

DAFTAR PUSTAKA

- A, Asgar dan D. Musaddad. (2006). Optimasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan Pada Wortel. *J. Hort.* Vol. 16. No. 3, 2006” Diambil dari:
http://hortikultura.litbang.pertanian.go.id/jurnal_pdf/163/Asgar_wortel.pdf
- Adzani, Fadli. 2020. Kenali Sederet Manfaat beras Basmati dan Efek Sampingnya. <https://www.sehatq.com/artikel/beras-basmati-kenali-manfaat-kandungan-nutrisi-dan-efek-sampingnya/amp>. Diakses : 21 september 2022.
- Agustina, Erna. (2008). Identifikasi dan Karakterisasi Morfologi Mikrofungi Akuatik dan Potensi Pemanfaatannya untuk Bioremediasi. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Andriani R, 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nirvana*) terhadap Karakteristik Mie Kering. Universitas Pasundan.
- Anonymous. 2010a. Ready to Serve Rice. <http://www.minuterice.com/en-us/products/categories/29/ReadytoServeRice.aspx>.
- AOAC (2005). Official Methods of Analysis. Association Analytical Chemists (AOAC). Published by the Association of Official Analytical Chemist. Washington DC, USA
- Badan Pusat Statistik, 2022. Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2021.
- Badan Pusat Statistik, 2022. Luas panen dan Produksi Padi di Indonesia 2022.
- Badan Pusat Statistik, 2022. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Padi Menurut Provinsi 2018-2021
- Cleveland J dan Montville IF. 2001. Bacteriocins: safe, natural antimicrobials for food preservation. *Intern J. Food Microbiol* 71:1-20.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2004. Jakarta: LIPI.
- Darandakumbura, H. D. K., Wijesinghe, D. G. N. G., & Prasantha, B. D. R. (2013). Effect of processing conditions and cooking methods on resistant starch, dietary fiber and glycemic index of rice. *Tropical Agricultural Research*, 24(2), 163–174.
- DeMan, M Jhon. 1997. *Kimia Makanan*. ITP, Bandung Estiasih, Teti, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Denardin, C.C., Boufleur, N., Reckziegel, P., Da Silva, L.P., dan Walter, M. 2012. Amylose Content in Rice (*Oryza sativa*) Affects Performance, Glycemic and Lipidic Metabolism in Rats. *Ciência Rural* 42(2): 381–387.
- Dewi Shofia Kusuma, 2008. Pembuatan Produk Nasi Instan Berbasis Fermented Cassava Flour Sebagai Bahan Pangan Alternatif. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor

- Dinas Perkebunan Tanaman Pangan Dan Holtikultura Provinsi Sumatera Barat, 2021. Luas Penyebaran Varietas Tanaman Pangan Per Kabupaten Tahun 2021.
- Effendi I dan Oktariza W. 2006. Manajemen Agribisnis Perikanan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Erlangga, Jakarta.
- Frei, M and K. Becker. 2005. On Rice, Biodiversity and Nutrients
- Glicksman, 1983. Seaweed extracts. Di dalam Glicksman M (ed). Food Hydrocolloids Vol II. Florida: CRC Press, Boca Raton.
- Habibi, N. A., Fathia, S., dan Utami, C. T. 2019. Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode Freeze Drying (Review). Jurnal Sains Terapan. Volume 5(2): 67-76
- Hamidi. D. Z. Agus Lesmana. 2017. *Analisis Break Even Point Sebagai Dasar Dalam Penentuan Kapasitas Produksi Minimum Untuk Mencegah Potensi Kebangkrutan Ukm Di Desa Selawangi Kecamatan Sukaraja Kabupaten Sukabumi*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pgri Sukabumi.
- Handayani, M.T. 2016. *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Nasi Kuning Instan* [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Sriwijaya.
- Hansen, Don R. Dan Maryanne M. Mowen. 2006. *Akuntansi Manajemen. Buku 2*.
- Haralampu SG, 2000. Resistant Starch—A Review of The Physical Properties and Biological Impact of RS3. Carbohydrate Polymer 41: 285-292.
- Haryadi, 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada. University Haryadi, 2008. Teknologi Pengolahan Beras. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hasanah D, 2010. Desain Camilan Puffed Rice Cakes dengan Penambahan Buah Kering (Dried Fruits) dan Biji Wijen (*Sesamum orientalis* L.) sebagai Camilan Sehat untuk Anak-anak. Institut Pertanian Bogor.
- Herliani, L. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Hubeis M. 1984. Pengembangan Metode Uji Kepulenan Nasi. Thesis di Institut Pertanian Bogor.
- HunterLab. 2008. Calorimeters vs spectrophotometer. Technical Services Departement Hunter Associates Laboratory, Inc. Virginia.
- Jane Jay-Lin, 2004. Journal Starch: Structures and properties. Iowa State University.
- Juliano, B. O. 1972. The Rice Caryopsis and Its Composition. Dalam D, F. Hounston (Ed), Rice, Chemistry and Technology, The American Association of Cereal Chemistry, St. Paul, Minnesota. Pp :21-27.

- Kartika, Bambang, dkk. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Leszczynski W, 2004. Resistant Starch-Classification, Structure, Production. Polish Journal.
- Lin, J., Singh, H., Chang, Y., & Chang, Y. (2011). Factor analysis of the functional properties of rice flours from mutant genotypes. Food Chemistry, 126(3), 1108–1114. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.11.140>.
- Luna, Prima., H. Herawati, S. Widowati, dan A. B. Prianto. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 12 (1): 1–10.
- Maharani Sarah, 2017. Pengaruh varietas beras merah dan metode pemasakan bertekanan terhadap karakteristik beras merah (*oryza nivara* l.) Instan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- makanan suplemen (food supplement). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Miah MA, Haque Anwarul, Douglass M Paul and Clarke Brian, 2002. Parboiling of rice part I: effect of hot soaking time on quality of milled rice. International Journal of Food Science and Technology 37: 527- 537. doi: 10.1046/j.13652621.2002. 00610.x
- Mustar. 2013. Studi pembuatan abon ikan gabus (*ophiocephalus Striatus*) sebagai
- Pamungkas Bayu, Susilo Bambang dan Komar Nur, 2013. Uji Sifat Fisik dan Sifat Kimia Nasi Instan (IRSOYBEAN) Bersubstitusi Larutan Kedelai (*Glycine max*). Jurusan Keteknikan Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Pangidoan, S., Sutrisno., dan Purwanto, A. 2013. Simulasi Transportasi dengan Pengemasan untuk Cabai Merah Keriting Segar. Jurnal Keteknikan Pertanian 7 (1): 203.
- Pertiwi, F.G.P. 2020. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Beras Instan dengan Penambahan Ekstrak Wortel (Daucus carota L.)* Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Plantamor. 2012. Informasi Spesies. [www. Plantamor.com/index.php?plant=926](http://www.Plantamor.com/index.php?plant=926).
- Prom-u-thai, C., Huang, L., Fukai, S. dan Reskasem, B. (2011). Iron fortification in parboiled rice a rapid and effective tool for delivering iron nutrition to rice consumers. Food and Nutrition Science 2: 232-328.
- Rewthong, Orrawan., S. Soponronnarit, C. Taechapairoj, P. Tungtrakul, and S. Prachayawarakorn. 2011. Effects of Cooking, Drying and Pretreatment Methods on Texture and Starch Digestibility of Instant Rice. Journal of Food Engineering 103. Elsevier Ltd: 258–64.

- Roder Neil, Ellis Peter R, and Butterworth Peter J, 2005. Starch Molecular and Nutritional Properties: A Review. *Advance in Molecular Medicine*, 1(1): 5-14
- Rusdin, I. 2021. *Optimalisasi Proses Pengolahan Beras Instan Indeks Glikemik Rendah*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Sekolah Pascasarjana. Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Rusmono Momon, Afnidar, dan Hartinawati. 2011. Kimia Bahan Makanan. In: Air. Jakarta: Universitas Terbuka
- Sajilata M.G, Singhal Rekha S, Kulkarni Pushpa R, 2006. Resistant Starch. A-review in Food Science and Food Safety.
- Sasmitaloka, K. S., S. Widowati, and E. Sukasih. 2020. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia, Sensori, dan Fungsional Nasi Instan dari Beras Amilosa Rendah*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 17(1): 1 - 14.
- Sasmitaloka, K. S., Widowati, S., & Sukasih, E. (2019). Effect of freezing temperature and duration on physicochemical characteristics of instant rice. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 309
- Septianingrum Elis, Liyanan dan Kusbiantoro Bram, 2016. Review Indeks Glikemik Beras. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh. *Jurnal Kesehatan*.
- Silvia, W. 2010. Pengaruh Persepsi Konsumen terhadap Perilaku Pembelian Produk House Brand Beras Giant. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Sjamsiah, Jaya, A., & Suriani. (2018). Analisis Proksimat pada Beras Hibrid yang Terbuat dari Singkong (*Manihot esculentra*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Sainsmat*, 7(1), 57–64
- Soekarto, S.T.1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sunarwianto, T. P. 2017. Optimalisasi Formulasi Nasi Uduk Instan dengan Menggunakan Design Expert Metode Mixture D-Optimal. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan
- Susilo, N., R. Hasbullah dan Sugiyono. 2013. Proses Pengolahan Beras Pratanak Memperbaiki Kualitas dan Menurunkan Indeks Glikemik Gabah Varietas Ciherang. *PANGAN*, Vol. 22 No. hal: 209-220.
- Ulyarti. (1997). Mempelajari Sifat-sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin, dan Campurannya. Institut Pertanian Bogor.
- Widowati Sri, 2007 Pemanfaatan Ekstrak Teh Hijau (*Camellia Sinensis* O.Kuntze) Dalam Pengembangan Beras Fungsional Untuk Penderita Diabetes Melitus. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor Bogor 2007.
- Widowati Sri, Santosa B.A. Susila, Astawan Made dan Akhyar, 2009. Penurunan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Melalui Proses Pratanak. Balai Besar Penelitian Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

- Widowati Sri, Sasmitaloka Kirana S, dan Banurea Imia Ribka. 2020. *Karakteristik Fisikomia dan Fungsional Nasi Instan*. Jurnal Pangan 29 (2): 87–104.
- Widowati, Sri. 2008. Karakteristik Beras Instan Fungsional dan Peranannya Dalam Menghambat Kerusakan Pankreas. Journal Pangan 52 (17):51-60.
- Widowati, Sri., B.A. Susila Santosa, S Lubis, H Herawati, dan P Luna. 2011. Pengembangan Teknologi Produksi Nasi Instan dengan Waktu Rehidrasi Singkat. Laporan Hasil Penelitian di BB Pascapanen.
- Winarto, W.P. dan Tim Lentera.2004. Khasiat dan Manfaat Kunyit (Sehat Dengan Ramuan Teradisional). Agromedia. Jakarta.
- Zeng, Y., Deng, M., Lv, Z., & Peng, Y. (2014). Evaluation of antioxidant activities of extracts from 19 Chinese edible flowers. SpringerPlus, 3, 315. doi: 10.1186/2193-1801-3-315.