

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Lidia, L., & Ledyanna, A. (2025). Identifikasi Kandungan Kadar Air Nugget Bayam (*Amaranthus spp.*) dengan Metode Gravimetri. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 3(2), 46-52.
- Astawan, M., & Febrinda, A. E. (2010). Potensi dedak dan bekatul beras sebagai ingredient pangan dan produk pangan fungsional. *Jurnal Pangan*, 19(1), 14-21.
- Astuti, S., Setyani, S., Suharyono, S., & Hidayat, M. N. (2019). Pendugaan umur simpan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada kemasan plastik polietilen dengan metode akselerasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(2), 95-107.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik konsumsi pangan Indonesia 2022 (berdasarkan Susenas)*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Produksi padi dan beras Indonesia tahun 2023*.
- Badan Pusat Statistik. (2025). *Produksi padi dan beras Indonesia tahun 2024*.
- Badan Pusat Statistik. (2026). *Produksi padi dan beras Indonesia tahun 2025*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). *Beras SNI 6128:2020*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Chakraborty, I., Das, B., Govindaraju, I., Yamamoto, T., Noothalapathi, H., Managuli, V., & Mazumder, N. (2024). Exploring retrogradation behavior of commercial rice varieties and physicochemical properties of respective extracted starch. *ACS Food Science & Technology*, 4(4), 947-962.
- Cazón, P., Morales-Sanchez, E., Velazquez, G., & Vázquez, M. (2022). Measurement of the water vapor permeability of chitosan films: A laboratory experiment on food packaging materials. *Journal of chemical education*, 99(6), 2403-2408.
- Deglas, W. (2023). Pengaruh jenis plastik polyethylene (PE), polypropylene (PP), high density polyethylene (HDPE), dan overheated polypropylene (OPP) terhadap kualitas buah pisang mas. *Agrofood*, 5(1), 33-42.
- Febrianti, F. N., Puspitasari, D., & Alfitri, K. N. (2025). Pendekatan Kadar Air Kritis Untuk Evaluasi Umur Simpan Cookies Kacang Merah Dan Bayam Merah Sebagai Snack Pencegah Anemia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 24(2), 88-96.
- 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.
- Haryadi, Y. (2010). Peranan penyimpanan dalam menunjang ketahanan pangan. *Jurnal Pangan*, 19(4), 345-359.
- Inayah, A. F., Hartati, Y., Siregar, A., Rotua, M., & Terati, T. (2023). Penentuan umur simpan minuman sereal berbasis tepung mocaf dan tepung ikan seluang. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 2(2), 53-57.
- Jamaluddin, J. (2018). *Perpindahan Panas dan Massa pada Penyangaian dan Penggorengan Bahan Pangan*. Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.

- Kamsiati, E., Dharmawati, E., & Haryadi, Y. (2018). Karakteristik fisik dan kimia beras indigenous dari lahan pasang surut di Kalimantan Tengah. *Jurnal Pangan*, 27(2), 107-116.
- Kurniawan, Y. R., Pakpahan, N., Purwanto, Y. A., Purwanti, N., & Budijanto, S. (2021). Stabilitas beras analog berdasarkan pola kadar air kesetimbangan. *Jurnal Pangan*, 30(2), 87-98.
- Kusnandar, F., Khonza, M., & Budijanto, S. (2017). Perubahan Mutu Beras Analog Jagung Selama Penyimpanan dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(2), 51–58.
- Liu, Y., Shad, Z. M., Strappe, P., Xu, L., Zhang, F., Chen, Y., & Li, D. (2022). A review on rice yellowing: Physicochemical properties, affecting factors, and mechanism. *Food chemistry*, 370, 131265.
- Mahi, F., Mukhlisah, N., Herawaty, H., Harlina, H., & Rosmiati, R. (2023). Perubahan Kualitas Beras Selama Masa Penyimpanan. *Journal TABARO Agriculture Science*, 7(1), 784-794.
- Moody, S. D., Hanidah, I., Rahimah, S., Lianna, A. F., & Utami, A. R. (2024). Pendugaan Umur Simpan Amplang Ikan Remang Dalam Kemasan Metalized Dan Polipropilen Dengan Pendekatan Model Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 12(4), 217–228. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2024.012.04.4>
- Nuraini, V., & Widanti, Y. A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Melalui Pendekatan Arrhenius dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(2), 189–198.
- Omodara, M. A., McNeill, S. G., & Montross, M. D. (2021). Water vapor permeability of bag materials used for corn storage. *Agricultural Engineering International: CIGR Journal*, 23(4), 329–340
- Pitaloka, A. L., Santoso, L., & Rahadian, R. (2012). Gambaran beberapa faktor fisik penyimpanan beras, identifikasi dan upaya pengendalian serangga hama gudang (studi di gudang Bulog 103 Demak sub dolog wilayah I Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*, 1(2), 18709.
- Priadi, G., Setiyoningrum, F., Afiati, F., Amieni, H., & Arpah, M. (2019). Pendugaan umur simpan sediaan bawang tunggal hitam dengan metode accelerated shelf-life testing (ASLT). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 9(2), 79-88.
- Priyanto, G. (2009). Aplikasi Model Kinetika Dalam Pengembangan Produk Baru. *Dinamika Penelitian BIPA*, 20(35), 1-8.
- Puteri, M. A., Zabina, M. P., & Triputra, E. (2023). Telaah sistem manajemen pergudangan dalam berbagai metode inventory. *Riset Sains dan Teknologi Kelautan*, 6(1), 40-46.
- Putri, R. E., Yahya, A., Adam, N. M., Aziz, S. A., & Samsuzana, A. A. (2015). Correlation of moisture content to selected mechanical properties of rice grain sample. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 5(5), 264-267.

- Puspita, C. R., Rangga, A., & Sartika, D. (2016). Kajian lama simpan keripik pisang kepek putih (*Musa acuminate* sp.) berdasarkan tingkat aroma, rasa dan kerenyahan organoleptik dalam berbagai jenis kemasan dengan model pendekatan arrhenius. *Inovasi Pembangunan: Jurnal Kelitbangan*, 4(03), 278-292.
- Ratnawati, R., Djaeni, M., & Hartono, D. (2013). Perubahan kualitas beras selama penyimpanan (change of rice quality during storage). *Jurnal Pangan*, 22(3), 199-208.
- Reddy, B. S., & Chakraverty, A. (2004). Equilibrium moisture characteristics of raw and parboiled paddy, brown rice, and bran. *Drying Technology*, 22(4), 837-851.
- Ridla, M., Permatasari, F., & Nahrowi, N. (2023). Pengaruh Lama Penyimpanan dan Jenis Kemasan Terhadap Kadar Air dan Kualitas Sifat Fisik Dedak Padi. *Jurnal Agripet*, 23(2), 187-195.
- Salsabila, L., Purwaningsih, S., & Ramadhan, W. (2025). Kinetic study of quality changes and shelf-life prediction of *Gracilaria* sp. seaweed-based analog rice using the Arrhenius model. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(4), 392-405.
- Santoso, Z. A., & Suharjo, I. (2024). Rancang Bangun Sistem Monitoring Keamanan, Suhu dan Kelembapan Gudang Beras Menggunakan Bot Telegram Berbasis IoT. *Journal Of Information System And Artificial Intelligence*, 4(2), 117-124.
- Setiawan, D. A. (2018). Analisa Kelayakan Untuk Penggantian Pallet Kayu Ke Pallet Plastik Studi Kasus Di PT. Bhandha Ghara Reksa (Persero) Malang. *Jurnal Valtech*, 1(1), 71-78.
- Siahaan, S. P., & Widayanti, S. M. (2020). Peran teknologi ozonisasi dalam mempertahankan kesegaran dan memperpanjang masa simpan buah nenas (*Ananas Comosus* (L) Merr.): review. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian, 4(1), 76-88.
- Siregar, G. A., Ahmad, U., & Nelwan, L. O. (2025). Pendugaan Umur Simpan Manisan Kering Jambu Biji dalam Kemasan Menggunakan Metode ASLT. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 13(1), 11-23.
- Sundari, U. Y., Hidayatullah, M. A., & Fiardilla, F. (2023). Pengaruh Teknik Pengemasan, Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik pada Buah Apel. *Jurnal Penelitian UPR: Kaharati*, 3(1), 17-23.
- Turan, D. (2021). Water vapor transport properties of polyurethane films for packaging of respiring foods. *Food Engineering Reviews*, 13(1), 54-65.
- Versino, F., Ortega, F., Monroy, Y., Rivero, S., López, O. V., & García, M. A. (2023). Sustainable and Bio-Based Food Packaging: A Review on Past and Current Design Innovations. *Foods*, 12(5), 1-43.
- Zhang, J., & Mittal, G. S. (2013). Prediction of equilibrium moisture content of various foods using a neural network. *International Journal of Food Properties*, 16(6), 1211-1221.

Zhou, Z., Robards, K., Helliwell, S., & Blanchard, C. (2002). Ageing of stored rice: changes in chemical and physical attributes. *Journal of Cereal Science*, 35(1), 65-78.