

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, H., Yotopranoto, dan Hamidah S. (2014). Efektivitas Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*), Jeruk Limau (*Citrus amblycarpa*), dan Jeruk Bali (*Citrus maxima*) Terhadap Larva *Aedes aegypti*. *Jurnal Aspirator*. 6 (1): 1- 6.
- Ahromrit, A., Ledward, and Niranjana K. (2006). High Pressure Induced Water Uptake Characteristics of Thai Glutinous Rice. *Journal of Food Engineering* 72: 225–33.
- Ai, Y. dan J.L. Jane. (2015). Gelatinization and rheological properties of starch. *Starch-Stärke*. 67(3-4): 213-224.
- Aisyah, A., Sulandari, L., Astuti, N., dan Romadhoni, I. F. (2023). Kualitas Organoleptik Nasi Instan Berbumbu Dengan Penambahan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 122-142.
- Ali, K., Sutaryo, S., Purwanto, I., Mulatsih, S., Supriyadi, E., Widjajanto, P. H., dan Nurse, J. (2010). Yogyakarta pediatric cancer registry: an international collaborative project of university of saskatchewan, university of saskatchewan, and the saskatchewan cancer agency. *Asian Pac J Cancer Prev*, 11(1), 131-6
- Andesmora, E. V., Anhar, A., & Advinda, L. (2019). Kandungan protein padi sawah lokal di lokasi penanaman yang berbeda di Sumatera Barat. *Jurnal Ilmu Pertanian Tirtayasa*, 2(2).
- Anjani, G., Arifianto, Farida, K. Afifah, dan Maharani. (2001). *Pengembangan Produk Nasi Siap Santap "Pop Rice" Berkalsium Tinggi dengan Teknologi Nasi Instan*. Laporan Penelitian LKIP. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arif, A.B., Budiyanto, A., dan Hoerudin. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya. *J. Litbang Pert*, 32(3), 91-99.
- Arisandi dan Andriani. (2008). *Khasiat Berbagai Tanaman Untuk Pengobatan*. Eksa Media. Jakarta
- Astawan, M., dan Leomitro, A. (2009). *Khasiat whole grain*: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Atmaka, W., dan Amanto, B. S. (2010). Kajian karakteristik fisikokimia tepung instan beberapa varietas jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 13-20.
- Badan Standarisasi Nasional. (2020). SNI 01-6128-2020. Beras: Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). SNI 01-2975-2006. Bihun: Jakarta
- Birt DF, Boylston T, Hendrich S, Lane J, Hollis J, Li L, McClelland J, Moore S, Phillips GJ, Rowling M, Schalinske K, Scott MP, Whitley MP. (2013). Resistant Starch: Promise for Improving Human Health. *Advances in Nutrition [Electronic Resource]*.4(6): 587–601.
- Sasmitaloka, K. S., Sukasih, E., & Widowati, S. (2020). Karakterisasi Nasi Instan yang Diproduksi dengan Metode Freeze Drying. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 37(2), 133-143.
- Zaragoza E.F ; Riquelme-Navarrete M.J ; SanchezZapata E; Perez-Alvarez JA. (2010). Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*. 43(4): 931-942
- Asgar, A., & Musaddad, D. (2006). Optimization of blanching method, temperature, and duration before cabbage drying. *Journal of Horticulture*, 16(4).
- Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N., & Saskiawan, I. (2015). Study of development resistant starch contained in food ingredients as prebiotic source. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(3), 191–200.
- Barlina, dkk. (2007). Pengaruh perbandingan air kelapa dan penambahan daging
- Benmalek, Y., Yahia, O. A., Belkebir, A., & Fardeau, M. L. (2013). Anti-microbial and anti-oxidant activities of *Illicium verum*, *Crataegus oxyacantha* ssp *monogyna* and *Allium cepa* red and white varieties. *Bioengineered*, 4(4), 244-248.
- Shafwati, A. R. (2012). Pengaruh Lama Pengukusan dan Cara Penanakan Beras Pratanak terhadap Mutu Nasi Pratanak [skripsi]. *Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- Buckle, K A., Edwards, R A., Fleet, G H dan Wooton, M. (2009). *Ilmu Pangan: Purnomo, H dan Adiono, Penerjemah: Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: Food Science*
- Cahyono, M. A., & Yuwono, S. S. (2015). Pengaruh proporsi santan dan lama pemanasan terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik bumbu gado-gado instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1095-1106.

- Calpe, C. (2006). *Rice international commodity profile*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Markets and Trade Division, 23.
- Daomukda, N., A. Moongngarm, L. Payakapol, dan A. Noisuwan. (2011). Effect of cooking methods on physicochemical properties of brown rice. In 2nd *International Conference on Environmental Science and Technology IPCBEE* . 6. Februari 2011. Singapore: IACSIT Press.
- De Garmo, E. P., dan Sullivan, W. E. (1984). *Cr Canada, Engineering Economy* 7th. New York: Macmillan Publishing Co. Inc
- Direktorat Jendral, Peternakan. (2014). *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Jakarta: Kementrian Pertanian.
- Faras, A.F., Wadkar, S.S., and Ghosh, J.S. (2014). Effect of Leaf Extract of *Pandanus amaryllifolius* Roxb on Growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus* (*Staphylococcus*) *aureus*. *International Food Research Journal* 21(1):421-423
- Febriandi, E., Sjarief, R., & Widowati, S. (2017). Studi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Padi Lokal (Mayang Pandan) Pada Berbagai Derajat Sosoh. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2), 79–87
- Gusnimar. 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa dalam Beras. *Buletin Teknik Pertanian* Vol 8. No. 2
- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat*.
- Hariwan, P., Kholil, M., dan Gadissa, A. A. N. (2015). Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical. *Jurnal Pasti*. 9 (2): 203-2019.
- Haryadi .(2008) .*Teknologi Pengolahan Beras* .Gajah Mada University Press . Yogyakarta. Edisi 3.
- Haryanti, P., Setyawati, R., & Wicaksono, R. (2014). Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspensi pati serta konsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. *Agritech*, 34(3), 308-315.
- Hasnelly, H., Fitriani, E., Ayu, S. P., & Havelly, H. (2020). Pengaruh drajat penyosohan terhadap mutu fisik dan nilai gizi beberapa jenis beras. *Agritech*, 40(3), 182-189.
- Hendy, F. (2007). *Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (Manihot Esculenta Crantz) Sebagai Pangan Pokok Alternatif*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Pertanian Bogor.

- Herawati, H. (2010). Standarisasi Pati Termodifikasi untuk Produk Pangan. Makalah Disampaikan pada Acara PPIS–BSN 2010: Jakarta
- Hevikasari, A.N., & Yuwono, D.A. (2013). Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3), 57-62.
- Jading, A., Tethool, E., Payung, P., & Gultom, S. (2011). Karakteristik fisikokimia pati sagu hasil pengeringan secara fluidisasi menggunakan alat pengering cross flow fluidized bed bertenaga surya dan biomassa. *Reaktor*, 13(3), 155-164.
- Juliano, B. O., & Tũaño, A. P. P. (2019). Gross structure and composition of the rice grain. In *Rice* (pp. 31-53): Elsevier. *Jurnal Littri*, 13(12), 73-80.
- Kim, H.-S., Kim, B.-Y., Baik, M.-Y. 2012. Application of Ultra High Pressure (UHP) in Starch Chemistry. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 52, 123–141
- Kitti, dan Kitson. (2011). Nasi cepat masak (nasi instan). *Jurnal Tekno Pangan&Agroindustri*, 1(10), 142.
- Krokida, M.K. dan C. Philippopoulos. 2005. Rehydration of dehydrated foods. *Drying Technology*. 23(4): 799-830.
- Kumalasari, Rima dan Setyoningrum, Fitri & Ekafitri, Riyanti. (2015). Karakteristik Fisik dan Sifat Fungsional Beras Jagung Instan Akibat Penambahan Jenis Serat dan Lama Pembekuan Physical Characteristics and Functional Properties of Instant Corn Rice due to the Addition of Fiber Type and Duration of Freezing. *PANGAN*. 24. 37-48.
- Kurniasari, I., F. Kusnandar, dan S. Budjianto. 2020. Karakteristik fisik beras analog instan berbasis tepung jagung dengan penambahan k-karagenan dan konjak. *Agritech*. 40(1): 64-73.
- Kusmana, A., Budiman, A., & Hidayat, A. (2017). Perkembangan Produksi dan Konsumsi Pangan di Indonesia. *MPRA*
- Kusumawati, D. H., & Putri, W. D. R. (2013). Karakteristik fisik dan kimia edible film pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 1(1), 90-100.
- Laksono, R. A., Mukti, N. D., & Nurhamidah, D. (2022). Dampak Makanan Cepat Saji Terhadap Kesehatan pada Mahasiswa Program Studi “X” Perguruan Tinggi “Y”. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 14(1), 35-39.

- Lumingkewas, M., Manarisip, J., Indriaty, F., Walangitan, A., Mandei, J., & Suryanto, E. (2019). Aktivitas antifotooksidan dan komposisi fenolik dari daun cengkeh (*Eugenia aromatic L.*). *Chemistry Progress*, 7(2).
- Luna, P., H. Herawati, S. Widowati, dan A. B. Prianto. 2015. Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik organoleptik nasi instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12(1): 1-10.
- Millenia, A.D. 2020. Karakteristik Mutu Kimia, Mikrobiologis dan Organoleptik Nasi yang Diolah dengan Perbedaan Metode Pemasakan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Mitsuki S, M. (2005). Comparative Characterization of Raw Starch Hydrolyzing  $\alpha$  Amylase from Various *Bacillus* Strains. *J. Enzymic Tech*, Vol. 37 pp. 410-416
- Murtini, E. S. dan Ramdayani, H. (2022). Pengaruh suhu dan lama pembekuan terhadap kualitas nasi sorgum instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 62-63.
- Nisah, K. (2017). Study pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan plastizicer gliserol. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 5(2), 106-113.
- Nursal, S. W., & Juwita, W. S. (2006). Bioaktifitas ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) dalam menghambat pertumbuhan koloni bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis*, 2(2), 64-66.
- Pamungkas, B., B. Susilo, dan N. Komar. 2013. Uji Sifat Fisik dan Sifat Kimia Nasi Instan (IRSOYBEAN) Bersubstitusi Larutan Kedelai (*Glycine Max*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 1(3): 213-223.
- Pangerang, F dan N. Rusyanti. 2018. Karakteristik dan Mutu Beras Lokal Kabupaten Bulungan Kalimantan Utara. *Jurnal. Universitas Kalimantan Utara*. 1 (20): 32-43
- Paramita, A. H., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh penambahan tepung benguang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1071-1082.
- Parisa, N. (2016). Efek Ekstrak Daun Salam pada Kadar Glukosa Darah The Effect of Bay Leaves on Blood Glucose Level. 1, pp. 404–408.
- Patria, D., K. Sukamto, dan Sumarji. 2021. *Rice Science and Technology (Ilmu dan Teknologi Beras)*. Malang: Literasi Nusantara.

- Pradini, G., Awaloedin, D. T., Agustiani, F., Izati, C. N. S., Saroso, A., & Anjani, R. D. (2024). The Origin of The Legendary Specialty Food Nasi Uduk: A Review of SWOT Analysis. *INTERNATIONAL JOURNAL OF ECONOMICS, MANAGEMENT, BUSINESS, AND SOCIAL SCIENCE (IJEMBIS)*, 4(1), 212-217.
- Prasert, W., & Suwannaporn, P. (2009). Optimization of instant jasmine rice process and its physicochemical properties. *Journal of Food Engineering*, 95(1), 54-61
- Prasetyo, F. dan Julianingsih. 2003. Penentuan Kondisi Pengolahan dan Penyajian Bumbu Rawon Instan Bubuk Dengan Metode Taguchi. *Jurnal Teknik Industri*. Vol 5. Bandung: Universitas Katolik Parahyangan.
- Rahman, R. S; Putri, W. D. R; dan Purwantiningrum, I. (2015). Karakteristik Beras Tiruan Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3(2): 713-722.
- Rahminiwati, M., Saadah, S., & Unang, P. (2010). Bioprospeksi ekstrak jahe gajah sebagai anti-CRD: kajian aktivitas antibakteri terhadap Mycoplasma galliseptikum dan E. coli in vitro. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 15(1), 7-13.
- Rauf, Rusdin. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta.CV Andi Offset. Edisi 1.
- 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
- Rimbawan & Siagian, A. (2004). *Indeks Glikemik Pangan*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Romdon, A. S. (2014). *Kumpulan deskripsi varietas padi*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Rosari, A. R., Duniaji, A. S., & Nocianitri, K. A. (2018). Uji fitokimia ekstrak bunga lawang (*Illicium verum* Hook. F) dan daya hambatnya terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(4), 148.
- Rosida, D., F. (2021). *Buku Ajar Modifikasi Pati dari Umbi-Umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan*. Surabaya: CV. Putra Media Nusantara.

- Saparto, S., Wiharnata, A. I., & Sumardi, S. (2021). Perbedaan pendapatan dan kelayakan usahatani padi inpari 32 dan inpari 42. *AGRISAINTELIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 5(1), 75-82.
- Sari, P., S. Yuwanti, dan D.A.P. Sari. (2020). Daya cerna (in vitro) dan karakteristik pati beras biru instan dengan penambahan ekstrak bunga telang. *Berkala Ilmiah Pertanian*. 3(1): 42-48.
- Sartono, J. P. (2006). Makalah Pelepasan Varietas Unggul Bawang Merah. *Balai Penelitian Tanaman Sayur*. Hal 73.
- Sasmitaloka, K. S., S. Sasmitaloka, and E. Sukasih. (2019). Effect of Freezing Temperature and Duration on Physicochemical Characteristics of Instant Rice. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 309.
- Sastrohamidjojo, H. (2004). *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sembiring, S., Winarti, C., & Baringbing, B. (2008). Identifikasi komponen kimia minyak daun salam (*Eugenia polyantha*) dari Sukabumi dan Bogor.
- Setiyo, Y. (2003). Aplikasi system control suhu dan pola aliran udara pada alat pengering tipe kotak untuk pengeringan buah salak. Pengantar Falsafah Sains, Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Sidik, S. L., Fatimah, F. dan Sangi, M. S. (2013). Pengaruh penambahan emulsifier dan stabilizer terhadap kualitas santan kelapa. *Jurnal Mipa UNSRAT Online*, 2(2), 79-80.
- Sigit, M., Dawa, L, Nussa, O, dan Rahmawati, I. (2021). Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L) terhadap Uji Eber dan Organoleptik pada Pengawetan Daging Kambing (*Capra aegagrus hircus*). *Vitek: Bidang Kedokteran Hewan*. 11 (2): 47-57.
- Silitonga, R. F., Faridah, D. N., Indrasti, D., Afandi, F. A., & Jayanegara, A. (2021). Kadar pati resisten pangan tinggi karbohidrat hasil autoclaving-cooling 2 siklus: studi meta-analisis. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 38(1), 79-88.
- Situmorang N. A., Mahfudz, dan Atmomarsono. (2013). Pengaruh pemberian tepung rumput laut (*Gracilaria verrucosa*) dalam ransum terhadap efisiensi penggunaan protein ayam broiler. *Animal Agricultural Journal*. 2(2): 49-56
- Sloan E, A. (2018). Top 10 Functional Food Trends. *J Food Technology* 72(4): 26-43.

- Srichuwong, S., Sunarti, T., Mishima, T., Isono, N., Hisamatsu, M. (2005). Starches from different botanical sources I: Contribution of amylopectin fine structure to thermal properties and enzyme digestibility. *Carbohydrate Polymers* 60, 529–538
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita, R., dan Helen, W. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. A-18-1 - A-18-7.
- Suliatini, N. W. S., Sadimantara, G. R., Wijayanto, T., & Muhidin. (2011). Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *Crop Agro*, 4(2), 43–48
- Sundari, D., A. Almasyhuri, dan A. Lamid. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Suprihatno, B., Daradjat, A. A., Satoto, B., Widiarta, I. N., Setyono, A., Indrasari, S. D., & Sembiring, H. (2010). Deskripsi varietas padi. *Balai Besar Penelitian Tanaman Padi, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian Sukamandi*, 113.
- Suryawati, Anna dan Meikawati, W. (2011). Pengaruh Dosis Dan Lama Perendaman Larutan Lengkuas Terhadap Jumlah Bakteri Ikan Bandeng. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 7(1): 77 – 78.
- Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., & Aliyah, N. F. (2023). Struktur pati beras (*Oryza sativa* L.) dan mekanisme perubahannya pada fenomena gelatinisasi dan retrogradasi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 755-767.
- Tambun, R., Limbong, H. P., Pinem, C., & Manurung, E. (2016). Pengaruh ukuran partikel, waktu dan suhu pada ekstraksi fenol dari lengkuas merah. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4), 53-56.
- Tambunan, L. R. (2017). Isolasi dan identifikasi komposisi kimia minyak atsiri dari biji tanaman Kapulaga (*Amomum Cardamomum* Willd). *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 57-60.
- Tiara. (2016). Pengaruh Kosentrasi Ekstrak Etanol Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Terhadap Hambatan Pertumbuhan Bakteri *Enterococcus faecalis* Dominan Di Saluran Akar In Vitro. Universitas Muhammadiyah Surakarta.



- Tongdang, T., Meenun, M., & Chainui, J. (2008). Effect of sago starch addition and steaming time on making cassava cracker (Keropok). *Starch-Stärke*, 60(10), 568-576.
- Utami, A. U., & Ulfa, R. (2022). Efek Lama Pengeringan Terhadap Kadar Air Gabah Dan Mutu Beras Ketan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 4(1), 32-36.
- Waryanti, R. C. 2021. Pengaruh Rasio Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) dan Tepung Beras Pandan Wangi (*Oryza sativa* L. var. *aromatica*) serta Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan. Disertasi Doktor. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.\
- Widayanti, E., & Hariyanto, O. I. B. (2019). *Melestarikan Nasi Uduk Sebagai Makanan Tradisional Untuk Menu Breakfast Di Hotel Gino Feruci Kebon Jati Bandung*. Universitas Bsi Bandung
- Widyasaputra, R., Syamsir, E., & Budijanto, S. (2019). Optimization of Process Parameters of Parboiled Black Rice Using Response Surface Methodology. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 7(1), 102-111.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yusof, B. N. M., Talib, R. A., & Karim, N. A. (2005). Glycaemic index of eight types of commercial rice in Malaysia. *Malaysian Journal of Nutrition*, 11(2), 151-163.