & Rahmi, A. (2020). Pengaruh Kadar Air Gabah Terhadap Mutu Fisik Beras pada Varietas Padi Lokal Sabah. *JTAM Inovasi Agroindustri*, 1(1), 12–23.
- Khanafi, A., Yafizham, Y., & Widjajanto, D. W. (2018). Uji Efektivitas Kombinasi Pupuk Bio-Slurry dengan Pupuk NPK terhadap Pertumbuhan dan Produksi Dua Varietas Padi Sawah (*Oryza sativa* L.). *Journal of Agro Complex*, 2(2), 188. <https://doi.org/10.14710/joac.2.2.188-197>
- Kusniadi, R. (2004). *Hubungan antara Varietas Beras dengan Komposisi Kimiawi Zat Penyusunnya*. [http://www.ubb.ac.id/fppb/?Page=artikel_ubb &&id=136](http://www.ubb.ac.id/fppb/?Page=artikel_ubb&&id=136)
- Kuswardani, I. (2013). *Beras*. <http://indaharitonang-fakultaspertanianunpad.blogspot.com/2013/05/pengertian-beras.html>
- Larasati, A. S. (2013). *Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik*. 44.
- Mohd Yusof, B. N., Ruzita, A. T., & Norimah, A. K. (2005). Glycemic index of 8 types of commercial rice in Malaysia. *Malaysian Journal of Nutrition*, 11(2), 151–163.
- Nugraha, S. (2011). *Metode Menekan Kehilangan Hasil Padi*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Nursanah, & Hermanto. (2008). Teknologi Murah Untuk Pengeringan Padi. *Majalah Padi Edisi 14*.
- Nurwidah, A., Asni, A., Haq, A., Teknologi, P., Pertanian, H., Muhammadiyah, U., & Rappang, S. (2021). *Evaluasi Kadar Air Gabah*. 1(November), 41–45.
- PERPADI. (2009). Program Revitalisasi Penggilingan Padi: Menutup Angka Kebocoran Produksi. *Majalah Padi. Edisi 20. Juni-Agustus*.
- Riyaldi, D. M. M. (2002). *Permasalahan dan Agenda Pengembangan Ketahanan Pangan*.
- Setyono, A. (2010). *Perbaikan Tehnologi Pasca Panen Dalam Upaya Menekan Kehilangan Hasil Padi*.
- Setyono, A., Nugraha, S., & Sutrisno. (2008). *Prinsip Penanganan Pascapanen Padi*. Balai Besar Penelitian Padi.
- Setyono, A., Suismono, Jumali, & Sutrisno. (2006). Studi Penerapan Teknik Penggilingan Unggul Mutu Untuk Produksi Beras Bersertifikat. *Pusat Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor*.
- Soemartono, Nasrullah, & Hartiko. (1992). *Genetika Kuantitatif dan Bioteknologi*

Tanaman PAU-Bioteknologi. Gadjah Mada University Press.

- Sumardi, & Thahir. (1991). *Post-harvest Handling of Rice (in Indonesian)*. 915–942.
- Suparyono, & Setyono, A. (1993). *Padi*. Penebar Swadaya.
- Supriyono. (2003). *Mengukur Faktor – Faktor dalam Proses Pengeringan*. Gramedia.
- Sutaryo, B., Purwantoro, A., & Nasrullah. (2005). Seleksi Beberapa Kombinasi Persilangan Padi Untuk Ketahanan Terhadap Keracunan Aluminium. In *Jurnal Ilmu Pertanian* (Vol. 12, Issue 1, pp. 20–31).
- Suwarno. (2010). Meningkatkan Produksi Padi Menuju Ketahanan Pangan yang Lestari. *Pangan*, 19(3), 233–243.
<http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/150>
- Swastika, D. K. S., & Mardjan, S. (2010). The Constraints of Farmers, Labors, Traders, and Rice Millers to adopt The Improved Post harvest Technologies. *Collaborative Study between Indonesian Centre for Agro-Socio Economic and Policy Studies, Directorate General of Processing and Marketing of Agricultural Products, and Food and Agriculture Organization (FAO)*.
- Taib, G., Sa'id, E. G., & Wiraatmaja, S. (1988). *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa.
- Thahir. (2002). *Tinjauan Penelitian Peningkatan Kualitas Beras Melalui Perbaikan Teknologi Penyosohan (Seminar Jatidiri)*. Balai Besar Pengembangan Alat dan Mesin Pertanian.
- Thahir, R. (2010). Revitalisasi Penggilingan Padi Melalui Inovasi Penyosohan Mendukung Swasembada Beras Dan Persaingan Global. *Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian*, 3(3), 171–183.
- Utama, H. Z. M. (2015). *Budidaya Padi Pada Lahan Marjinal: Kiat Meningkatkan Produksi Padi*. Andi Offset.
- Wiryanan, G. (2011). *Orang Indonesia Paling Banyak Makan Nasi di Dunia*.
<https://finance.detik.com/>
- Wongpornchai, S., Dumri, K., Jongkaewattana, S., & Siri, B. (2004). Effects of drying methods and storage time on the aroma and milling quality of rice (*Oryza sativa* L.) cv. Khao Dawk Mali 105. *Food Chemistry*, 87(3), 407–414.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2003.12.014>
- Yuriansyah. (2017). Evaluasi Kualitas Beras Giling Beberapa Galur Harapan Padi Sawah (*Oryza Sativa* L.) Milled Rice Quality Evaluation Of Some Hope Strain Rice Field Rice (*Oryza sativa* L.). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(1), 68.

Thahir. 2002. *Tinjauan Penelitian Peningkatan Kualitas Beras Melalui Perbaikan Teknologi Penyosohan (Seminar Jatidiri)*. Serpong : Balai Besar Pengembangan Alat dan Mesin Pertanian.

Utama, H. Z. M. (2015). *Budidaya Padi Pada Lahan Marjinal: Kiat Meningkatkan Produksi Padi*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.

