

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y., Rasdiansyah, R., dan Muhaimin, M. 2014. "Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran". *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 6, no. 2. Tersedia pada: <https://jurnal.usk.ac.id/TIPI/article/viewFile/2063/2018>
- Aliyah, S., dan Indah, S. S. 2018. "Perbandingan Formula Enteral Rendah Lemak Berbasis Tepung Edamame dengan Formula Komersial Rendah Lemak". *Jurnal Media Gizi Indonesia*, vol.13, no. 1, 1-11. Tersedia Pada: <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5086>
- Amaranggana, U. K., Machfudz, A., Saidi, I. A., dan Budiandari, R. U. 2022. "Effect of Old Roasting and Long Immersion on the Quality of Brown Rice Flour (*Oryza nivara*)". *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology* 3, no. 01: 22-26. Tersedia pada: <https://jtfat.umsida.ac.id/index.php/jtfat/article/view/1599>
- Andika, A., Kusnandar, F., dan Budijanto, S. 2021. "Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Beras Analog Multigrain Berprotein Tinggi". *J. Teknol dan Industri Pangan*. vol.32, 60-71. Tersedia Pada: <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.1.60>
- Aprilia, A. 2014. "Aplikasi Pef (*Pulsed Electric Field*) Dan Tween 80 Pada Proses Ekstraksi Minyak Atsiri Bunga Mawar". *Doctoral dissertation*, Universitas Brawijaya. Tersedia Pada: <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/149782>
- Babu, P. D., Subhasree, Bhagyaraj, and R Vidhyalakshmi. 2009. "Brown Rice-Beyond the Color Reviving a Lost Health Food - A Review". *American-Eurasian Journal of Agronomy* 2 (2), 67-72. Tersedia pada: https://www.researchgate.net/publication/238713802_Brown_Rice-Beyond_the_Color_Reviving_a_Lost_Health_Food_-_A_Review.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2020. "Inpari Arumba Pilihan Beras Berpigmen". <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/3936/>. Diakses pada 25 januari 2023.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. "Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi". Jakarta . Tersedia pada: https://tabel-gizi.pom.go.id/regulasi/4_Peraturan_Kepala_BPOM_Nomor_9_Tahun_2016_tentang_Acuan_Label_Gizi.pdf .
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. "Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan". Jakarta. Tersedia pada: https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PBPOM_Nomor_22_Tahun_2019_tentang_ING.pdf
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. "Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan". Jakarta. Tersedia pada: <https://jdih.pom.go.id/download/product/827/34/2019>
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. (SNI 2973:2011). "Biskuit". Jakarta. Tersedia pada: <http://lib.kemenperin.go.id/neo/detail.php?id=219607>
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. (SNI 01-2892-1992). "Cara Uji Makanan dan Minuman". Jakarta. Tersedia pada: <https://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/3258>
- Banurea, I. R., Sasmitaloka, K. S., Sukasih, E., dan Widowati, S. 2020. "Karakterisasi Nasi Instan Yang Diproduksi Dengan Metode Freeze Drying". *Warta IHP* 37. No. 2 , 133-143. Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/450315-none-b48bcc09.pdf>
- Banu, H., Itagi, N., Jayadeep, A., and Singh, V. 2012. "Nutrients, Nutraceuticals and Bioactive Properties of Multi-Whole Grain Mix for Drink and Porridge". *Journal of Nutritional Therapeutics*. 61-171. <https://doi.org/10.6000/1929-5634>.
- Basim, H. F., J. M. Dhuha, M. T. A. Mohammed, AK Sedik Al-Hiyaly, and A. A. Afaf. 2021. "The effect of mixing rice with mung bean in different food meals on postprandial blood glucose level in healthy adults". In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, vol. 779, no. 1, p. 012002. IOP Publishing.

- Danawati, H. R. 2018. "Pengaruh Variasi Waktu Perendaman Terhadap Sifat Fisikokimia Beras Pecah Kulit Berkecambah (Germinated Brown Rice) '". Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Tersedia pada; <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/165265/>
- Danastry, E. N., Kurniantoro, F. E., dan Larasati, D. 2021."Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Beras Merah (*Oryza rufipogon*) Dengan Metode DPPH''. *Jurnal Kesehatan Madani Medika*, Vol 12, No 02, 173-178. Tersedia pada: <https://doi.org/10.36569/jmm.v12i2.200>
- Dewi, K. H., Zuki, M., dan Subagio, M. 2012. "Pengaruh suhu dan lama waktu penyangraian nibs terhadap mutu bubuk coklat". *Jurnal Agroindustri*. Vol. 2 No. 1, 41-52.Tersedia pada: <https://repository.unib.ac.id/10695/1/kajian%20suhu%20dan%20lama%20waktu.pdf>
- Dewi, N. L. P. D. U., Wrasati, L. P., dan Yuarini, D. A. A. 2016. "Pengaruh suhu dan lama penyangraian dengan oven drier terhadap karakteristik teh beras merah Jatiluwih''. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), 1-12.Tersedia pada: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/19589>
- Dwi, E., dan Faridah, A. 2019."Pengembangan Produk Sala Lauakdengan Teknik Gelatinisasi''. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* 8, no. 2 : 259-267.Tersedia pada: <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JISH/article/view/22626>
- Dd, Shinde., Syed, Hm and Sawte, Ar. 2017. "*Qualitative Analysis of Multigrain Mid-Day Meal Premix*". *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 6(5), 10-13. Tersedia Pada: <https://www.phytojournal.com/archives/2017/vol6issue5/PartA/6-4-387-362.pdf>
- Dighe, P., Rasane, P., Gavahne, A., Kour, A., and Nakra, A. 2022. "*Importance of multigrain consumption over single grain: A review*". *The Pharma Innovation Journal* 2022; SP-11(6), 2707- 2714.Tersedia pada: <https://www.thepharmajournal.com/archives/2022/vol11issue6S/PartAH/S-11-6-422-169.pdf>

- Fadhallah, E. G., Hasbullah, R., dan Nugroho, L. P. E. 2016. " Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Mutu Fisik Beras Pratanak pada Beberapa Varietas Gabah". *Jurnal Keteknikan Pertanian* 4, no. 2 .Tersedia pada: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/15892>
- Fida, R. 2022. "Analisa Kandungan Kimia Pada Tepung Pisang Dengan Metode Annealing Dan Retrogradasi Pada Pembuatan Biskuit". *JASEP*. Tersedia pada: [journal.unbara.ac.id.
http://journal.unbara.ac.id/index.php/jsp/article/download/1797/1135](http://journal.unbara.ac.id/index.php/jsp/article/download/1797/1135).
- Handayani, H., Rosahdi, T. D., dan El Viera, B. 2017. "Pengaruh lama penyimpanan dan penambahan asam sitrat pada nasi di rice cooker terhadap kandungan nutrisi". *al Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan* 4, no. 2 : 81-90. Tersedia pada: <https://doi.org/10.15575/ak.v4i2.5088>
- Hardinsyah., Riyadi, H., dan Napitupulu, V. 2012. "Kecukupan Energi, Protein, Lemak Dan Karbohidrat". Dalam *Artikel Departemen Gizi, FK UI*. Hal. 1-26. Tersedia pada: https://www.researchgate.net/publication/301749209_KECUKUPAN_ENERGI_PROTEIN_LEMAK_DAN_KARBOHIDRAT
- Henggu, K. U., Takanjanji, P., Yohanes, E., Nalu, N. T., Amah, A. B., dan Benu, M. J. R. 2021. "Pengaruh Lama Waktu Pengukusan Suhu Suwari Terhadap Karakteristik Kamaboko Ikan *Euthynnus affinis*, Cantor 1849". *Journal of Marine Research* 10, no. 3 : 403-412.Tersedia pada: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jmr/article/view/31344>
- Indriyani, F. 2013. "Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan". *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 04, no. 08, 27-34.Tersedia pada: <https://doi.org/10.26714/jpg.4.2.2013.%25p>
- Interpares, P., H. Haryadi., dan M. N. Cahyanto. 2015. "Pengaruh Retrogradasi Pada Pembuatan Sohun Pati Jagung Terhadap Karakteristik Fisikokimia Produk Dan Aktivitas Prebiotiknya". *Agritech*. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9406>.
- Istiqomah, A., dan Ninik R. 2015. "Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah". *Journal of Nutrition College*, vol. 4, no. 4, 620-627. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10171>

- Itagi, H. B. N., and Singh, V. 2012. "Preparation, Nutritional Composition, Functional Properties And Antioxidant Activities Of Multigrain Composite Mixes". *J Food Sci Technol* (January–February 2012) 49(1), 74–81. Tersedia pada: https://www.researchgate.net/publication/236189430_Preparation_nutritional_composition_functional_properties_and_antioxidant_activities_of_multigrain_composite_mixes
- Iqbal, A., Pintor, K. T., dan Lisiswanti, R. 2015. "Manfaat Tanaman Kacang Merah dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah". *Majority*. Volume 4, No.9, 148-152. Tersedia pada: <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1428>
- Jang, H. L., Kim, K. W., Jeong, Y. J., Youn, K. S., Woo, S. C., and Yoon, K. Y. 2013. "Establishment of Mixing Ratio of Multigrain Rice for Adolescent and Aged People and Its Nutritional and Functional Estimation". *J Korean Soc Food Sci Nutr*. 53-61. Tersedia pada: <http://dx.doi.org/10.3746/jkfn.2013.42.1.053>
- Jelita, K. 2011. "Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan Dengan Metode Aoac Dan Asp Terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, Dan Ruggedness". *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Tersedia pada: <http://repository.ipb.ac.id:8080/handle/123456789/48246>
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., dan Pambayun, R. 2013. "Perubahan Nilai Gizi Pempek Lenjer Selama Perebusan". *Publikasi Penelitian*. <http://ejournal.sumselprov.go.id/pptk/article/view/260>.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. "Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Untuk Masyarakat Indonesia". Jakarta. Tersedia pada: http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No__28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf
- Kokani, R. C., Sayali, S Dhone., dan Samata., S G. 2019. "Development and quality evaluation of multigrain instant Dhokla mix". *International Journal of Food Science and Nutrition*. Volume 4, Issue 5, 169-171.

- Tersedia pada:
<https://www.foodsciencejournal.com/archives/2019/vol4/issue5/4-5-65>
- Kristianto, H., Prasetyo, S., dan Sugih, A. K. 2019. "Pemanfaatan ekstrak protein dari kacang-kacangan sebagai koagulan alami." *Jurnal Rekayasa Proses* 13, no. 2: 65-80. Tersedia pada:
<https://jurnal.ugm.ac.id/jrekpros/article/view/46292>
- Kumalasari, R., Fitri, S., dan Riyanti., E. 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''. *Jurnal Pangan* 24, no. 1:37-48.Tersedia pada:
<https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/41>
- Kurniawati, E. 2016. "Potensi Serat Pangan Edamame (glycine max) sebagai Agen Prebiotik dengan Variasi Pra Proses". *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian.Universitas Jember.Terdapat pada:
<https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/79665>
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., dan Muhammad, D. R. A. 2012. "Pengaruh perlakuan pendahuluan dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori tepung biji nangka (Artocarpus heterophyllus)." *Jurnal Teknosains Pangan* 1, no. 1. Tersedia pada:
<https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4184>
- Lailiyati, S. N., D. R. Affandi., dan M. A. M. Andriani. 2014. "Formulasi Dan Kajian Karakteristik Nasi Jagung (Zea Mays L) Instan Dengan Penambahan Tepung Tempe''. *Jurnal Teknosains Pangan*. academia.edu.
<https://www.academia.edu/download/77981980/4016.pdf>.
- Lestari, O. A., F. Kusnandar., dan N. S. Palupi. 2015. "Pengaruh Heat Moisture Treated (HMT) Terhadap Profil Gelatinisasi Tepung Jagung''. *Jurnal Teknologi Pertanian*. <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/465>.
- Li, H., Yan, S., Yang, L., Xu, M., Ji, J., Mao, H., and Sun, B. 2021. "Starch gelatinization in the surface layer of rice grains is crucial in reducing the stickiness of parboiled rice". *Food Chemistry*, 341, 128202. Tersedia pada:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S030881462032064>

- Lina, E. C., dan Murtius, W. S. 2020. "*Sosialisasi Potensi Beberapa Varietas Sorgum sebagai Bahan Baku Makanan Olahan*". *Jurnal Warta Pengabdian Andalas* 27 (3), 165–72. <https://doi.org/10.25077/jwa.27.3.165-172.2020>.
- Listiyani, T. 2021. "*Efektivitas Beras Merah (Oryza Nivara) Dalam Menurunkan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2: Literature Review*". Naskah Publikasi. <http://digilib.unisayogya.ac.id/6230>.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., dan Prianto, A. B. 2015. "Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan". *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12, no. 1, 1-10. Tersedia pada: <https://www.neliti.com/id/publications/179944/pengaruh-kandungan-amilosa-terhadap-karakteristik-fisik-dan-organoleptik-nasi-in>.
- Maharani, S. 2020. "Stabilitas Antosianin Nasi Merah Instan Akibat Pengaruh Varietas Beras Merah (*Oryza Nivara*. 1) dan Teknik Pemasakan Menggunakan Metode Pengeringan Beku (Freeze Drying)". *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 7(3), 107-115. Tersedia pada: <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i3.3031>
- Mahendra, A. Y., dan Oktarina. 2017. "Respon Kedelai Edamame (*Glycine Max*, L Merill) Terhadap Waktu Aplikasi Dan Konsentrasi Pestisida Nabati Gadung". *Agritrop*. vol 15 (1), 44-54. Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/273690-respon-kedelai-edamame-glycine-max-l-mer-8032fdd8.pdf>
- Mayasari, R. 2015. "Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)". *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Tersedia pada; <http://teknik.unpas.ac.id/>
- Muhandri, T, Subarna., dan Ivan M. 2013. "Optimasi Proses Pembuatan Mi Sorgum Dengan Menggunakan Ekstruder Ulir Ganda (Optimization of Sorghum Noodle Processing with Twin Screw Extruder)". *Jurnal Sains Terapan* 3 (1), 1–7. Tersedia pada: <https://doi.org/10.29244/jstsv>.
- Needham, A. S., Eleanor J. B., Stuart, K. J., dan Linda, C. T. 2015. "*Sorghum: an underutilized cereal whole grain with the potential to assist in the*

- prevention of chronic disease*”. *Food Reviews International* 31, no. 4, 401-437.
- Nurholis, N., Syafii, M., dan Khoiri, S. 2020. "Studi Warna Biji Jagung Lokal Madura Menggunakan Teknologi Imaging”. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 13(1), 60-69. Terdapat pada: <http://dx.doi.org/10.21107/agrovigor.v13i1.6569>
- Nuryani. 2013. "Potensi Substitusi Beras Putih Dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Melitus”. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol. 3. No. 3, 157-168.
- Pamungkas, B., Susilo, B., dan Komar, N. 2013. "Uji sifat fisik dan sifat kimia nasi instan (IRSOYBEAN) bersubstitusi larutan kedelai (Glycine max) ”. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 1, no. 3 . Terdapat pada: <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/146>
- Palguna, I. G. P. A., Sugiyono, S., dan Hariyanto, B. 2014. "Karakteristik Pati Sagu Yang Dimodifikasi Dengan Perlakuan Gelatinisasi Dan Retrogradasi Berulang”. *Jurnal Pangan*. <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/59>.
- Palupi, N. S., N. R. Zhafira., dan B. Nurtama. 2019. "Optimasi Formula Tahu Lembut Instan Dan Rasio Air Rehidrasi Dalam Pengembangan Wedang Tahu Sebagai Pangan Fungsional”. *Jurnal Mutu Pangan*. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/28077>.
- Pratiwi, V. N. R., Astuti, M., dan Murdiati, A. 2018. "Efek Pemberian Diet Beras Merah Dan Beras Putih Pra-pemasakan Terhadap Kadar Total Kolesterol, Trigliserida, Dan Berat Badan Tikus Hiperglikemia”. *Jurnal Teknologi Pangan* 12 (2). Tersedia pada <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i2.1285>.
- Putra, S. S. 2018. "Variasi konsentrasi Natrium Sitrat dan Lama Perendaman Pada Pembuatan Beras Ketan Instan”. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Tersedia pada: <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/96070>
- Putranto, B. A. 2018. "Studi Pengaruh Perlakuan Sangrai (Dry-Heat Cooking) Pada Beras Terhadap Pola *Electron Spin Resonance Spectroscopy* Minuman Herbal Beras Kencur”. *Skripsi*. Fakultas Matematika Dan Ilmu

Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya. Tersedia pada:
<http://repository.ub.ac.id/id/eprint/168809>

Purwoko, B. W., Sabarisman, I., Anoraga, S. B., dan Rahmatika, A. M. 2022. "Optimasi Pembuatan Nasi Liwet Instan Dengan Menggunakan Metode Taguchi". Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono, 18(01), 84-89. <http://snsb.upnjatim.ac.id/index.php/snsb/article/view/102>.

Ramadhani, F. 2018. "Studi Profil Spektrum Uv-Vis Dan Uji Viskositas Minuman Herbal Beras Kencur Dengan Penambahan Beras Sangrai (Dry Cooking)". *Skripsi*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya . Tersedia pada: <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/168507>

Rohaya, M. S., M. Y. Maskat., dan A. G. Ma'Aruf. 2013. "Rheological Properties of Different Degree of Pregelatinized Rice Flour Batter". *Sains Malaysiana*. core.ac.uk. Tersedia pada: <https://core.ac.uk/download/pdf/18524840.pdf>

Saefulhadjar, D., Rusmana, D., Setiyatwan, H., dan Tarmidi, A. R. 2020. "Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Suhu Gelatinisasi, Retensi Bahan Kering dan Energi Metabolis Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) pada Ayam Broiler". *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran* 20, no. 1, 76-80. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24198/jit.v20i1.29136>

Safitri, R. 2019. "Pengaruh Pemberian Edamame (*Glycin Max* (L) Merrill) Terhadap Produksi Asi Pada Ibu Nifas Primipara Di Praktik Bidan Mandiri (Pmb) Dillah Sobirin Kecamatan Pakis Kabupaten Malang". *Journal of Issues in Midwifery*. Vol. 2 No. 3, 41-47. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21776/ub.JOIM.2018.002.03.4>

Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., dan Dzulfikri, M. A. 2021. "Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Dan Kacang Mete". *Food and Agroindustry Journal*. Vol.2, No.2, 42-52. Tersedia pada: <https://jurnal.uts.ac.id/index.php/JTP/article/view/1222>

Sasmitaloka, K. S., Widowati, S., dan Sukasih, E. 2020. "Karakterisasi Sifat Fisikokimia, Sensori, Dan Fungsional Nasi Instan Dari Beras Amilosa Rendah". *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 17. no. 1, 1-14. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n1.2020.1-14>.

- Santoso, I. A. 2011."Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan''. *Magistra*. fmipa.umri.ac.id. Tersedia pada: <https://fmipa.umri.ac.id/wp-content/uploads/2016/09/Pinki-A-Serat-dan-manfaatnya-bg-kesehatan-74-129-1-SM.pdf>.
- Saroh, S. Y., B. Sulistiyanto, M. Christiyanto., dan C. S. Utama. 2019. "Pengaruh lama pengukusan dan penambahan level kadar air yang berbeda terhadap uji proksimat dan pencernaan pada bungkil kedelai, gaplek dan pollard''. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah* 17, no. 1 : 77-86. Tersedia pada: <https://doi.org/10.36762/jurnaljateng.v17i1.788>
- Setiawan, M. 2012. "Pengaruh Lama Pengukusan Yang Berbeda Terhadap Mutu Tepung Mangrove Api-Api (Avicennia Marina) ''. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Tersedia pada: <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/132966>
- Singh, B. P., Jha, A., Sharma, N., and Rasane, P. 2013. "*Optimization of a Process and Development of a Shelf Life Prediction Model for Instant Multigrain Dalia Mix: Instant Multigrain Dalia Mix*". *Journal of Food Process Engineering* 36 (6), 811–23. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1111/jfpe.12050>.
- Sipayung, M. Y. 2015. "Pengaruh suhu pengukusan terhadap sifat fisika kimia tepung ikan rucah''. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan* 2, no. 1 :1-13. Tersedia pada: <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERIKA/article/view/4701>
- Soedirga, L. C., Cornelia, M., dan Vania, V. 2018. "Analisis Kadar Air, Kadar Serat, Dan Rendemen Tepung Singkong Dengan Menggunakan Berbagai Metode Pengeringan [*Analysis Of Water Content, Fibre Content, And Yield Of Cassava Flour With Several Types Of Drying Method*] ''. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)* 2, no. 2: 8-18. Tersedia pada: <https://ojs.uhp.edu/index.php/FaSTJST/article/view/1322>
- Souripet, A. 2015. "Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu''. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol4, No.1, hlm.25-32. Tersedia pada: <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/36>

- Suarni. 2017. "Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya". *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 35 (3): 99. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p99-110>.
- Sulthoniyah, S. T. M., Titik, D. S., dan Eddy, S. 2013. "Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)". *THPi Student Journal*, 1 (1): 33-45. Universitas Brawijaya. Tersedia pada: <https://www.neliti.com/id/publications/110333/pengaruh-suhu-pengukusan-terhadap-kandungan-gizi-dan-organoleptik-abon-ikan-gabu>
- Sumartini. 2018. "Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza Nivara*) Instan Dengan Cara Fisik". *Pasundan Food Technology Journal* 5 (1): 84. Tersedia pada: <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.842>.
- Susanti, A. A. 2011. "Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Beras Dalam Larutan Disodium Phosphat Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik". *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Tersedia pada: <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/148592>
- Susilo, N., Hasbullah, R., dan Sugiyono, S. 2013. "Proses Pengolahan Beras Pratanak Memperbaiki Kualitas dan Menurunkan Indeks Glikemik Gabah Varietas Ciherang (Parboiled Rice Processing Improve Quality and Reduce Glycemic Index of Paddy cv. Ciherang)". *Jurnal Pangan* 22, no. 3 : 209-220. Terdapat pada: <https://doi.org/10.33964/jp.v22i3.92>
- Sutikno, S., Marniza, M., dan Yanti, M. F. 2015. " Pengaruh Perlakuan Awal Basa Dan Asam Terhadap Kadar Gula Reduksi Tandan Kosongkelapa Sawit [*The effect of alkali and acid pretreatment on reduced sugar of empty palm fruit bunches*]". *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* 20, no. 1: 1-10. Terdapat pada: <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/1380>
- Suyanto, A. 2017. "*Kuliah Warna Pangan*". <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2017/10/kuliah-warna-pangan.ppt>. Diakses pada tanggal 11 Juni 2023.

- Tala, Z. Z. 2009. "Manfaat Serat Bagi Kesehatan". [dupakdosen.usu.ac.id. https://dupakdosen.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1931/09E01454.pdf?sequence=1](https://dupakdosen.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1931/09E01454.pdf?sequence=1).
- Tim Pengampu Pengetahuan Bahan Pangan. 2019. "Buku Kerja Praktek Mahasiswa Pengetahuan Bahan Pangan". Hal. 14. Jember.
- Tuapattinaya, P. M. 2017. "Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus Acoroides*), Serta Implikasinya bagi Pembelajaran Masyarakat di Pulau OSI Kabupaten Seram Bagian Barat". *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan* 5, no. 1: 46-55. Tersedia pada: <http://dx.doi.org/10.33477/bs.v5i1.484>
- 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". *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Tersedia pada: <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/57938>
- U.S. Department Of Agriculture. 2019. "*Edamame, Frozen, Prepared*". Diakses pada 18 Januari 2023. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168411/nutrients>.
- U.S. Department Of Agriculture. 2019. "Sorghum grain". Diakses pada 18 Januari 2023. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169716/nutrients>.
- U.S. Department Of Agriculture. 2019. "Rice, brown, long-grain, cooked (Includes foods for USDA's Food Distribution Program)". Diakses pada 18 Januari 2023. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169704/nutrients>.
- Utama, C.S., Sulistiyanto, B., Barus, O. dan Haidar, M.F., 2022. "Kualitas Kimia dan Profil Serat Bekatul Gandum dengan Kadar Air dan Lama Pemanasan Berbeda". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 11, no. 1:26-33. Tersedia pada: <https://doi.org/10.17728/jatp.11457>
- Waluyo, J., Prasetyaningsih, Y., Ariyani, F. T., dan Sari, I. M. 2020. "Pengaruh perendaman asam nitrat pada pemrosesan nasi instan untuk menurunkan

indeks glikemik''. *Equilibrium* 4, no. 1 : 23-28. Tersedia pada: <https://doi.org/10.20961/equilibrium.v4i1.43225>

Widodo, N. A. 2019. "Optimasi Pembuatan Nasi Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) Instan dan Karakteristik Fisikokimia Pasca Rehidrasi''. *Skripsi*. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata.

Widowati, S., Sasmitaloka, K. S., dan Banurea, I. R. 2020. "Karakteristik Fisikomia dan Fungsional Nasi Instan''. *Artikel*. Diakses pada 8 Februari 2023. Tersedia pada: <https://123dok.com/document/yjjerg5y-karakteristik-fisikomia-fungsional-instan-physicochemical-functional-characteristics-instant.html>

Widowati, S., Nur. A., dan Farida, N. 2020. "Formulasi, Karakterisasi, Dan Optimasi Waktu Rehidrasi Produk Nasi Kuning Instan''. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Volume 17 No.2 September 2020 : 95 – 107. Tersedia pada: <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/13473>

Widowati, S., dan Rahmawati, N. 2010. "Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan''. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*.hlm 35-48. Tersedia pada: <https://123dok.com/document/ynn6340y-proses-pembuatan-dan-karakterisasi-nasi-sorgum-instan.html>

Winarno, F.G. 2004. "*Kimia Pangan dan Gizi*". Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yenrina, R. 2015. "*Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*". Padang. Andalas University Press.