

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, Friska Citra dan Rukmini, Herastuti Sri. 2017. *Formulasi Tiwul Dan Beras Instan Tinggi Protein Menggunakan Tepung Ubi Kayu-Tepung Lembaga Jagun Dengan Penambahan Konsetrat Protein Kedelai*. Jurnal Gipas, vol 1 Nomor 1, November 2017.
- Amurwani, Ria. 2016. *Pengaruh Cara Penambahan Dan Konsentrasi Sodium Tripolyphosphate (Stpp) Terhadap Tingkat Hidrolisis Pati, Daya Serap Air, Sifat Sensori Dan Respon Glikemik Nasi Instan* (Skripsi). Lampung. Universitas Lampung.
- Andriani, Risa. 2018. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu (Triticum Aestivum) Dan Tepung Beras Merah (Oryza Nirvana) Terhadap Karakteristik Mie Kering* (Skripsi). Universitas Pasundan. Bandung. 70 hal
- Chairunnisa. 2016. *Uji Penyebaran Suu Dengan Sensor Pada Alat Pengering (Tipe Kabinet)*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Dianti. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Beras Organik Mentik Susu Dan IR64; Pecah Kulit Dan Giling Selama Penyimpanan* (Skripsi). Surakarta. Universitas Sebelas Maret 97 hal.
- Diza, Yulia Hilma, Tri Wahyuningsih dan Silfia. 2014. *Penentuan Waktu Dan Suhu Pengeringan Optimal Terhadap Sifat Fisik Bahan Pengisi Bubur Kampiun Instan Menggunakan Pengering Vakum*. Jurnal Litbang Industri, Vol 4 Nomor 2, Desember 2014: 105-114.
- Elisa, Nindi. 2019. *Kajian Proses Pengolahan Beras Pratanak (Parboiling Rice) Pada Gabah Varietas Cisokan*. (Skripsi). Padang. Universitas Andalas. 102 hal.
- Ekawati, I Gusti Ayu, Putu Timur Ina dan Made Indri Hapsari. 2016. *Penuntun Praktikum Teknologi Serealia*. Universitas dayana. Bukit Jimbaran.
- Firdaus, Aneka. 2016. *Perancangan Dan Analisa Alat Pengering Ikan Dengan Memanfaatkan Energi Briket Batubara*. Jurnal Tekni Mesin (JTM), vol.05, Edisi Spesial 2016.
- Fitriani, S. 2008. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (Averrhoabellimbi L.)*. Jurnal SAGU, Vol. 7 No. 1 Hal. 32-37.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Penerbit UGM Press. Yogyakarta.
- Haryanti, Pepita, Retno Setyawati dan Rumpoko Wicaksono. 2014. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol*

- Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa Dari Tapioka.* Jurnal Agritech, vol 34 Nomor 3, Agustus 2014.
- Herawati, Heny, Feri Kusnandar, Dede R Adawiyah, dan Slamet Budijanto. 2014. *Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan.* Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Volume 33 Nomor 3, September 2014.
- Hidayati, Sri, Samsu Udayana Nirdin dan Ryan Aji Nugroho. 2016. *Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensori Dari Nasi Instan Ha Hidrolisis Pati Yang Diperkaya Dengan Ekstrak Pegagan (Centella Asiatica).* Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian Vol. 21 No.2, September 2016.
- Husain, Hernawaty, Tien R Muchtadi, Sugiyono, dan Bambang Haryanto. 2006. *Pengaruh Metode Pembekuan dan Pengeringan Terhadap Karakteristik Grits Jagung Instan.* Jurnal Teknol dan Industri Pangan, Vol XVII No 3.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori Dan Praktek).* eBookPangan.com.
- Larasati, Dewi. 2009. *Uji Performansi Pengeringan Efek Rumah Kaca (ERK) Hybrid Tipe Rak Berputar Secara Vertikal untuk Pengeringan Rosela (Skripsi).* Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Luna, Prima, Heti Herawati, Sri Widowati dan Aditya B. Prianto. 2015. *Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Nasi Instan.* Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, Volume 12, Nomor 1, Juni 2015.
- Maharani, Sarah. 2017. *Pengaruh varietas beras merah dan metode pemasakan bertekanan terhadap karakteristik beras merah (Oryza nivara L.) instan (Skripsi).* Universitas pasundan. Bandung.
- Muchtadi dan Sugiyono. 1992. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan .Bogor :* Institut Pertanian Bogor.
- Ningrum, Siska Setia. 2017. *Pengaruh Metode Pemasakan Nasi Instan Terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit Yang Diinduksi Aloksan (Skripsi).* Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Oktavia, Rama Yunalis. 2002. *Pengaruh Larutan Na₂HPO₄ dan Na Sitrat serta Suhu Pengeringan pada Pembuatan Nasi Instan (Skripsi).* Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pamungkas, Bayu. 2013. *Uji Sifat Fisik dan Sifat Kimia Nasi Instan (IRSOYBEAN) Bersubstitusi Larutan Kedelai (Glycine max).* Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem Vol. 1 No. 3, Oktober 2013, 213-223

- Rahmawati, I. 2008. *Penentuan Lama Pengeringan Pada Pembuatan Serbuk Biji Alpukat (Persea Americana Mill)*. Fakultas Teknologi Petanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Rif'an, Nurrahman dan Siti Aminah. 2017. *Pengaruh Jenis Alat Pengering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Sup Labu Kuning Instan*. Jurnal Pangan Dan Gizi 7 (2): November 2017, 104-116
- Saputra, Oka, R Mursidi, Tamaria Paggabean. 2012. *Proses Pengeringan Chip dari Lenjeran Dengan Metode Aerasi dan Kondensasi*. Jurnal Teknik Petanian Sriwijaya vol.1 No.1.
- Sari, Ika Novita, Warji dan Dwi Dian Novita. 2014. *Uji Kinerja Alat Pengering Hybrid Tipe Rak Pada pengeringan Chip Pisang Kepok*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, vol 3 Nomor 1:59- 68.
- Sasmitaloka, Kirana S, Sri Widowati dan Erni Sukasih. 2020. *Karakteristik Sifat Fisikokimia, Sensori, Dan Fungsional Nasi Instan Dari Beras Beramilosa Rendah*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, volume 17 No.1 Juni 2020: 1-14.
- Sertiarto, R Haryo Bimo dan Yunirma Firda. 2017. *Produksi Tepung Gadung (Dioscorea Hispida Dennst) Kaya Pati Resisten Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat Dan Pemansan Bertekanan-Pendinginan*. Malang. Universitas Brawijaya.
- Sosiawan, Arif, Maherawati, Lina Iswari, Sutarman dan Yunita Candra Sari. 1996. *Pemanfaatan Beras "Kupon" Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nasi Instan Dengan Peningkatan Sifat Organoleptik*. Jurnal Buletin Penalan-Mahasiswa UGM, Volume 2 No 2, Agustus 1996: 49 - 34.
- Spetriani. 2011. *Kajian Teknologi Proses Pengolahan Beras Pratanak (Parboiling Rice) pada Gabah Varietas Situ Bagendit [Skripsi]*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suliantari. 1988. *Pengaruh Penambahan Lipid Terhadap Sifat Fisiko Kimia Beras Instan*. Program Pascasarjana. IPB. Bogor.
- Sumartini, Hasnelly dan Sarah. 2018. *Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (Oryza nivara) instan dengan cara fisik*. Pasundan Food Technology Journal, volume 5, no 1, tahun 2018.
- Supu, Idawati, Baso Usman, Selviani Basri, dan Sunarmi. 2016. *Pengaruh Suhu Terhadap Perpindahan Panas Pada Material Yang Berbeda*. Jurnal Dinamika, Vol 07 no 1, April 2016 : Hal 62 – 73.

- Syafutri, Merynda Indriani, Friska Syaiful, Eka Lidiasari, dan Dela Puspita. 2020. *Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Terhadap Beras Merah (Oryza Nivara)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian, Vol 4 no 2, Hal 103 – 111.
- Syarief, R dan Anies I. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Taib, G, Sa'id, E.G dan Wiraatmaja S. 1988. *Operasi Pengeringan Pada pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Taufiq, Muchammad. 2004. *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung pada Pengering Konvensional dan Fluidized Bed* (Skripsi). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ummah, Narjisul, Yohanes Aris Purwanto dan Ani Suryani. 2016. *Penentuan Konstanta Laju Pengeringan Bawang Merah (Allium Ascalonium L.) Iris Menggunakan Tunnel Dehydrator*. Journal of agro-based Industry, vol 33 (No.2) 12 2016: 49-56.
- Yusri, Nurul Hanifah. 2019. *Studi Karakteristik Pengeringan dan Model Kinetika Pengeringan Ikan Selar Bentong (Selar Crumenophthalmus)* (Skripsi). Universitas Andalas. Padang.
- Widowati, Sri. 2007. *Pemanfaatan Ekstrak The Hijau (Camelia Sinens O.Kunze) dalam Pengembangan Beras Fungsional untuk Penderita Diabeter Melitus*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

