

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, R. P. 2018. *Preservasi Makanan Lokal*. Depok : Raja Grafindo.
- Banurea, I. R., Sasmitaloka, K. S., Sukasih, E., & Widowati, S. 2020. Karakterisasi Nasi Instan yang Diproduksi dengan Metode Freeze Drying. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(2): 133.
- Fitriani, T., & Partini, P. 2019. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Beras Di Kecamatan Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Agribisnis Unisi*, 8(2): 74–81.
- Hasnelly, H. Fitriani, E., Ayu, S.P., & Hervelly. 2020. Pengaruh Drajat Penyosohan Terhadap Mutu Fisik dan Nilai Gizi Beberapa Beras. *Agritech*. 40 (30): 182-189.
- Kementerian Pertanian. 2018. *Statistik Pertanian*. Kementerian Pertanian: Jakarta.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., & Prianto, A. B. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1): 1–10.
- National Center for Biotechnology Information. 2024. PubChem Compound Summary for CID 6224, Sodium Citrate. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Sodium-Citrate> diakses pada tanggal 28 Februari 2024,
- Pamungkas, B., Susilo, B., & Komar, N. 2013. Uji Sifat Fisik dan Sifat Kimia Nasi Instan (Irsoybean) Bersubstitusi Larutan Kedelai (Glycine max) Value Physical and Chemical Test at Instant Rice (Irsoybean) Substitution Solutions Soybean (Glycine max). *Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 1(3): 213–223.
- Ramdayani, H., & Murtini, S. E. 2022. Pengaruh Suhu Dan Lama Pembekuan Terhadap Kualitas Nasi Sorgum Instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1): 61–72.
- Sasmitaloka, K. S., Banurea, I. R., & Widowati, S. W. 2019. Kajian Produksi Nasi Kuning Instan Dan Karakteristiknya. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2): 188–195. .
- Tingginehe, R. M., dan Tiurma. *Dasar-dasar Teknologi Pangan*. Pasaman : Azka Pustaka.
- Turnip, G. I. 2022. Pengaruh Konsentrasi Natrium Sitrat (NA3C6H5O7) dan Penambahan Santan Terhadap Karakteristik Nasi Ketan Instan *Skripsi*.

Fakultas Pertanian, Universitas Pasundan. Bandung.

- Unsoed. 2022. *UNSOED Dampingi Produksi Benih Bersertifikat Inpago UNSOED Protani. Universitas Jenderal Soedirman*, <https://unsoed.ac.id/id/unsoed-dampingi-produksi-benih-bersertifikat-inpago-unsoed-protani> diakses pada 5 Agustus 2023.
- Waluyo, J., Prasetyaningsih, Y., Ariyani, F. T., & Sari, I. M. 2021. Pengaruh Perendaman Asam Nitrat pada Pemrosesan Nasi Instan untuk Menurunkan Indeks Glikemik. *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*, 4(1): 23–28.
- Widowati, S., Asni, N., & Nuraeni, F. 2020. Formulasi, Karakterisasi, Dan Optimasi Waktu Rehidrasi Produk Nasi Kuning Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 95–107.
- Widowati, S., R. Nurjanah, W. Amrinola. 2010. Proses dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealialia Nasional*. 29-3.
- Widowati, S., Sasmitaloka, K. S., & Banurea, I. R. 2020. Karakteristik Fisikomia dan Fungsional Nasi Instan. *Jurnal Pangan*, 29(2): 87–104.

