

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. (2020). Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Amelia, M. R., Nina, D., Trisno, A., Julyanty, S. W., & Rafika, N. F. (2016). Penetapan Kadar Abu (AOC 2005). Aoac 2005, (Aoac 2005), 43.
- AOAC. (2005). Official Methods Of Analysis Of The Association Of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, ins
- BSN, (1992). Analisis Serat Kasar. SNI-01-2891-1992. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standar Nasional. (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992. Jakarta
- Aulia Martina, A., Dulbari, D., Kartahadimaja, J., & Subarjo, S. (2024). Kualitas Beras dan Kandungan Gizi Tiga Genotipe Padi Yang Dibudidayakan Secara Organik dan Non Organik. *J-Plantasimbiosa*, 6(1), 38–52. <https://doi.org/10.25181/jplantasimbiosa.v6i1.3512>
- Badan Pusat Statistik. (2025). Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas), 2024.
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). *Beras*.
- Budianto, Y., & Bastian, A. D. (2022). Penerapan Edukasi Konsumsi Beras Merah pada Pasien Diabetes Mellitus. *Lentera Perawat*, 3(2), 59–65. <http://jurnal.stikesalmaarif.ac.id/index.php/lenteraperawat/article/view/176%0Ahttp://jurnal.stikesalmaarif.ac.id/index.php/lenteraperawat/article/view/176%0Ahttps://jurnal.stikesalmaarif.ac.id/index.php/lenteraperawat/article/download/176/174>
- Chandra, L., Marsono, Y., & Sutedia, A. M. (2014). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Flake Beras Merah dengan Variasi Suhu Perebusan dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 13(2), 57–68.
- Fitriah, D., Marwanti, S., & Antriandarti, E. (2020). Analisis Permintaan Beras Organik Di Kota Surakarta. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 9(2), 81. <https://doi.org/10.26418/j.sea.v9i2.43004>

- Husain, H., Muhtadi, T. R., Sugiyono, & Haryanto, B. (2006). Husain-Pengaruh Metode Pembekuan.pdf. In *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan: Vol. XVII* (Issue 3, p. 189).
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., & Darmayanti, L. P. T. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 85. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p10>
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., & Aditya, dan B. (2015). Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan Effect of amylose content on physical and organoleptic properties of instant rice. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 12(1).
- Maharani, S., Taufik, Y., & Ikrawan, Y. (2020). Stabilitas Antosianin Nasi Merah Instan Akibat Pengaruh Varietas Beras Merah (*Oryza Nivara*. L) Dan Teknik Pemasakan Menggunakan Metode Pengeringan Beku (Freeze Drying). *Pasundan Food Technology Journal*, 7(3), 107–115. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i3.3031>
- Pangerang, F. (2022). Nutritional Content and Antioxidant Activity of Local Field Rice (Red and and Black Rice) from Bulungan Regency, North Kalimantan Province. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 93.
- Riansyah, Angga;Supriadi, A. N. R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1), 53–68. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Rosyidi, M., & Fahrudin, A. (2022). Rancang Bangun Cabinet Dryer Dengan Variasi Kecepatan Blower Menggunakan Pembakaran Arang Pada Tanaman Cabai. *Procedia of Engineering and Life Science*, 3, 1–10.
- Rusdin, I., Laga, A., & Pirman. (2020). Optimalization The Temperature and Time Of Soaking In Instant Rice Making Process. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 575(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/575/1/012008>
- Rusdin, Ilmiani, Laga, A., Restu, M., Amir, R., Perairan, S. B., Perikanan, F., & Mulawarman, U. (2023). Karakteristik Proksimat Beras Instan Indeks Glikemik Rendah dengan Variasi Suhu Penyimpanan dan Lama Pengeringan. 4(2), 112–120.

- Sasmitaloka, K. S., Widowati, S., & Banurea, I. R. (2020). Evaluasi Mutu Nasi Instan Skala Produksi 5 Kg. *Jurnal Pangan*, 29(2), 87–104. <https://doi.org/10.33964/jp.v29i2.459>
- 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. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n1.2020.1-14>
- Sumartini, S. (2018). Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*oryza nivara*) Instan Dengan Cara Fisik. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 84. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.842>
- Surianti, S. (2023). Potensi Pengembangan Beras Merah sebagai Bahan Makanan Pokok. *JASATHP: Jurnal Sains Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 12–17. <https://doi.org/10.55678/jasathp.v3i1.912>
- Suyatma. (2009). Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*, 8–9.
- Syafutri, M. I., Pratama, F., Syaiful, F., Sari, R. A., Sriutami, O., & Pusvita, D. (2021). *Heat Moisture Treatment*. 175–186.
- Tetelepta, G. (2015). Tongka Langit Organoleptic Test of Instant Porridge Made from Tongka Langit Flour Gilian Tetelepta dan Priscillia Picauly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 45–49.
- Utama, C. S., Zuprizal, Z. Z., Hanim, C., & Wihandoyo, W. (2019). Pengaruh Lama Autoclave Terhadap Kualitas Kimia Wheat Pollard Yang Berpotensi Sebagai Prebiotik. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3), 113. <https://doi.org/10.17728/jatp.5262>
- Vita Nur Rochmah, A., Kurniawati, E., Rekayasa Pangan, T., Pertanian, T., & Negeri Jember, P. (2024). Multigrain Rice Instan Sebagai Pangan Fungsional Dengan Tinggi Protein Dan Serat Pangan (Multigrain Rice Instant As Functional Food With High Protein And Dietary Fiber). *JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN*, 3(2), 68–76.
- Widowati, S., Kirana S. Sasmitaloka, dan I. R. B. (2020). Karakteristik Fisikomia dan Fungsional Nasi Instan *Physicochemical and Functional Characteristics of Instant Rice*No Title.