

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, M.P. (2022) 'Penerimaan Krim Dengan Penambahan Jamur Tiram', *Knowledge: Jurnal Inovasi Hasil Penelitian dan Pengembangan*, 1(1). Available at: <https://doi.org/10.51878/knowledge.v1i1.1005>.
- Amrih, D. *et al.* (2023) 'Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan', *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, pp. 1–4. Available at: <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>.
- Andika, A., Kusnandar, F. and Budijanto, S. (2021) 'Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Beras Analog Multigrain Berprotein Tinggi', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1). Available at: <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.1.60>.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lumajang. (2024). Produksi tanaman buah-buahan dan sayuran tahunan menurut kecamatan dan jenis tanaman di kabupaten lumajang.
- Diza, Y.H., Wahyuningsih, T. and Silfia, S. (2014) 'Penentuan Waktu dan Suhu Pengeringan Optimal terhadap Sifat Fisik Bahan Pengisi Bubur Kampion Instan Menggunakan Pengering Vakum', *Indonesian Journal of Industrial Research*, 4(2), pp. 105–114. Available at: <https://doi.org/10.24960/jli.v4i2.635.105-114>.
- Fakuza, H.F. *et al.* (2025) 'Pengaruh Lama Waktu Blanching dan Perbedaan Konsentrasi Perendaman Natrium Metabisulfit Terhadap Karakteristik Beras Pisang Barlin dengan Pengeringan Menggunakan Food Dehydrator', *JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN*, 4(2), pp. 58–66. Available at: <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i2.5171>.
- Harefa, W. and Pato, U. (2017) 'Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Yang Dihasilkan', *Jom FAPERTA*, 4(2).
- Herlina, H. *et al.* (2021) 'Karakteristik sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Tiwul Instan Protein Tinggi Bersubstitusi Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.)', *agriTECH*, 41(4). Available at: <https://doi.org/10.22146/agritech.44573>.
- Kurniawati, E., Putri, R.P. and Wahyono, A. (2024) 'Formulation of Instant Multigrain Rice Enriched with High Levels of Dietary Fiber and Protein', in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Institute of Physics. Available at: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1338/1/012049>.
- Laksono, A. *et al.* (2025) Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Multigrain Rice Dari Pangan Lokal *Chemical and organoleptic characteristics of multigrain rice from local food*.

- Lu, F. *et al.* (2023) 'Anthocyanin-rich blue potato meals protect against polychlorinated biphenyl-mediated disruption of short-chain fatty acid production and gut microbiota profiles in a simulated human digestion model', *Frontiers in Nutrition*, 10. Available at: <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1130841>.
- Lund, M.N. and Ray, C.A. (2017) 'Control of Maillard Reactions in Foods: Strategies and Chemical Mechanisms', *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Available at: <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.7b00882>.
- Maharani, S., Taufik, Y. and 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). Available at: <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i3.3031>.
- Muhandri, T., Subarna and Mustakim, I. (2013) 'Optimasi proses pembuatan mi sorgum dengan menggunakan ekstruder ulir ganda', *Jurnal Sains Terapan Edisi III*, 3(1).
- Musita, N. (2012) 'Kajian kandungan dan karakteristik pati resisten dari berbagai varietas pisang', *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23(1).
- 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.
- Pesireron, N.D., Picauly, P. and Palijama, S. (2022) 'Physicochemical Characteristics of Pregelatinized Banana Flour with Variations in Cooking Temperature', *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 1(2). Available at: <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2022.1.2.53>.
- Phillips, K.M. *et al.* (2021) 'Dietary fiber, starch, and sugars in bananas at different stages of ripeness in the retail market', *PLoS ONE*, 16(7 July). Available at: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0253366>.
- Qamariah, N., Handayani, R. and Mahendra, A.I. (2022) 'Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah', *Jurnal Surya Medika*, 7(2). Available at: <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>.
- Rahmawati, R. and Yaniansah, A. (2020) 'Mutu Beras dan Nasi Jagung Putih Lokal Varietas Anoman 1 dalam Kemasan Edibel dengan Ketebalan Berbeda', *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(1). Available at: <https://doi.org/10.18343/jipi.26.1.97>.
- Ray, S.K. and Mukherjee, S. (2021) 'Evolving Interplay Between Dietary Polyphenols and Gut Microbiota—An Emerging Importance in Healthcare', *Frontiers in Nutrition*. Available at: <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.634944>.

- Rembulan, G.D. (2019) 'Pengembangan Industri Kecil dan Menengah Tiwul Instan sebagai Alternatif Pendukung Ketahanan Pangan dalam Perspektif Konsumen', *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(2). Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.02.2>.
- Reny, S. and Indriaty, F. (2015) 'Pengaruh Bahan Perendam Pada Proses Pembuatan Tepung Pisang Goroho', *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(Desember).
- Saberina, S. and Aprianti, V. (2022) 'Analisis Perilaku Pembelian Konsumen terhadap Pangan Organik Saat Pandemi Covid-19 di Indonesia', *Agrikultura*, 33(1). Available at: <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v33i1.36019>.
- Sasmitaloka, K.S., Widowati, S. and Sukasih, E. (2020) 'Karakterisasi Sifat Fisikokimia, Sensori, Dan Fungsional Nasi Instan Dari Beras Amilosa Rendah', *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1). Available at: <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n1.2020.1-14>.
- Della Satifa, A., Nilda, C. and Haryani, S. (2022) 'Kajian Pengeringan Pisang, Ubi Jalar dan Nangka', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3). Available at: <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i3.20765>.
- Thanyapanich, N., Jimtaisong, A. and Rawdkuen, S. (2021) 'Functional properties of banana starch (*Musa spp.*) and its utilization in cosmetics', *Molecules*, 26(12). Available at: <https://doi.org/10.3390/molecules26123637>.
- Turnip (2022) Pengaruh Konsentrasi Natrium Sitrat (NA3C6H5O7).
- Waluyo, J. *et al.* (2021) 'Pengaruh Perendaman Asam Nitrat pada Pemrosesan Nasi Instan untuk Menurunkan Indeks Glikemik', *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*, 4(1). Available at: <https://doi.org/10.20961/equilibrium.v4i1.43225>.
- Widowati, S., Nurjanah, R. and Amrinola, W. (2010) 'Proses pembuatan dan karakterisasi nasi sorgum instan', in *Prosiding Pekan Sereal Nasional*.
- Widowati, S., Sasmitaloka, K.S. and Banurea, I.R. (2020) 'Karakteristik Fisikomia dan Fungsional Nasi Instan Physicochemical and Functional Characteristics of Instant Rice', *Pangan*, 29(2).