

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Sulandari, L., Astuti, N., & Romadhoni, I. F. (2023). Kualitas Organoleptik Nasi Instan Berbumbu dengan Penambahan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 122–142.
- Akilie, M. S., SC, W., & Anto, A. (2023). Faktor Pemasakan dan Rasio Beras dengan Air Nasi Nutrizink pada Sifat Sensori, Tekstur, dan Derajat Putih (Whiteness Index). *JASATHP: Jurnal Sains Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 18–27. <https://doi.org/10.55678/jasathp.v3i1.920>
- Ali, M. A., Mahomud, M. S., & Sayed, M. A. (2012). Processing and Storage of Instant Cooked Rice. *Bangladesh Research Publications Journal*, 7(3), 300–305.
- Andesmora, E. V, Aprianto, R., Novallyan, D., & Aprisi, F. (2023). Pertumbuhan Tanaman Padi Payo Kerinci Menggunakan System of Rice Intensification (SRI). *Jurnal Budidaya Pertanian*, 19(2), 117–123. <https://doi.org/10.30598/jbdp.2023.19.2.117>
- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29–38. <https://doi.org/10.36706/jps.10.2.2021.15730>
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL 18th Edition, 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL 18th Edition*, 2005, d, 4–5.
- Badan penelitian dan Pengembangan Daerah Jambi. (2017). *PERLINDUNGAN INDIKASI GEOGRAFIS BERAS PAYO LEMPUR*.
- Banurea, I. R., Sasmitaloka, K. S., Sukasih, E., & Widowati, S. (2020). Karakterisasi Nasi Instan yang Diproduksi dengan Metode Freeze Drying. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(2), 133. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v37i2.5998>
- Bobihoe, J., & Hernita, D. (2013). *Pengelolaan Sumber Daya Genetik Tanaman Padi Spesifik Jambi*. 75–79.
- BPS-Statistics of Kerinci Regency. (2018). *Kecamatan Gunung Raya Dalam Angka 2018*.
- BPS. (2017). Agricultural Statistics 2017. In *Center for Agricultural Data and Information Systems, Ministry of Agriculture, Republic of Indonesia*.
- Butt, M. S., Anjum, F. M., Salim-ur-Rehman, Tahir-Nadeem, M., Sharif, M. K., & Anwer, M. (2008). Selected quality attributes of fine basmati rice: Effect of storage history and varieties. *International Journal of Food Properties*, 11(3), 698–711. <https://doi.org/10.1080/10942910701622706>
- Damanik, L. N. dan B. S. J. (2015). Pertumbuhan Dan Hasil 3 Varietas Padi Gogo. *J. Floratek* 10: 54 - 60, 54–60.
- David, W., & David, F. (2020). *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R (Preference Mapping and Survival Analysis)* (Issue 112).
- Faizah, I. N., Rahmawati, W., & Suharyatun, S. (2024). *Jurnal Agricultural Biosystem*

Engineering Analisis Kebutuhan Air untuk Penanaman Nasi dengan Berbagai Jenis Beras Analysis of Water Requirement for Rice Cooking with Various Types of.

- 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), 153–159. <https://doi.org/10.37148/arteri.v1i2.51>
- Haryanti, P., Setyawati, R., & Wicaksono, R. (2014). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa Dari Tapioka. *Jurnal Agritech*, 34(03), 308. <https://doi.org/10.22146/agritech.9459>
- Hendrasty, H. K., Sugiarto, R., Setyaningsih, S., & Kurniasih, I. (2023). Pendekatan Model Analisis Laju Perubahan Daya Serap Air dan Cooking Loss Mie Singkong (Manihot utilissima) Kering. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(2), 231–241.
- Hidayat, U., Yunita, N. P., & Sudrajat, A. (2023). Uji Waktu Rehidrasi Nasi Instan Fungsional Ekstrak Kurkumin (*Curcuma domestica* Val.) Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi (JIG)*, 1(4), 1–9.
- Jonatan, M., & Ogie, T. B. (2020). Pengendalian Penyakit Menggunakan Biopestisida pada Tanaman Padi (*Oryza Sativa* L). *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 1(1), 11–13. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php>
- Kamsiati, E., Dharmawati, E., & Haryadi, dan Y. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Beras Indigenous dari Lahan Pasang Surut di Kalimantan Tengah Physical and Chemical Properties of Indigenous Rice from Tidal Swamp Land in Central Kalimantan. *Jurnal Pangan*, 27(2), 107–116.
- Kurniawati, E., & Hartanti, L. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Natrium sitrat dan Variasi Prapemasakan Terhadap Karakteristik Multigrain Rice Instan. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(3), 103–115. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.4075>
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., & Aditya, dan B. (2015). Halaman 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>
- Muharam, T., Fitriani, D., Fataya Miftahul Jannah, D., Zidan Al Ghifari, M., & Pasonang Sihombing, R. (2022). Karakteristik Daya Serap Air Dan Biodegradabilitas Pada Bioplastik Berbasis Pati Singkong Dengan Penambahan Polyvinyl Alcohol. *Prosiding Snast*, November, D35-49. <https://doi.org/10.34151/prosidingsnast.v8i1.4152>
- Mukhtasida, B. A., Napitupulu, D., & Edison, E. (2022). Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Beras Payo Di Kecamatan Gunung Raya, Kabupaten Kerinci. *Journal Agribusiness And Local Wisdom*, 5(2), 12–27. <https://mail.online-journal.unja.ac.id/JALOW/article/view/23103%0Ahttps://mail.online-journal.unja.ac.id/JALOW/article/download/23103/14945>
- Mulyanita, M., Rafiony, A., Trihardiani, I., Ginting, M., & Agusanty, S. F. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Formulasi Flakes Tepung Umbi

- Kribang, Kacang Hijau Dan Kulit Pisang. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 6(2), 406–419. <https://doi.org/10.30602/pnj.v6i2.1238>
- Nusifera, S., Alia, Y., Lestari, A. P., & Maulana, M. (2020). Genetic Diversity of Payo (*Oryza sativa* L.) Local Rice Population in Kerinci Regency Jambi Province Based on Morphological Markers. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(1), 61–69.
- Octaviani, L. A. (2024). *Analisis Karakteristik Statis Instrumentasi Pengaruh Variasi Massa Beras dan Volume Air terhadap Massa Nasi dan Durasi Waktu Memasak*. 1(3), 121–129.
- Palguna, I. G. P. A., Sugiyono, & Haryanto, B. (2013). Optimasi Rasio Pati Terhadap Air dan Suhu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resisten Tipe III pada Pati Sagu. *Pangan*, 22(3), 253–262.
- Pamungkas, B., Susilo, B., & Komar, N. (2013). *Nasi Instan*. 1(3), 213–223.
- Pramesti, H. A., Siadi, K., & Cahyono, E. (2015). Analisis Rasio Kadar Amilosa/Amilopektin dalam Amilum dari Beberapa Jenis Umbi. *Indonesian Journal of Chemical Science* 4, 4(1), 26–30. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Pratiwi, A. D., Nurdjanah, S., & Utomo, T. P. (2022). *Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Saat Proses Blansing Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia Dan Fisik Tepung Ubi Kayu* 42.
- Priyanto, A. A., Widya, P. N., & Jayus. (2017). Evaluasi Mutu Nasi Hasil Pemasakan Beras Varietas Ciherang Dan IR-66. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 12(2), 15–19.
- Ramdayani, H., & Sofia Murtini, E. (2022). Pengaruh Suhu Dan Lama Pembekuan Terhadap Kualitas Nasi Sorgum Instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 61–72. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2022.023.01.6>
- Rewthong, O., Soponronnarit, S., Taechapairoj, C., Tungtrakul, P., & Prachayawarakorn, S. (2011). Effects of cooking, drying and pretreatment methods on texture and starch digestibility of instant rice. *Journal of Food Engineering*, 103(3), 258–264. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2010.10.022>
- Sahupala, M. U., Une, S., & Limonu, M. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bumbu Iloni Instan. *Journal of Food Technology*, 1(2), 1–13. <https://repository.ung.ac.id/skripsi/show/651414056/pengaruh-suhu-dan-lama-pengeringan-terhadap-sifat-kimia-dan-organoleptik-bumbu-iloni-instan.html>
- Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30. <https://doi.org/10.30599/jti.v12i1.599>
- Sasmitaloka, K. S., Banurea, I. R., & Widowati, S. W. (2019). Kajian Produksi Nasi Kuning Instan Dan Karakteristiknya. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 188–195. <https://doi.org/10.30997/jah.v5i2.1936>
- 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. (2019). Effect of Freezing Temperature and Duration on Physicochemical Characteristics of Instant Rice. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 309(1). <https://doi.org/10.1088/1755->

- 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>
- Setyawati, E., Arkeman, Y., Sukardi, & Muslich. (2020). Evaluasi Mutu Beras Dan Penerapan Good Handling Practice (Ghp)) Dan Good Manufacturing Practice (Gmp) (Studi Kasus Penggilingan Padi Di Kabupaten Karawang). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 100–109. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.100>
- SNI. (2015). Standar Mutu Beras. *Badan Standar Nasional Indonesia (SNI 6128:2015)*.
- Subarna, Suroso, S. Budjianto, dan S. (2005). Pengembangan Metode Menanak Optimum Untuk Bems Vanetas. *Prosiding Seminar Nasional Teknofogf Lnovotif Pascapanen Untuk Pengembongan Industri Berbasis Pertanian*, July, 376–380.
- 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>
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Pusvita, D. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(2), 103–111. <https://doi.org/10.33019/agrosainstek.v4i2.120>
- 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*, 17(4), 755–767. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.15315>
- USDA. (2017). Ag and Food Statistics Selected Charts. *United States Department of Agriculture*, 075, 28. www.ers.usda.gov
- Waluyo, J., Prasetyaningsih, Y., Ariyani, F. T., & Sari, I. M. (2021). Pengaruh Perendaman Asam Nitrat pada Pemrosesan Nasi Instan untuk Menurunkan Indeks Glikemik. *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*, 4(1), 23. <https://doi.org/10.20961/equilibrium.v4i1.43225>
- Wariyah, C., Anwar, C., Astuti, M., & Supriyadi, D. (2007). Kinetics of water absorption in rice. *Agritech*, 27(3), 112–117.
- Widodo, T. (2013). Respon Konsumen terhadap Produk Makanan Instan. *Among Makarti*. Vol.6 No.12
- Widowati, sri, Nurjanah, R., & Wiwit Amrinola. (2010). Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, 1, 35–48.