

DAFTAR PUSTAKA

- Ai, Y. dan J.L. Jane. 2015. Gelatinization and rheological properties of starch. *Starch-Stärke*, 67(3-4), 213-224.
- Akmala, N. N. 2024. Pengaruh Perendaman Natrium Sitrat dan Lama Pembekuan Terhadap Sifat Fisikokimia Beras Instan Inpago Unsoed Protani. *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Anova, I. T., Hermianti, W., & Kamsina. 2016. Formulasi perbandingan asam basa serbuk *effervescent* dari coklat bubuk. *Jurnal Litbang Industri*, 6(2), 99-106.
- Ariany, S. P. & Putalan, R. 2021. Perubahan kandungan gizi ikan niki pasca pengolahan. *Journal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*, 24(2), 167-173.
- Arifiani, R. & Sulandari, L. 2016. Pengaruh substitusi puree umbi ganyong (*Canna edulis* Kerr) terhadap sifat organoleptik nasi kuning instan. *E-journal Boga*, 5(1), 248-257.
- Ariyanti, S. D., Nabila, U., & Rahmawati, L. 2024. Pemenuhan kebutuhan produksi beras nasional dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat menurut perspektif ekonomi islam. *Maro; Jurnal Ekonomi Syariah dan Bisnis*, 7(1), 82-93.
- Aziz, A., Izzati, M., & Haryanti S. 2015. Aktivitas antioksidan dan gizi dari beberapa jenis beras dan millet sebagai bahan pangan fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, 4(1), 45-61.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2022*. Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Banurea, I. R., Sasmitaloka, K. S., Sukasih, E., & Widowati, S. 2020. Karakterisasi nasi instan yang diproduksi dengan metode *freeze drying*. *Journal of Agro-based Industry*, 37(2), 133-143.
- Briffaz, A., Mestres, C., Escoute, J., Lartaud, M., & Dornier, M. 2012. Starch gelatinization distribution and peripheral cell disruption in cooking rice grains monitored by microscopy. *Journal of Cereal Science*, 56(3), 699–705.
- Cheng, Y. K., Cheng, C. C., & Cheng, W. P. 2011. Research on application and rehydration rate of vacuum freeze drying of rice. *Journal of Applied Sciences*, 11(3), 535– 41.
- Chotimah, C., Prayitno, S. A., & Utami, D. R. 2023. Pengaruh frekuensi pencucian beras terhadap kadar vitamin B1, serat kasar dan total gula pada nasi. *JUSTI (Jurnal Sistem dan Teknik Industri)*, 4(2), 160-165.

- Das, T., Subramanian, R., Chakkaravarthi, A., Singh, V., Ali, S. Z., & Bordoloi, P. K. 2006. Energy conservation in domestic rice cooking. *Journal of Food Engineering*. 75(2), 156-166.
- Dian, S. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*, 25(4).
- 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), 154-160.
- Hartanti, L. D., & Kurniawati, E. 2023. Pengaruh konsentrasi natrium sitrat dan variasi prapemasakan terhadap karakteristik multigrain rice instan. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(3), 103-115.
- Haryanto, T. A. D., Suwanto, Riyanto, A., Susanti, D., & Farid, N. 2011. Variability of grain protein content in improved upland rice genotypes and its response to locations. *Electron. J. Plant Breed*, 2(2), 200–208.
- Hawa, L. C., Rhomadhona, W., & Putranto, A. W. 2022. Physicochemical characteristics of instant boiled rice: study of sodium citrate concentration and soaking time. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 11(4), 561-573.
- Hayati, R., Marlia, A., & Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Floratek*, 7, 66-75.
- Hernawati, D. 2012. Aplikasi matematika dalam pengaturan berat badan dengan menghitung kalori dan menggunakan sistem *body mass indeks* (BMI). *Jurnal Pendidikan Matematika*, 1(2), 63-66.
- Ikrawan, Y., Hervelly, & Pirmansyah, W. 2019. Korelasi konsentrasi black tea powder (*camelia sinensis*) terhadap mutu sensori produk dark chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 105-115.
- Jatnika, R. T. 2019. Pengaruh Konsentrasi Senyawa Di-Natrium Hidrogen Phospat (Na_2HPO_4) dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Bubur Instan Hanjeli (*Coix lacryma-jobi L.*). *Doctoral dissertation*. Bandung: Univeritas Pasundan.
- Kementan. 2021. Keputusan Menteri Pertanian RI No. 124/HK.540/C/04/2021 tentang Pelepasan Calon Varietas Padi Gogo Unsoed PK7 Sebagai Varietas Unggul dengan Nama Inpari Unsoed P20Tangguh.
- Kumalasari, R., Setyoningrum, F., & Ekafitri, R. 2015. Karakteristik fisik dan sifat fungsional beras jagung instan akibat penambahan jenis dan lama pembekuan. *Jurnal PANGAN*, 24(1) 37-48.
- Kumolontang, N. P. 2015. Pengaruh penggunaan santan kelapa dan lama penyimpanan terhadap kualitas “cookies santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 70-80.

- Lubis, A. I. 2013. Kebiasaan Pencucian Raskin dan Residu Zat Pemutih (Klorin) di Kelurahan Sidorame Timur Kecamatan Medan Perjuangan Kota Medan Tahun 2013. *Doctoral dissertation*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- 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.
- Mahgoub, S. A., Mohammed, A. T., & Mobarak, E. A. 2020. Physiochemical, nutritional and technological properties of instant porridge supplemented with mung bean. *Food and Nutrition Sciences*, 11(12), 1078-1095.
- Manning, M. C., Liu, J., Li, T., & Holcomb, R. E. 2018. Rational design of liquid formulations of proteins. *Advances in protein chemistry and structural biology*, 112, 1-59.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *Teknologi Pangan*, 4(1), 48–54.
- Millati, T. & Susi. 2025. Komposisi kimia dan mutu tanak beberapa beras varietas lokal Kalimantan Selatan. *Ziraa'ah*, 50(1), 219-229.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. 2024. Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) (kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25-36.
- Munte, E. T., Lubis, L. M., & Sinaga, H. 2019. Pengaruh perbandingan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan tepung labu kuning (*Cucurbita Moschata*) dan suhu pengeringan terhadap sifat kimia dan sensori bubur instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(1), 28-38.
- Nafisah, C., Roza, N., Yunani, A., Hairmansis, T., & Rostiati. 2020. genetic variabilities of agronomic traits and bacterial leaf blight resistance of high yielding rice varieties. *Indones. J. Agric. Sci.*, 20(2): 43-54.
- Nursari, Karimuna, L., & Tamrin. 2016. Pengaruh pH dan suhu pasteurisasi terhadap karakteristik kimia, organoleptik dan daya simpan sambal. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 1(2), 151-158.
- Pramita D. P. R, & Hasbullah, R. 2013. Pengaruh lama perendaman terhadap mutu beras pratanak pada padi varietas IR 64. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 27(1), 21737.
- Pranata, C., Silalahi, J., Yuandani, & Cintya, H. 2022. Pengaruh pengolahan berbagai jenis beras terhadap kadar karbohidrat. *Jurnal Farmasi*, 5(1), 1-4.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis *Internet of Things*. *SMARTICS Journal*, 5 (2), 81-96.

- Probosari, E. 2019. Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 7(1), 33-39.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. 2018. Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 29-42.
- Putra, S. 2018. Variasi Konsentrasi Natrium Sitrat dan Lama Perendaman pada Pembuatan Beras Ketan Instan. *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.
- Putri, C. E. 2017. Pengaruh Perlakuan Perendaman dengan Asam Sitrat dan Natrium Metabisulfite Terhadap Karakteristik Fisikokimia Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) yang Dikeringkan dengan *Solar Tunnel Dryer* dan Terhadap Infusa Temulawak Kering. *Skripsi*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Rahmah, A. F., Mandamdari, A. N., & Sukmaya, S. G. 2024. Analisis usahatani dan perhitungan harga pokok produksi padi protani di Kecamatan Kemangkun dan Kecamatan Padamara Kabupaten Purbalingga. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10(2), 1843-1851.
- Ramdayani, H. & Murtini, E. S. 2022. Pengaruh suhu dan lama pembekuan terhadap kualitas nasi sorgum instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 61-72.
- Rasyid, R., Fitria, A. N., & Fadhilah, H. 2014. Pengaruh lama pencucian terhadap kadar vitamin B1 pada beras putih dan beras merah secara spektrofotometer visibel. *Jurnal Farmasi Higea*, 6(2), 157-161.
- Ratnawati, Djaeni, M., & Hartono, D. 2013. Perubahan kualitas beras selama penyimpanan. *Jurnal Pangan*, 22(3), 199–208.
- Rewthong, O., Soponronnarit, S., Taechapairoj, C., Tungtrakul, P., Prachayawarakorn, S. 2011. Effects of cooking, drying and pretreatment methods on texture and starch digestibility of instant rice. *Journal of Food Engineering*, 103(3), 258–264.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Fistech*, 2(1), 53–68.
- Riyanto, A., Susanti, D., & Haryanto, T. A. D. 2022. Respons komponen hasil dan hasil varietas padi berprotein tinggi terhadap pemberian dosis pupuk nitrogen. *Jurnal Kultivasi*, 21(3), 286-292.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., & Owen, S. C. 2006. *Handbook of pharmaceutical excipients 5 th edition*. Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association, London.

- Rustiana, T., Rahayu, D., Rukhiat, D., Rahmat, A., & Rahmah, S. A. 2022. Penetapan kadar glukosa metode luff scorl dari nasi dengan penambahan berbagai variasi konsentrasi VCO (minyak kelapa murni). *JAK – STABA*, 6(1), 8-18.
- Sari, J. M. 2014. Pengaruh Penambahan Natrium Sitrat Terhadap Keju Olahan. *Tesis*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Sasmitaloka, K. S., Banurea, I. R., & Widowati, S. 2019a. Kajian produksi nasi kuning instan dan karakteristiknya. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 188 – 195.
- Sasmitaloka, K. S., Widowati, S., & Sukasih, E. 2019b. Effect of freezing temperature and duration on physicochemical characteristics of instant rice. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 309(1), 1-8.
- Sasmitaloka, K. S., Widowati, S., & Sukasih, E. 2020. Karakterisasi sifat fisikokimia, sensori, dan fungsional nasi instan dari beras amilosa rendah. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1), 1-14.
- Sepryani, H., & Devitria, R. 2018. Peningkatan kualitas dan ketahanan nasi menggunakan sari buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Photon*, 9(1), 57-62.
- Souza, N. K. P., Detmann, E., Valadares Filho, S. C., Costa, V. A. C., Pina, D. S., Gomes, D. I., & Mantovani, H. C. 2013. Accuracy of the estimates of ammonia concentration in rumen fluid using different analytical methods. *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*, 65, 1752-1758.
- Sundari, D., Almasyhuri & Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Suriany, Demayani, W., Idaryani, Reswita, Arief, F., & Halil, W. 2020. Peningkatan kualitas mie melalui modifikasi tepung kedelai mendukung pemanfaatan bahan pangan lokal. *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek dan Penyuluhan*, 16(2), 92–100.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66 – 73.
- Tensiska, Nurhadi, B., & Isfron, A. F. 2012. Kestabilan warna kurkumin terenkapsulasi dari kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dalam minuman ringan dan jelly pada berbagai kondisi penyimpanan. *Bionatura Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik*, 14(3), 198-206.
- Turnip, G. I. 2022. Pengaruh Konsentrasi Natrium Sitrat ($\text{Na}_3\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7$) dan Penambahan Santan Terhadap Karakteristik Nasi Ketan Instan. *Skripsi*. Bandung: Universitas Pasundan.

- USDA. 2019a. Beras, putih, biji-bijian sedang, mentah, tidak kaya. (*On-line*), https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-usda&kmakan=20450 diakses 11 September 2024.
- USDA. 2019b. Nasi kuning dengan bumbu, campuran paket kering, tidak siap. (*On-line*), https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-usda&kmakan=32011 diakses 7 Oktober 2024.
- Waluyo, J., Prasetyaningsih, Y., Ariyani, F. T., Sari, I. M. 2020. Pengaruh perendaman asam nitrat pada pemrosesan nasi instan untuk menurunkan indeks glikemik. *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*, 4(20), 23-28.
- Wang, Z., Feng, Z., Yang, L., & Wang, M. 2021. Effective removal of calcium and magnesium ions from water by a novel Alginate–citrate composite aerogel. *Gels*, 7(3), 125.
- Wardhani, A. W. K., Muhandri, T., Faridah, D. N., & Andarwulan, N. 2024. Karakteristik fisik, kimia, fungsional, dan sensori nasi gurih instan dibandingkan dengan nasi putih instan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1), 92-105.
- Wibawa, N. C., Ardini, H., Hermawati, G., Firdaus, R. N., Anggoro, K. B., & Wikansari, R. 2023. Analisis impor beras di Indonesia dan faktor-faktor yang memengaruhi impor beras. *Jurnal Economina*, 2(2), 574-585.
- Widowati, S., Asni, N., & Nuraeni, F. 2020a. Formulasi, karakterisasi, dan optimasi, waktu rehidrasi produk nasi kuning instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 95-107.
- Widowati, S., Nurjanah, R., & Amrinola, W. 2010. Proses pembuatan dan karakterisasi nasi sorgum instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*. Bogor: Institut Pertanian Bogor, 35-48.
- Widowati, S., Sasmitaloka, K. S., & Banurea, I. R. 2020b. Karakteristik fisikokimia dan fungsional nasi instan. *Pangan*, 29(2), 87-104.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yang, J., Zhou, Y., & Jiang, Y. 2022. Amino acids in rice grains and their regulation by polyamines and phytohormones. *Plants*, 11(12), 1581.