

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, F., Anita, Z. & Harahap, H. (2013). Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong Terhadap Sifat Mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2). <https://doi.org/10.32734/jtk.v2i2.1431>
- Alfina, H., & Sriyanto, I. S. (2013). Evaluasi Mutu Beras dan Tingkat Kesesuaian Penangannya (Studi Kasus di Kabupaten Karanganyar). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 11(1), 113-124.
- Annazhifah, N., Putri, N. N., Nafisah, A., & Rusmawati, D. A. (2024). ANALISIS PENGGUNAAN JENIS KEMASAN PLASTIK TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU GIPANG SELAMA PENYIMPANAN. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 23(2), 130-136.
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical 14th edition. Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursofia, B. I. (2024). PENENTUAN KADAR LEMAK PADA TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MAIZENA MENGGUNAKAN METODE SOXHLET. *GANEK SWARA*, 18(1). <https://doi.org/10.35327/gara.v18i1.747>
- Ashrae Standard. (2001). ASHRAE Handbook 2001 Fundamentals. In *Ashrae Standard*, 53(9).
- Atmaka, W., Anandito, R. B. K., & A., T. (2012). Penambahan sorbitol pada jenang dodol: karakteristik sensoris dan perubahan kualitas selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia. Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia <https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2024/10/15/2376/luas-panen-padi-tahun-2024-diperkirakan-sebesar-10-05-juta-hektare-dengan-produksi-padi-sekitar-52-66-juta-ton-gabah-kering-giling--gkg--.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). *Beras SNI 6128:2020*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Barbosa-Cánovas, G. v., Fontana, A. J., Schmidt, S. J., & Labuza, T. P. (2008). Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications. In *Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications*. <https://doi.org/10.1002/9780470376454>
- Basito. (2010). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64; Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2).
- Bautista, R. C., Siebenmorgen, T. J., & Burgos, R. M. (2004). Moisture adsorption effects on rice milling quality of current cultivars. *AAES Research Series*, 529(1986).

- Bukhori, T. E., Edison, R., & Same, M. (2016). Pengaruh jenis dan lama penyangraian pada mutu kopi robusta (*Coffea robusta*). *Agro Industri Perkebunan*, 4(1).
- Chailani, S. R. (2010). Penyakit-penyakit Pasca Panen Tanaman Pangan. In *Penyakit-penyakit Pasca Panen Tanaman Pangan*.
- Choosuk, N., Meesuk, P., Renumarn, P., Phungamngoen, C., & Jakkranuhwat, N. (2022). Kinetic Modeling of Quality Changes and Shelf Life Prediction of Dried Coconut Chips. *Processes*, 10(7).
<https://doi.org/10.3390/pr10071392>
- Coles, R., & Kirwan, M. (2011). Food and Beverage Packaging Technology: Second Edition. In *Food and Beverage Packaging Technology: Second Edition*. <https://doi.org/10.1002/9781444392180>
- Deglas, W. (2023). Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (Pe), Polypropylene (Pp), High Density Polyethylene (Hdpe), Dan Overheated Polypropylene (Opp) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 5(1).
- Ellinger, R. G. 2017. *Color Basics: Hue, Value & Chroma*. URL: https://sites.harding.edu/gclayton/Color/Topics/001_HueValueChroma.html. Diakses tanggal 22 Mei 2025.
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. (1993). Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.
- Frewer, L., Scholderer, J., & Lambert, N. (2003). Consumer acceptance of functional foods: Issues for the future. In *British Food Journal* (Vol. 105, Issue 10). <https://doi.org/10.1108/00070700310506263>
- Handayani, H.T. (2008). STUDI KEMUNDURAN MUTU POLONG PANILI KERING SELAMA PENYIMPANAN PADA BERBAGAI KEMASAN PLASTIK. Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. <https://core.ac.uk/download/pdf/12349953.pdf>
- Hao, T. (2015). Tap density equations of granular powders based on the rate process theory and the free volume concept. *Soft Matter*, 11(8).
<https://doi.org/10.1039/c4sm02472a>
- Hawa, L. C., Setiawan, W. P., & Ahmad, A. M. (2018). Aplikasi Teknik Penyimpanan Menggunakan Pengemas Vakum Pada Berbagai Jenis Beras. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(2), 145-156.
- Hendrawan, Y., Ahmad, A. M., Djoyowasito, G., & Marantika, M. E. (2016). Pengkajian Beras Pecah Kulit (Brown Rice) Dalam Kemasan Vakum (Vacuum Packaging) Berdasarkan Ketebalan Plastik Kemasan Jenis Nylon. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 4(3), 250-261.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4).
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam. *Jurnal Karakteristik Beras*, 15(1).

- Iswari, K. (2021). Pendugaan Umur Simpan Cabai Giling Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Arrhenius (Estimation of Shelf Life Ground Chillies Using Accelerated Shelf Life Testing Method with Arrhenius Approach). *Jurnal Hortikultura*, 31(1). <https://doi.org/10.21082/jhort.v31n1.2021.p71-80>
- Kaur, B., Ranawana, V., & Henry, J. (2016). The Glycemic Index of Rice and Rice Products: A Review, and Table of GI Values. In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (Vol. 56, Issue 2). <https://doi.org/10.1080/10408398.2012.717976>
- Kumalasari, R., Setyoningrum, F., & Ekafitri, R. (2015). Karakteristik Fisik dan Sifat Fungsional Beras Jagung Instan Akibat Penambahan Jenis Serat dan Lama Pembekuan. *Pangan*, 24(1).
- Kurniawan, H., Bintoro, N., & Karyadi, J. N. W. (2018). Pendugaan umur simpan gula semut dalam kemasan dengan pendekatan arrhenius. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1), 93-99.
- Labuza, T. P. (1982). *Shelf-Life Dating of Foods*. Food & Nutrition Press, Inc.
- LIM, L. T., TANG, J. Um. N., & HE, J. (1995). Moisture Sorption Characteristics of Freeze Dried Blueberries. *Journal of Food Science*, 60(4). <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1995.tb06235.x>
- Mahanani, A. U., & Inrianti. (2021). Perbandingan tumpukan beras Bulog terhadap populasi kutu beras (*Sitophilus oryzae* L.) dan mutu beras selama masa simpan di Kabupaten Jayawijaya. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 17(2). <https://doi.org/10.31849/jip.v17i2.5191>
- Maherawati, M., Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2023). APLIKASI TEKNIK PENGEMASAN VAKUM UNTUK MENINGKATKAN MASA SIMPAN PRODUK HASIL PERAIRAN DAN PETERNAKAN. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(3). <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i3.14338>
- Makarim, F.R. (2023). Mengenal 5 Jenis Beras dan Manfaatnya untuk Kesehatan. <https://www.halodoc.com/artikel/mengenal-5-jenis-beras-dan-manfaatnya-untuk-kesehatan> Diakses pada 4 Juni 2024.
- Mansoor-ul-Hasan, Aslam, A., Jafir, M., Javed, M. W., Shehzad, M., Chaudhary, M. Z., & Aftab, M. (2017). Effect of temperature and relative humidity on development of *Sitophilus oryzae* L. (coleoptera: curculionidae). *Journal of Entomology and Zoology Studies*, 5(6).
- Martins, R. C., Lopes, V. v., Vicente, A. A., & Teixeira, J. A. (2008). Computational shelf-life dating: Complex systems approaches to food quality and safety. In *Food and Bioprocess Technology* (Vol. 1, Issue 3). <https://doi.org/10.1007/s11947-008-0071-0>
- Mohan, V., Spiegelman, D., Sudha, V., Gayathri, R., Hong, B., Praseena, K., Anjana, R. M., Wedick, N. M., Arumugam, K., Malik, V., Ramachandran, S., Bai, M. R., Henry, J. K., Hu, F. B., Willett, W., & Krishnaswamy, K. (2014). Effect of brown rice, white rice, and brown rice with legumes on blood glucose and insulin responses in overweight Asian Indians: A

- randomized controlled trial. *Diabetes Technology and Therapeutics*, 16(5).
<https://doi.org/10.1089/dia.2013.0259>
- Pakerti, A. L., & Purnama, R. C. (2022). ANALISIS KADAR PROTEIN PADA TEPUNG JAGUNG (*Zea mays* L.) YANG DIBELI DENGAN MEREK L DI DAERAH PASAR SEMULI JAYA LAMPUNG UTARA DENGAN MENGGUNAKAN METODE KJELDAHL. *JURNAL ANALIS FARMASI*, 7(2).
- PIGGOTT, J. R., MORRISON, W. R., & CLYNE, J. (1991). Changes in lipids and in sensory attributes on storage of rice milled to different degrees. *International Journal of Food Science & Technology*, 26(6), 615-628.
<https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1991.tb02007.x>
- Rahman, A. N. F., Tahir, M. M., Mahendradatta, M., & Diansari, P. (2018). Penyimpanan Dan Pengemasan Beras Dengan Metode Vakum Di Kabupaten Takalar. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 3(2).
- Ratnawati, Djaeni, M., & Hartono, D. (2013). Perubahan Kualitas Beras Selama Penyimpanan. *Pangan*, 22(3).
- Rohaeni, W. R., Supriadi, E., Susanto, U., & Rosahdi, T. D. (2016). Kandungan Fe dan Zn pada beras pecah kulit dan beras sosoh dari galur-galur padi toleran wereng batang coklat. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 21(3), 172-176.
- Sahin, S. & Sumnu, S.G. (2006). *Physical Properties of Foods*. Springer Science+Business Media, LLC.
- Saleh, A. S. M., Wang, P., Wang, N., Yang, L., & Xiao, Z. (2019). Brown Rice Versus White Rice: Nutritional Quality, Potential Health Benefits, Development of Food Products, and Preservation Technologies. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 18(4).
<https://doi.org/10.1111/1541-4337.12449>
- Saputra, W.D., Saputra, A.D., & Triwitono, P. (2024). Germinasi Merubah Komposisi Kimia dan Meningkatkan Aktivitas Antioksidan pada Beras Pecah Kulit Lokal var Mentikwangi. *JITIPARI*, 9(2), 141-153.
- Sarastuti, N., Ahmad, U., & Sutrisno, N. (2019). ANALISIS MUTU BERAS DAN PENERAPAN SISTEM JAMINAN MUTU DALAM KEGIATANPENGEMBANGAN USAHA PANGAN MASYARAKAT. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2).
<https://doi.org/10.21082/jpasca.v15n2.2018.63-72>
- Septian, M. H., Bayuaji, P., Sihite, M., Aeni, R. N., & Romadhon, W. (2021). PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR AIR, SIFAT FISIK, DAN ORGANOLEPTIK BEKATUL BERAS MERAH. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis Dan Ilmu Pakan*, 2(4).
<https://doi.org/10.24198/jnttip.v2i4.29995>
- Sharp, R. N., & Hettiarachchy, N. S. (2015). Rice bran and its extracts. In *Rice Bran and Rice Bran Oil* (pp. 1-18). AOCS Press.
- Shashikumar, C., Singha, S., & Mitra, S. (2023). Study the Effects of Storage Temperature, Relative Humidity, and Packaging Material on the Shelf Life

- of the Milled Black Rice Packed in the Flexible Packaging Systems. In *Technologies for Rural Development*. https://doi.org/10.1007/978-981-19-8513-3_4
- Shittu, T. A., Olaniyi, M. B., Oyekanmi, A. A., & Okeleye, K. A. (2012). Physical and Water Absorption Characteristics of Some Improved Rice Varieties. *Food and Bioprocess Technology*, 5(1). <https://doi.org/10.1007/s11947-009-0288-6>
- Silvia, D., Dewi, A. P., & Zulkarnain, Z. (2021). Jenis dan Teknik Pengemasan Terhadap Kualitas Bakso Aci dengan Penyimpanan Suhu Dingin. *METANA*, 17(2). <https://doi.org/10.14710/metana.v17i2.40677>
- Sodhi, N. S., Singh, N., Arora, M., & Singh, J. (2003). Changes in physico-chemical, thermal, cooking and textural properties of rice during aging. *Journal of Food Processing and Preservation*, 27(5). <https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2003.tb00525.x>
- Sukei, K., & Shinta, A. (2011). Diversifikasi Pangan Sebagai Salah Satu Strategi Peningkatan Gizi Berkualitas Di Kota Probolinggo (Studi Kasus Di Kecamatan Kanigaran). *Jurnal Sepa*, 7(2).
- Tarigan, E. B., & Kusbiantoro, B. (2011). Pengaruh derajat sosoh dan pengemas terhadap mutu beras aromatik selama penyimpanan. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 30(1).
- Vicent, V., Ndoye, F. T., Verboven, P., Nicolai, B. M., & Alvarez, G. (2018). Quality changes kinetics of apple tissue during frozen storage with temperature fluctuations. *International Journal of Refrigeration*, 92. <https://doi.org/10.1016/j.ijrefrig.2018.05.023>
- Villareal, R. M., Resurreccion, A. P., Suzuki, L. B., & Juliano, B. O. (1976). Changes in Physicochemical Properties of Rice during Storage. *Starch - Stärke*, 28(3). <https://doi.org/10.1002/star.19760280304>
- Wariyah, C., Anwar, C., & Astuti, M. (2007). Kinetika Penyerapan Air pada Beras. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 27(3).
- Wibawa, N. C., Ardini, H., Hermawati, G., Firdaus, R. N., Anggoro, K. B., & Wikansari, R. (2023). Analisis Impor Beras di Indonesia dan Faktor-Faktor yang Memengaruhi Impor Beras. *JURNAL ECONOMINA*, 2(2). <https://doi.org/10.55681/economina.v2i2.337>
- Widyotomo, S., Atmawinata, O., & Purwadaria, H. K. (2011). KARAKTERISASI ISOTERM SORPSI AIR BIJI KOPI DENGAN MODEL BET DAN GAB Water soption isotherms characterization of green coffee beans by BET and GAB models. In *AGRITECH*, 31(3).
- Winarno, F. G., (1997) Kimia Pangan dan Gizi., PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wu, N., Li, R., Li, Z. J., & Tan, B. (2022). Effect of germination in the form of paddy rice and brown rice on their phytic acid, GABA, γ -oryzanol, phenolics, flavonoids and antioxidant capacity. *FoodResearch International*, 159, 111603. <https://doi.org/10.1016/J.FOODRES.2022.111603>



- Yulviatun, A., Purnamasari, S., Ariyantoro, A. R., & Atmaka, W. (2022). PHYSICAL, CHEMICAL, AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF RICE ANALOG MADE FROM MOCAF, CORN FLOUR (*Zea mays* L.), AND MUNG BEAN SPROUT FLOUR (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1). <https://doi.org/10.20961/jthp.v15i1.55394>
- Zhang, W., Luo, Z., Wang, A., Gu, X., & Lv, Z. (2021). Kinetic models applied to quality change and shelf life prediction of kiwifruits. *LWT*, 138. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110610>