

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahira, Anne. 2013. "Jenis Beras di Indonesia". Dalam <http://www.anneahira.com/jenis-beras-di-indonesia.htm>. Diakses pada tanggal 15 April 2015 pukul 22.30 WIB.
- Amerine, M. A., Pangborn, R. M., and Roessler, E. B. 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press, New York, 549.
- Anggeraini. 2013. "Pengukusan". Dalam Chapter II. Hal. 3. [USU Institutional Repository-Universitas...repository.usu.ac.id/bitstream/.../4/Chapter%20II.pdf](http://repository-usu.ac.id/bitstream/.../4/Chapter%20II.pdf). Diakses pada tanggal 3 Februari 2015 pukul 23.22 WIB.
- Poedjiadi, Anna. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- AOAC. 1990. "Official Methods of Analysis of AOAC International, 16<sup>th</sup> edition". Agricultural Chemicals, Contaminant, Drug. Washington D.C.
- Badan Koordinasi Nasional (Bakornas PBP).2002. "Arahan Kebijakan Mitigasi Bencana Perkotaan di Indonesia". Jakarta: Satuan Badan Koordinasi Nasional.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2009. "Batas Maksimum Cemaran Mikrobia dan Kimia Dalam Makanan". Jakarta.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2011. "Laporan Tahunan Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian". Bogor, Jawa Barat.
- BAM. 1995. *Aerobic Plate Count*. Food and Drug Administration. Silver Spring, U.S.
- Bambang Kartika, P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Basworo, R. 1998. "Pengaruh Pengemasan Vakum terhadap Mutu Sale Pisang". Skripsi. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Tidak Diterbitkan.
- Bergman, K. R., Bhattacharya, and K. Ohtsubo. 2004. *Rice: Chemistry and Technology. 3<sup>rd</sup> edition*. American Association of Cereal Chemists, Inc. St. Paul, Minnesota, U.S.A.
- Bhattacharya, K. R., and Sowbhagya, C. M. 1978. "On viscograms and viscography, with special reference to rice flour". *J. Texture Stud.* 9: 341-351.

- Bhattacharya, K. R., Sowbhagya, C. M., dan Indudhara Swamy, Y. M. 1982. "Quality profiles of rice: A tentative scheme for classification". *J. Food Sci.* 47: 564-569.
- Billiris, M. A., Siebenmorgen, T. J., Meullenet, J. F., Mauromoustakos, A., 2012. "Rice degree of milling effects on hydration, texture, sensory and energy characteristics, Part 1. Cooking using excess water" dalam *Journal of Food Engineering*. 113, 559-568.
- Blossom, Cherry. 2013. "Penyimpanan Bahan Pangan". Dalam <http://elyunizar.blogspot.com/2014/03/penyimpanan-bahan-pangan.html>. Diakses pada tanggal 3 Februari 2015 pukul 23.00 WIB.
- Brown, William E. 1992. *Plastics in Food Packaging: Properties, Design, and Fabrication*. Marcel Dekker, Inc. 270 Madison Avenue, New York, U.S.A.
- Byun, Y. J., Hong, S. I., Kim, K. B., Jeon, D. H., Kim, J. M., Whiteside, W. S. 2007. "Physical and chemical properties of Y-irradiated EVOH film" dalam *Radiation Physics and Chemistry*. 76, 974-981.
- Caul, J. F. 1957. "The profile method of flavor analysis", *Adv. Food Res*, 7, 1.
- Daniel. 2014. "Nasi Rendang Kaleng: Evaluasi Mikrobiologi, Kimia, dan Organoleptik". Skripsi. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Tidak diterbitkan.
- Deshpande, S. S., and Bhattacharya, K. R. 1982. "The texture of cooked rice". *J. Texture Stud.* 13: 31-42.
- Dutta, Himjyoti dan Charu Lata Mahanta. 2012. "Laboratory Process Development and Physicochemical Characterization of a Low Amylose and Hydrothermally Treated Ready-to-Eat Rice Product Requiring No Cooking" dalam *Food Bioprocess Technol* (2014) 7:212-223. Assam: Tezpur University.
- Gaffar, Zulkarnaen. 2015. "Statistik Kejadian Bencana di Indonesia". Dalam <http://www.penanggulangankrisis.depkes.go.id/statistik-kejadian-bencana-tahun-2014>. Diakses pada 10 April 2015 pukul 20.58 WIB.
- Hanlon, J. F. 1973. *Handbook of Package Engineering*. Mc Graw Hill Book Co., New York.
- HPLI. 2015. "Letak Geografis Indonesia". Dalam <http://www.hpli.org/bencana.php>. Diakses pada 10 April 2015 pukul 21.02 WIB.

- Julianti, E., Nurminah M. 2006. "Teknologi Pengemasan". Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Koswara, Sutrisno. 2009. "Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)". eBookPangan.com.
- Lee, K. W. 2006. "Market trends of instant rice & instant porridge". *Food World*. 7.
- Lisinska, G., and Leszczynski. 1989. "Potato Science and Technology". Elsevier Applied Science, London.
- Marsudi, Fevri. 1984. "Evaluasi Sifat-Sifat Nasi "Beras Masak Cepat" Beberapa Varietas Padi". Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Tidak diterbitkan.
- Meilgaard, M. C., Carr, T. B., and Civille, G. V. 2006. "Sensory Evaluation Techniques", Fourth Edition. CRC Press
- Okabe, M. 1979. "Texture measurement of cooked rice and its relationship to the eating quality" dalam *J. Texture Stud.* 10: 131-152.
- Sacharow, S., and Griffin, R. C. 1970. *Food Packaging*. Westport, Conn: AVI Publishing Co.
- Sari, D., Sirajuddin, S., dan Hendrayati. 2012. "Pengaruh lama pemanasan dalam rice cooker terhadap kandungan zat besi (Fe) dan total mikrobial nasi putih" dalam *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol. 2 No. 1: 22-26.
- Sobolewska-Zielinska, Joanna dan Teresa Fortuna. 2010. "Retrogradation of Straches and Maltodextrins of Origin Various" dalam *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.* 9(1) 71-81.
- Subekti, Sri. nd. "Penyimpanan Bahan". Dalam Hal 1. [http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR. PEND. KESEJAHTERAAN\\_KELUARGA/195909281985032\\_SRI SUBEKTI/HANDOUT\\_8\\_kat\\_lem\\_baga.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGA/195909281985032_SRI_SUBEKTI/HANDOUT_8_kat_lem_baga.pdf). Diakses pada tanggal 6 April 2015 pukul 21.28 WIB.
- Suhendra. 2010. "Masyarakat Sulit Hilangkan Budaya Makan Nasi". Dalam <http://news.detik.com/transisipresiden/read/2010/05/26/122602/1364360/4/masyarakat-sulit-hilangkan-budaya-makan-nasi>. Diakses pada 10 April 2015 pukul 22.46 WIB.
- Sulchan, M., Nur E. 2007. "Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam". Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Suyitno, dan Bambang Setiadji. 1989. "Laporan Penelitian Penentuan Waktu Kadaluwarsa Makanan Tradisional (Sale Pisang)". PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Tidak diterbitkan.

- Takashi, K. 1990. *Food Packaging*. Academic Press, Inc., San Diego, California.
- Wikipedia. 2013. “Pengukusan”. Dalam <http://id.wikipedia.org/wiki/Pengukusan>. Diakses pada tanggal 2 Februari 2015 pukul 23.13 WIB.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. 2004. *Sterilisasi Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Youngjae, Byun., Seung In Hong, Sunil Mangalassary, Ho Jae Bae, Kay Cooksey, Hyun Jin Park, Scott Whiteside. 2009. “The performamce of organic and inorganic coated retort pouch materials on the shelf life of ready-to-eat rice products” dalam *LWT-Food Science and Technology*. Volume 43, Issue 6, Pages 862-866.
- Yu, S., Ma, Y., Liu, T, Menager, L., & Sun, D. W. 2010. “Impact of cooling rates on the staling behavior of cooked rice during storage” dalam *Journal of Food Engineering*, 96, 416-420.