

DAFTAR PUSTAKA

- Allidawati dan Bambang, K. 1989. *Metode uji mutu beras dalam program pemuliaan padi*. Padi Buku 2. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Amalia, 2010. *Beras dan Nasi*. <https://amellilovanilla.wordpress.com/2010/10/12/>, diakses pada tanggal 13 April 2015..
- Amerine, M. A., Pangborn, R. M., and Roessler, E. B. 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press, New York, 549.
- Anonim, 2014. *Jenis beras dan juga ciri-cirinya*. <http://berasbegowonto.blogspot.com/2014/10/>. Diakses pada tanggal 13 April 2015.
- Anonim, 2013. *Penyimpanan Bahan Pangan*. <http://elyunizar.blogspot.com/2014/03/penyimpanan-bahan-pangan.html>. Diakses pada tanggal 3 Februari 2015.
- Anonim, 2012. *Tabel Gizi Beras*. <http://artyakinanthi.wordpress.com/2012/09/07/> Diakses pada tanggal 13 April 2015.
- Anggeraini. 2013. Chapter II. Hal. 3. *USU Institutional Repository - Universitas ... repository.usu.ac.id/bitstream/.../4/Chapter%20II.pdf*
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of AOAC International, 16th edition. Agricultural Chemicals, Contaminant, Drug. Washington D.C.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2009. “*Batas Maksimum Cemaran Mikrobial dan Kimia Dalam Makanan*”. Jakarta.
- Baik, M. Y., Kim, K. J., Cheon, K. C., Ha, Y. C., and Kim, W. S. 1997. Recrystallization kinetics and glass transition of rice starch gel system. *J. Agric. Food Chem.* 45: 4242-4248.
- Bambang Kartika, P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Barus P, 2005, Vol 9, No 3, 15-16. *Studi Penentuan Kandungan Karbohidrat, Protein dan Mineral dalam Air Rebusan Sebagai Minuman Pengganti Susu*. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Bhattacharya, K. R., Sowbhagya, C. M., and Indudhara Swamy, Y. M. 1978. Importance of insoluble amylase as a determinant of rice quality. *J. Sci. Food Agric.* 29:359-364
- 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" *Journal of Food Engineering.* 113, 559-568.
- Briawan Dodik et al. 2004. *Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Dalam Rangka Mendukung Ketahanan Pangan Nasional*. Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor
- Brown, W. E. 1992. *Plastics in Food Packaging*. Marcel Dekker, New York.
- Buku Panduan Praktikum Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan. 2013. Panduan Praktikum. Laboratorium Bioteknologi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Byun, Y., Hong, I. S., Magalassary, S., Bae, J. H., Cooksey, K., Park, J. H., Whiteside, S. 2010. The performance of organic and inorganic coated retort pouch materials on the shelf life of ready to eat rice products. *Journal Food Science and Technology.* 43:862-866
- Caul, J. F. 1957. The profile method of flavor analysis, *Adv. Food Res.* 7, 1.
- C.J. Bergman, K. R., Bhattacharya, and K. Ohtsubo. 2004. *Rice: Chemistry and Technology*. 3rd edition. American Association of Cereal Chemists, Inc. St. Paul, Minnesota, U.S.A.
- Damardjati, D. S. 1995. *Karakteristik Sifat Standarisasi Mutu Beras sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Padi di Indonesia*. Balai Penelitian Teknologi Pangan. Bogor.

- Daniel. 2014. *Nasi Rendang Kaleng: Evaluasi Mikrobiologi, Kimia, dan Organoleptik*. Skripsi. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Deshpande, S. S., and Bhattacharya, K. R. 1982. The texture of cooked rice. *J. Texture Stud.* 13: 31-42.
- Elyuniar, 2014. *Penyimpanan Bahan Pangan*. <http://elyunizar.blogspot.com/2014/03/penyimpanan-bahan-pangan.html>. Diakses pada tanggal 3 Februari 2015.
- Hadioetomo, R. 1990. *Mikrobiologi Dasar-Dasar Dalam Praktek*. Gramedia: Jakarta.
- Hanlon, F. J. 1984. *Handbook of Package Engineering Second Edition*. The Kingsport Press. University Grapich, Inc.
- Harris RS. 1989. *Bahasan Umum Kemantapan Gizi. Dalam . Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Edisi ke-2. Harris RS dan Karmas E. Bandung: ITB Press.
- Herliani, L. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Juliano, B. O., L. U. Onate and A. M. del Munde. 1965. Relation of starch composition, protein content and gelatinization temperature to cooking and eating qualities of milled rice. *Food Technol* 19 : 1006-1011.
- Juliano, B. O. 1979. *The chemical basis of rice grain quality*. In Proceedinge of workshop on chemical aspect of rice grain quality. The Int. Rice Res. Inst. Los Banos, Philippines.
- Julianti E, 2012, *Kemasan Plastik*. <https://elisajulianti.files.wordpress.com/2012/12/kemasan-plastik-compatibilitymode.pdf>. Diakses pada tanggal 14 April 2015.
- Julianti E dan Nurminah M, 2006, *Teknologi Pengemasan*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- 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
- Lu S , Cik Tan-Tiong, Lii Cheng-yii, Lai Phoency, Chen Hua-Han. 2013. Effect of amylose content on structure, texture and α -amylase reactivity of cooked rice. *LWT - Food Science and Technology* 54 (2013) 224e228

- Ma, Y., & Sun, D.W. (2009). Hardness of cooked rice as affected by varieties, cooling methods and chill storage. *Journal of Food Process Engineering*, 32, 161e176.
- Mols, M., de Been, M., Zwietering, M., Moezelaar, R., Abee, T. 2007. *Metabolic capacity of Bacillus cereus strains ATCC 14579 and ATCC 10987 interlinked with comparative genomics*. Environmental Microbiology (Online Early Articles)
- Naim, R. 2003. *Endospora, Aspek Kesehatan Industri Pangan*. FKH-IPB, Bogor, http://www.kompas.com/kompascetak/03_01_127/lipteU9T493.htm
- Nur, M. 2009, *The effect of packaging, packaging materials, and storage duration on chemicals properties, microbiology, and organoleptic of sate bandeng (Chanos chanos)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Lampung
- Okabe, M. 1979. Texture measurement of cooked rice and its relationship to the eating quality. *J. Texture Stud.* 10: 131-152.
- Putu, I. 2001. *Karakteristik Daging Sapi Dikemas Dalam Kantong Plastik Hampa Udara (Vakum Pack)*. Balai Penelitian Ternak Bogor. Wartazoa XI(2) : 15 – 19.
- Rahmawati F, 2013. *Pengemasan dan Pelabelan*. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana UNY, Yogyakarta.
- Renate D, 2009. volume 14. *Packaging of Red Chilli Puree with Various Types of Plastic vacuum Packaged*. Fakultas Pertanian Universitas Jambi, Jambi
- Sobolewska-Zielinska, Joanna dan Teresa Fortuna. 2010. “Retrogradation of Starches and Maltodextrins of Origin Various” dalam *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.* 9(1) 71-81.
- Sulchan M, Nur E, 2007, volume 57, nomor 2, *Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam*, fakultas kedokteran UNDIP, Semarang Indonesia
- Subarna, S. Suroso, Budijanto, dan Sutrisno. 2005. *Pengembangan metode menanak optimum untuk beras varietas Sintanur, IR 64 dan Ciherang*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor.

- Syarief, R dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. IPB. Bogor
- Syarief, R., S.Santausa, St.Ismayana B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Syifa B , 2015, *Jenis-jenis Beras di Indonesia*.<http://www.binasyifa.com/209/26/27/> . Diakses pada tanggal 13 April 2015 pada pukul 20:27 WIB.
- Tasmirah,D.2012.*Sterilisasi*. <http://dewieariies.blogspot.com/2012/10/sterilisasi.html>. Diakses tanggal 2 Febuari 2015.
- Tung, A. M., Britt I. J., and Yada S. 2000. *Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical, and Microbiological Changes*. CRC Press LLC. Florida.
- Winarno,F. G. 2004. "*Sterilisasi Pangan*". Bogor: M-Brio Press.
- Yulia R dan Apfia S.2010, *pengaruh penyimpanan pada kualitas beras : perubahan sifat kimia selama penyimpanan*,Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang
- Yu, S. F., Ma, Y., Liu, T. Y., Menager, L., & Sun, D.-W. (2010). Effects of freezing rates on starch retrogradation and textural properties of cooked rice during storage. *Journal of Food Engineering*, 43 (2010) 1138e1143
- Yu, S. F., Ma, Y., & Sun, D.-W. (2009). Impact of amylose content on starch retrogradationand texture of cooked milled rice during storage. *Journal of Cereal Science*, 50, 139e144.
- Zhou Zhongkai,Robards K,Helliwell Stuart,Blanchard C.2007. Effect of storage temperature on cooking behaviour of rice. *Food Chemistry* 105 (2007) 491–497