

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., & Anjan, G. (2020). Analisis Kandungan Zat Gizi , Pati Resisten , Indeks Glikemik , Beban Glikemik dan Daya Terima Cookies Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca) Termodifikasi Enzimatis dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 101–107.
- Agustianingsih, D., Putri, R. A., & Lestari, D. (2024). Karakteristik fisikokimia dan indeks glikemik produk pangan berbasis tepung jagung sebagai alternatif pangan rendah indeks glikemik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 19(1), 45–56.
- Amelia, T. (2020). Pengaruh Faktor Iklim Terhadap Sintesis Amilosa (Sebuah Kajian Literatur). *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 3(2), 17-25.
- Anwar, M. A., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2016). Karakterisasi tepung bumbu berbasis mocaf (modified cassava flour) dengan penambahan maizena dan tepung beras. *Jurnal Agroteknologi Vol*, 10(02).
- Ariyantoro, A. R., Parnanto, N. H., & Kuntatiek, E. D. (2020). Pengaruh Variasi Suhu Pre-Gelatinisasi Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang Yang Dimodifikasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 12.
- Astuti, W., Nurhidajah, & Anjani, G. (2020). Karakteristik kimia dan indeks glikemik beberapa varietas beras putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 123–130.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Statistik impor beras Indonesia tahun 2019*. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- Bobihu, A., Suleman, S., & Nursalam, L. O. (2023). Potensi pengembangan jagung sebagai komoditas unggulan dalam mendukung ketahanan pangan nasional. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 11(2), 87–98.
- Fauzi, M., Herlina, H., & Sholeha, I. M. (2023). Karakteristik fisik dan fungsional tepung labu kuning LA3 Desa Tegalrejo, Kecamatan

Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 106-114.

Fitriyah, D., Ubaidillah, M., & Oktaviani, F. (2020). Analisis kandungan gizi beras dari beberapa galur padi transgenik Pac Nagdong/Ir36. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2), 154-160.

Hasanah, U. M., Arif, D. Z., Lusini, Y., Sidiq, M. A. B., & Bonita, Y. (2024). pati resisten dari beras patah dengan metode autoclavingcooling dua siklus. *Journal of Syntax Literate*, 9(3).

Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. indica). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 79-91.

Irfansyah, R., Wibowo, A., Haris, M. I., & Anindyasari, D. (2024). Karakteristik Fisikokimia Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Substitusi Tepung Tapioka (Physicochemical Characteristics of Beef Meatballs with the Addition of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.)). *Jurnal Nukleus Peternakan*, 11(2), 83-92.

Indriyani Syafutri, M., Widowati, S., & Purwani, E. Y. (2020). Kandungan senyawa bioaktif dan karakteristik beras berwarna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 1–10.

Kaya, A. O. W. (2020). Karakteristik fisikokimia dan sensoris produk pangan berbasis pati. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 25-34.

Kurniawan, D., Malfirah, T. D., Putra, B. W. U., Rusdianti, I., Sari, A. P., Handayani, L., & Ahmad, B. (2023). Pemanfaatan Hasil Olahan Padi Sebagai Tepung Beras Di Pasir Putih Kelurahan Teluk Dawan Kecamatan Muara Sabak Barat Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *BangDimas: Jurnal Pengembangan dan Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 25-28.

Kurniawan, Y. R., Pakpahan, N., Purwanto, Y. A., Purwanti, N., & Budijanto, S. Stabilitas Beras Analog Berdasarkan Pola Kadar Air Kesetimbangan Stability of Rice Analog Based on Pattern of Equilibrium Moisture Content.

Ningrum, A. S., Angraini, Z. N., Rahmawati, D., & Masruhim, M. A. (2024). Analisis perbedaan kadar karbohidrat nasi menggunakan metode Luff Schoorl. *Dalton: Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, 7(2), 96-100.

- Monareh, J., & Ogie, T. B. (2020). Disease control using biopesticide on rice plants (*Oryza sativa* L.). *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 1(1), 11-13.
- Palguna, I. G. P. A., Sugiyono, S., & Hariyanto, B. (2014). Karakteristik Pati Sagu yang Dimodifikasi dengan Perlakuan Gelatinisasi dan Retrogradasi Berulang Characteristics of Modified Sago (Metroxylon sagu) Starch by Gelatinization and Retrogradation Cycling. *Jurnal Pangan*, 23(2), 146-157.
- Putri, D. R., Setiani, B. E., & Kusnandar, F. (2022). Pengaruh penyosohan terhadap komposisi kimia dan sifat fungsional beras putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), 145–153.
- Putri, A. N., Setiawan, B., & Rahmawati, D. (2024). Peran senyawa bioaktif pada pangan berbasis serealial terhadap pencegahan penyakit degeneratif. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 16(2), 101–112.
- Rahmawati, D., Handayani, L., & Nugraheni, M. (2022). Potensi beras lokal sebagai bahan baku pangan fungsional. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 17(1), 45–54.
- Sabri, S. M., & Sandra, Y. (2024). Perbandingan Kadar Amilum pada Nasi Putih Baru Matang dengan Nasi Putih yang Disimpan dalam Penanak Nasi dengan Berbagai Variasi Waktu menggunakan Uji Iodida. *Junior Medical Journal*, 2(9), 1091-1097.
- Saputro, R. A., Hidayat, T., & Lestari, S. (2023). Tantangan ketahanan pangan nasional dalam menghadapi ketergantungan impor beras. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 8(1), 23–34.
- Sari, L. N. I., & Widyaningsih, T. D. (2021). Kandungan protein dan karakteristik fungsional beras sebagai bahan pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), 12–20.
- Septi Puspita Kurniawati, Pramai Sheila Eka Khoireina, Azlinatul Lulu Kharolaini, Elsa Oktavia Ramadhani, & Liss Dyah Dewi Arini. (2025). Hubungan Peran Biokimia dalam Pengolahan Makanan Fungsional. *Nian Tana Sikka : Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(2), 14–20.
- Setiawan, B., Putri, A. N., & Wibowo, A. (2024). Potensi pangan fungsional berbasis serealial lokal dalam mendukung pola makan sehat. *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 5(1), 15–27.

- Sihite, N. W., Simanjuntak, R., & Siregar, L. A. (2023). Pangan fungsional dan perannya dalam peningkatan kesehatan masyarakat. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 7(2), 89–98.
- Silviwanda, S., Naenum, N. T., Putri, N. U., Mayangsari, R., & Fadilla, R. T. (2023). Perbandingan Sifat Fisikokimia Pati Tepung Beras, Singkong & Pisang Termodifikasi dengan Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*). *Edufortech*, 8(1), 43-52.
- Siregar, M., Harahap, R., & Lubis, Z. (2023). Pengaruh varietas terhadap karakteristik fisik dan kimia tepung jagung. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 18(3), 145–154.
- Sitohang, R. A. (2024). Pengembangan komoditas sereal lokal untuk mengurangi ketergantungan impor pangan. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 12(1), 55–66.
- Suarti, B., Rahman, M. H., Fuadi, M., & Setiavani, G. (2024). Sifat Fisikokimia Beras Pecah Kulit dan Beras Sosoh pada Beberapa Varietas. *Physicochemical Properties of Brown Rice and Polished Rice Varieties*.
- Sudarminto, S., & Wirjatmadi, B. (2021). Pengaruh varietas beras dan rasio amilosa terhadap sifat reologi dan stabilitas gel. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(2), 88-97.
- Syamsiah, M., Rachmawati, D., & Lestari, E. (2020). Karakteristik mutu fisik dan organoleptik beras Pandanwangi Cianjur. *Jurnal Pangan*, 29(2), 101–110.
- Tumangger, J., Amna, U., Fajri, R., & Amri, Y. (2021). Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras (*Oryza Sativa* L.) Menggunakan Metode Gravimetri. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 3(2), 27-30.
- Utami, A. U., & Ulfa, R. (2022). Efek lama pengeringan terhadap kadar air gabah dan mutu beras ketan: Effect of Drying Time on Grain Moisture Content and Quality of Glutinous Rice. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 4(1), 32-36.
- Wardhani, A. W. K., Muhandri, T., Faridah, D. N., & Andarwulan, N. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia, Fungsional, dan Sensori Nasi Gurih Instan Dibandingkan dengan Nasi Putih Instan. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 35(1).
- Widowati, S. (2023). Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal sebagai strategi ketahanan pangan nasional. *Jurnal Pangan*, 32(2), 65–75.

- Widowati, S., Purwani, E. Y., & Syafutri, M. I. (2020). Hubungan kadar amilosa beras dengan karakteristik mutu nasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1), 11–20.
- Wuryandari, D., Lestari, D., & Prasetyo, A. (2021). Inovasi produk pangan berbasis tepung jagung sebagai pangan lokal bernilai tambah. *Jurnal Agroindustri*, 9(2), 120–129.
- 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.
- Yoviono, F., Sandra, Y., & Arifandi, F. (2022). Perbandingan Kadar Pati Pada Beras Hitam Dibandingkan Dengan Beras Putih Menggunakan Uji Iodida. *Diabetes*, 11, 11–2022.
- Yudiastuti, S. O. N., Cahyana, P. T., & Ramadhan, F. H. (2024). Analisis Karakteristik FisikoKimia dan Mutu Tanak Beras Pandan Wangi, Ramos dan Ketan Putih Sebagai Kandidat Pangan Fungsional. *Journal of Food Engineering*, Vol. 3 No. 2, hlm. 42–54.
- Zhang, W., Xu, M., Feng, Y., Mao, Z., & Yan, Z. (2024). The Effect of Procrastination on Physical Exercise among College Students—The Chain Effect of Exercise Commitment and Action Control. *International Journal of Mental Health Promotion*, 26(8), 611–622.