UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Optimasi Kualitas Rehidrasi Nasi Instan dengan Variasi Waktu Perendaman Natrium Sitrat dan Konsentrasi K-Karagenan pada Tahap Gelatinisasi
Gayuh Ardian Fajri, Dr. Eng. Annie Mufyda Rahmatika, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Aini, N., Widodo, A., & Dwiyanti, H. (2022). Gelatinization Properties of Parboiled Siramog Varieties Black Rice with Variation of Immersion Time and Sodium Citrate Concentration: Sifat Gelatinisasi Beras Hitam Pratanak Varietas Sirampog pada Variasi Waktu Perendaman dan Konsentrasi Natrium Sitrat. *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, *6*(2), 19-27. https://doi.org/10.33019/agrosainstek.v6i2.276

Amaliyah, D. M., & Ihsan, H. (2021). Karakterisasi sifat fungsional pati sagu (Metroxylon sagu Rottb.) dengan modifikasi taut silang sebagai bahan cangkang kapsul. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, *13*(2), 65-72. https://doi.org/10.24111/jrihh.v13i2.6743

Amanah, M. T., & Hayati, A. (2021). Aplikasi model peleg untuk analisa rehidrasi tekwan kering pada beberapa suhu perendaman. https://doi.org/10.19028/jtep.08.3.81-88

Amanu, I. (2025). PENGARUH KONSENTRASI NaCl PADA MODIFIKASI PATI SINGKONG (Manihot esculenta) MENGGUNAKAN HEAT MOISTURE TRATMENTS (HMT). *Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*. https://repository.unja.ac.id/id/eprint/84799

Anggarani, A., Hidayat, H., & Hapsari, Y. D. (2023). POTENSI PENGEMBANGAN BISNIS MAKANAN TRADISIONAL ROTI KOMPIANG SEBAGAI MAKANAN LEGENDARIS KOTA SOLO. *Jurnal Manajemen*, *20*(1). https://doi.org/10.25170/jm.v20i1.5176

Annisa, V., Sulaiman, T. N. S., Nugroho, A. K., & Nugroho, A. E. (2021). Review sinergisitas kombinasi polimer alami serta pemanfaatan dalam formulasi obat. *Majalah Farmasetika*, *6*(5), 436-461. https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i5.35935

Annisa, V., Sulaiman, T. N. S., Nugroho, A. K., & Nugroho, A. E. (2021). Review sinergisitas kombinasi polimer alami serta pemanfaatan dalam formulasi obat. *Majalah Farmasetika*, *6*(5), 436-461. https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i5.35935

Aryanti, N., Nafiunisa, A., & Wardhani, D. H. (2017). Sifat fisikokimia tepung komposit ubi kayu dan kecambah kacang hijau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *6*(4), 184–190. https://doi.org/10.17728/jatp.238

Atika, V., & Isnaini, I. (2019, May). Pengaruh pengeringan konvensional terhadap karakteristik fisik indigo bubuk. In *Seminar Nasional Teknik Kimia" Kejuangan"* (pp. C4-C4). https://doi.org/10.31315/sntk.v0i0.2917

Atiyatunnajah, M., Nilnarohmah, N., & Marselia, V. (2025). Penyuluhan Hak Cipta dalam Mengoptimalkan Eksklusivitas Desain Kemasan Produk Pertanian di Sanggar Rojolele, Delanggu, Klaten. *Jurnal Pengabdian Seni*, *6*(1), 22-31. https://doi.org/10.24821/jps.v6i1.15076

Ayuningtyas, L. P., Aldila, L. E., & Yuliasari, H. (2025). OPTIMASI FORMULA MI BEBAS GLUTEN BERBAHAN TEPUNG GEMBILI DAN MOCAF. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, *10*(4). https://doi.org/10.63071/fge8gv71

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Optimasi Kualitas Rehidrasi Nasi Instan dengan Variasi Waktu Perendaman Natrium Sitrat dan Konsentrasi K-Karagenan pada Tahap Gelatinisasi
Gayuh Ardian Fajri, Dr. Eng. Annie Mufyda Rahmatika, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Badan Pusat Statistik. (2024). *Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2024*. Jakarta: Badan Pusat Statistik. Diakses dari https://www.bps.go.id

Brenner, T., & Nishinari, K. (2014). A note on instrumental measures of adhesiveness and their correlation with sensory perception. *Journal of Texture Studies*, *45*(1), 74-79. First published: 28 October 2013. https://doi.org/10.1111/jtxs.12050

Champagne, E. T., Bett-Garber, K. L., Fitzgerald, M. A., Grimm, C. C., Lea, J., Ohtsubo, K. I., & Reinke, R. (2010). Important sensory properties differentiating premium rice varieties. *Rice*, *3*(4), 270-281. https://doi.org/10.1007/s12284-010-9057-x

Costa, N. R. P. (2010). Multiple response optimisation: methods and results. *International Journal of Industrial and Systems Engineering*, *5*(4), 442-459. https://doi.org/10.1504/IJISE.2010.032966

Diba, F. (2025). Makanan Ultra-Proses, Inovasi dalam Industri Makanan Modern. *Ibnu Sina: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan-Fakultas Kedokteran Universitas Islam Sumatera Utara*, *24*(1), 191-201. https://doi.org/10.30743/ibnusina.v24i1.798

Evania, M. K. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) pada Kue Cucur terhadap Kadar Air, Tekstur, dan Uji Organoleptik. *Agrofood*, *7*(1), 44-51. https://doi.org/10.63848/agf.v07n1.5

Giovani, S., Rambe, R. M. A., Puteri, N. E., & Adelina, N. M. (2025). Derajat Keasaman, Densitas Kamba, Dan Warna Tepung Komposit Termodifikasi Dengan Variasi Suhu Dan Waktu Autoklaf. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, *20*(1), 34-42. https://doi.org/10.26623/jtphp.v20i1.10772

Harsono, P., Supriyono, S., & Padmaningrum, D. (2022). Peningkatan Mutu Beras Padi Rojolele Delanggu sebagai Upaya Pemasaran Berkelanjutan. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat & CSR Fakultas Pertanian UNS* (Vol. 2, No. 1, pp. 212-221). https://doi.org/10.20961/prosiding.v2i1.402

Herawati, H. (2018). Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, *37*(1), 17-25. https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25

Indrawan, R. K., & Nurdin, D. (2026). Aplikasi Teknik Snowplow pada Restorasi Kelas IV Komposit Gigi dengan Fraktur Enamel-dentin: Laporan Kasus: Snowplow Technique Application in Direct Composite Restoration of a Class IV Enamel-dentin Fracture: Case Report. *Bhakta Dental Journal*, *4*(1), 1-6. https://doi.org/10.56710/bhaktadent.v4i1.67

Iqbal, M., & Anggraini, D. (2026). Optimalisasi Proses Pengeringan pada Komoditas Pertanian untuk Meningkatkan Kualitas Ekspor. *Primary Journal of Multidisciplinary Research*, *2*(3), 65-70. https://doi.org/10.70716/pjmr.v2i3.623

Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., & Erwanto, Y. (2020). Komposisi kimia,

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Optimasi Kualitas Rehidrasi Nasi Instan dengan Variasi Waktu Perendaman Natrium Sitrat dan Konsentrasi K-Karagenan pada Tahap Gelatinisasi
Gayuh Ardian Fajri, Dr. Eng. Annie Mufyda Rahmatika, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan enzim transglutaminase. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, *18*(1), 73-80. https://doi.org/10.20961/sainspet.v18i1.27974

Kirana S. Sasmitaloka, Sri Widowati, E. S. (2020). Karakterisasi sifat fisikokimia, sensori, dan fungsional nasi instan dari beras amilosa rendah. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, *17*(1), 1–14. https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n1.2020.1-14

Kurniasari, I., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2020). Karakteristik fisik beras analog instan berbasis tepung jagung dengan penambahan k-karagenan dan konjak. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, *40*(1), 64-73. https://doi.org/10.22146/agritech.47491

Kurniawati, E., & Hartanti, L. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Natrium Sitrat dan Variasi Prapemasakan terhadap Karakteristik Multigrain Rice Instan. *Journal of Food Engineering*, *2*(3), 103-115. https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.4075

Kusweni, N. A., Subagio, A., & Diniyah, N. (2024). Perbedaan Suhu dan Lama Perendaman MOCAF dengan Modifikasi Annealing terhadap Sifat Fungsional Teknis dan Kandungan Pati. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *25*(2), 151-160. https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2024.025.02.5

Li, Y., Fang, C., Yang, J., Wang, Z., Lu, X., & Yang, M. H. (2017). Diversified texture synthesis with feed-forward networks. In *Proceedings of the IEEE conference on computer vision and pattern recognition* (pp. 3920-3928). https://doi.org/10.1109/CVPR.2017.36

Marantika, N. A., Haryati, S., & Sudjatinah, S. (2020). Konsentrasi garam terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bekasam ikan kurisi (Nemipterus nemathophorus). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, *15*(1), 40-46. https://doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.1845

Mardiah, Z., Rakhmi, A. T., Indrasari, S. D., & Kusbiantoro, B. (2016). Evaluasi mutu beras untuk menentukan pola preferensi konsumen di Pulau Jawa. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, *35*(3), 123913. https://doi.org/10.21082/jpptp.v35n3

Mardiah, Z., Rakhmi, A. T., Indrasari, S. D., & Kusbiantoro, B. (2016). Evaluasi Mutu Beras untuk Menentukan Pola Preferensi Konsumen di Pulau Jawa. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, *35*(3), 163–179. https://doi.org/10.21082/jpptp.v35n3.2016.p163-179

Marjan, L. U. (2022). *Pembuatan dan Karakterisasi Beras Analog Berindeks Glikemik Rendah dari Umbi Garut (Maranta arundinaceae L.) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Alternatif Pangan Fungsional* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin). http://repository.unhas.ac.id:443/id/eprint/13119

Marseno, D. W., Marsono, Y., Pranoto, Y., Ahmad, L., Harsanto, B. W., Pratama, B. P., ... & Press, U. G. M. (2023). *Teknologi modifikasi pati*. UGM PRESS. https://ugmpress.ugm.ac.id/id/product/teknologi-pertanian/teknologi-modifikasi-pati

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Optimasi Kualitas Rehidrasi Nasi Instan dengan Variasi Waktu Perendaman Natrium Sitrat dan Konsentrasi K-Karagenan pada Tahap Gelatinisasi
Gayuh Ardian Fajri, Dr. Eng. Annie Mufyda Rahmatika, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Montgomery, D. C. (2017). *Design and analysis of experiments*. John wiley & sons. https://doi.org/10.1002/qre.490

Myers, R. H., Montgomery, D. C., & Anderson-Cook, C. M. (2016). *Response surface methodology: process and product optimization using designed experiments*. John Wiley & Sons. https://doi.org/10.1002/9781119125587

Nadhifah, A., Kholifatuddin, Y., & Handarsari, E. (2021). Kadar air dan warna penyedap alami jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) berdasarkan perlakuan awal (*pre-treatment*). *Jurnal Gizi*, *10*(2), 33–41. https://doi.org/10.26714/jg.10.2.2021.33-41

Nurhabibah, S. A., & Kusumaningrum, W. B. (2021). Karakterisasi Bioplastik Dari K-Karagenan Eucheuma Cottonii Terplastisasi Berpenguat Nanoselulosa. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, *43*(2), 82. https://doi.org/10.24817/jkk.v43i2.6808

Nursal, F. K., Sumirtapura, Y. C., Suciati, T., & Kartasasmita, R. E. (2019). Optimasi nanoemulsi natrium askorbil fosfat melalui pendekatan design of experiment (Metode Box Behnken). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, *6*(3), 228-236. https://doi.org/10.25077/jsfk.6.3.228-236.2019

Patria, D. G., & Sukamto, S. (2021). Rice science and technology. *Literasi Nusantara*. https://www.researchgate.net/publication/348662050_Rice_Science_and_Technology_Ilmu_dan_Teknologi_Beras

Pratiwi, A. H. (2020). *Pengaruh konsentrasi karagenan dan tepung CMC (Carboxymethyl Cellulose) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik beras tiruan tinggi serat* [Undergraduate thesis, Universitas Brawijaya]. Brawijaya Knowledge Garden. http://repository.ub.ac.id/185954/

Pujiastuti, V. I., Lubijarsih, M. A., & Febriani, D. H. (2025). Analisis Proksimat dan Karakteristik Fisik Beras Analog Berbasis Tepung Sukun dengan Penambahan Ikan Teri Nasi. *Amerta Nutrition*, *9*(2), 225–236. https://doi.org/10.20473/amnt.v9i2.2025.225-236

Purwaningrum, B. A., Taqi, F. M., Muhandri, T., & Saraswati. (2025). Development of Instant Sorghum Rice Using Fluidized Bed Dryer Technology and Glycerol Addition. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *36*(1), 84–94. https://doi.org/10.6066/jtip.2025.36.1.84

Rachmawati, A. N., Safira, S., & Mariestu, F. K. (2025). Pengaruh Konsumsi Nasi Kuning Instan Terhadap Perubahan Kadar Glukosa Darah Secara In Vivo: The Effect of Instant Yellow Rice Consumption on Changes of Blood Glucose Levels: In Vivo. *UNIFARM*, *1*(1), 29-36. https://doi.org/10.33084/unifarm.v1i1.7925

Rahayu, A. S., & Sutarno, J. (2021). Meningkatkan hasil belajar siswa konsep laju reaksi dengan model discovery PjBL berbasis STEM di SMAN 1 Lemahabang Cirebon. *Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains*, *4*(1), 17-23. http://journal.unucirebon.ac.id/index.php/jpfs

Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. S., Triwibowo, B., & Kusumaningtyas, R. D.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Optimasi Kualitas Rehidrasi Nasi Instan dengan Variasi Waktu Perendaman Natrium Sitrat dan Konsentrasi K-Karagenan pada Tahap Gelatinisasi
Gayuh Ardian Fajri, Dr. Eng. Annie Mufyda Rahmatika, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

(2017). Review Pemanfaatan Design Expert untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia Dan Lingkungan*, *1*(1), 11–16. https://doi.org/10.33795/jtkl.v1i1.5

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

Ratri, Y. K., Arda, G., Wijaya, I. M. A. S., & Nofiyanti, S. H. (2025). Pengaruh Konsentrasi NaHCO3 dan Suhu Perendaman Terhadap Sifat Rehidrasi Kacang Gude Kering (Cajanus cajan (L.) Millsp.): The Effect of NaHCO3 Concentration and Soaking Temperature on the Rehydration Properties of Dried Pigeon Peas (Cajanus cajan (L.) Millsp.). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, *13*(2), 278-285. https://doi.org/10.24843/j.beta.2025.v13.i02.p09

Rochmah, A. V. N., & Kurniawati, E. (2023). Multigrain rice instan sebagai pangan fungsional dengan tinggi protein dan serat pangan: Multigrain Rice Instant as fungsional food with high protein and dietary fiber. In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)* (pp. 322-334). https://ocs.polije.ac.id/index.php/pnacia/article/download/88/57

Rohmah, I. A., & Muflihati, I. (2025). Perubahan daya serap air tepung okara termodifikasi serta pengaruhnya pada tekstur dan sensoris nugget ayam: Changes in water absorption of modified okara flour and its effect on the texture and sensory of chicken nuggets. *Agrokompleks*, *25*(1), 84-95. https://doi.org/10.51978/japp.v25i1.900

Safitri, M., Suharyono, S., Koesoemawardani, D., & Nurainy, F. (2023). Pembuatan mi basah dengan substitusi tepung umbi garut (Maranta arundinacea L.) dan penambahan karagenan sebagai pengenyal alami. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, *2*(1), 53-63. https://doi.org/10.23960/jab.v2i1.7133

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.v5i2.1932

Sasmitaloka, K. S., Haliza, W., Sukasih, E., Ardhiyanti, S. D., & Widowati, S. (2022). Pengaruh Derajat Sosoh dan Pencucian terhadap Karakteristik Nasi Instan Biofortifikasi. *Agritech*, *42*(3), 260-271. https://doi.org/10.22146/agritech.67011

Shahira, S. F., Subagio, A., & Diniyah, N. (2023). Pengaruh suhu pemanasan dan konsentrasi terhadap karakteristik kimia dan fungsional pada modifikasi pregelatinisasi MOCAF. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, *11*(2), 207-219. https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2023.011.02.10

Sulistyo, F. T. (2018). *Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia edible film berbasis gelatin* (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya). https://repositori.ukwms.ac.id/id/eprint/14544

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Optimasi Kualitas Rehidrasi Nasi Instan dengan Variasi Waktu Perendaman Natrium Sitrat dan Konsentrasi K-Karagenan pada Tahap Gelatinisasi
Gayuh Ardian Fajri, Dr. Eng. Annie Mufyda Rahmatika, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sylvia, N., Dewi, R., Fitria, M., Putri, M. A., & Fibarzi, W. U. (2025). OPTIMASI ADSORPSI TIMBAL (Pb) MENGGUNAKAN KERTAS HVS BEKAS DENGAN PENDEKATAN RESPONSE SURFACE METHODOLOGY. *JURNAL INTEGRASI PROSES*, *14*(1), 187-192. https://doi.org/10.62870/jip.v14i1.29057

Tobing, R. T. L. (2022). Optimasi Proses Produksi Biobriket Dari Tandan Kosong Limbah Kelapa Sawit Dengan Response Surface Method (RSM). *Jurnal Teknik Industri Universitas Tanjungpura*, *6*(1), 74-79. https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jtinUNTAN/issue/view/1749

Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi kuliner lokal Indonesia dalam pembelajaran bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, *1*(1), 1-14. https://doi.org/10.22146/jpt.24970

Utami, R. F., Wahjuningsih, S. B., & Nofiyanto, E. (2022). Karakteristik Sensori dan Fisiko Kimia Beras Analog Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung dengan Penambahan CMC. *Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang*, 1–11. https://repository.usm.ac.id/detail-jurnalmahasiswa-1302.html

Waluyo, J., Prasetyaningsih, Y., Ariyani, F. T., & Sari, I. M. (2020). Pengaruh perendaman asam nitrat pada pemrosesan nasi instan untuk menurunkan indeks glikemik. *Equilibrium*, *4*(1), 23-28. https://doi.org/10.20961/equilibrium.v4i1.43225

Wang, R., Wang, K., Li, G., Huang, J., Li, C., & Liu, S. (2021). Influence of κ-carrageenan on the rheological gel properties and structural characteristics of corn starch. *Food Hydrocolloids*, *118*, 106760. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.106760

Wani, S. A., Sharma, V., & Kumar, P. (2017). Effect of processing parameters on quality attributes of fried banana chips. *International Food Research Journal*, *24*(4), 1407. https://www.ifrj.upm.edu.my/

Wani, S. H., Gull, A., Allaie, F., & Safapuri, T. A. (2015). Effects of incorporation of whey protein concentrate on physicochemical, texture, and microbial evaluation of developed cookies. *Cogent Food & Agriculture*, *1*(1), 1092406. https://doi.org/10.1080/23311932.2015.1092406

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), 92. https://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.1.92

Widyaningrum, R., Saputra, E., & Sulmartiwi, L. (2024). Pengaruh Penambahan Iota Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Hedonik pada Kulit Pangsit Siomay. *Journal of Marine & Coastal Science*, *13*(2). https://doi.org/10.20473/jmcs.v13i2.49916

Widyasaputra, R., Syamsir, E., & Budijanto, S. (2019). Color and hardness comparison between parboiled and normal black rice. *Food ScienTech*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Optimasi Kualitas Rehidrasi Nasi Instan dengan Variasi Waktu Perendaman Natrium Sitrat dan Konsentrasi K-Karagenan pada Tahap Gelatinisasi
Gayuh Ardian Fajri, Dr. Eng. Annie Mufyda Rahmatika, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Journal, *1*(2), 78-82. http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.7.1.11

Wijaya, M., Baihaqi, M. N., & Sari, N. K. (2024). Optimasi Kalsium Silikat (CaSiO3) dari Batu Kapur Menggunakan Metode Response Surface Methodology (RSM). *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, *8*(3), 1508-1517. https://doi.org/10.33379/gtech.v8i3.4365

Widowati, S., Nurjanah, R., & Amrinola, W. (2010). Proses pembuatan dan karakterisasi nasi sorgum instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, 35-48.

Yulianti, R., & Sarifah, S. N. (2023). Pengaruh Pertumbuhan Ekonomi, Jumlah Penduduk, Dan Produksi Padi Terhadap Jumlah Konsumsi Beras Di Bali. *Jurnal Jendela Inovasi Daerah*, *6*(1), 11-22. https://doi.org/10.56354/jendelainovasi.v6i1.130

Yulianto, W. A. (2024). *Kimia Beras: Biosintesis dan Sifat Fungsional Pati Edisi Revisi*. Deepublish. https://books.google.co.id/books?id=0XIVEAAAQBAJ

Yussof, N. Y. S. M., Bakar, N. W. A., Hong, S. P., Basri, A. M., Rambli, M. M., Tee, S. S. C., ... & Phuah, E. T. (2025). Combined Enzyme-pretreatments and drying techniques on rehydration kinetics, digestibility and physicochemical properties of instant rice. *Journal of Food Measurement and Characterization*, *19*(9), 6584-6600. https://doi.org/10.1007/s11694-025-03426-z