

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah E. 2003. Khasiat dan Manfaat Rimpang Temulawak Penyembuh Aneka Penyakit. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Adnan, Suhartini, dan Kusbiantoro, B. (2013). *Identifikasi Varietas Berdasarkan Warnadan Tekstur Permukaan Beras Menggunakan Pengolahan Citra Digital dan Jaringan Syaraf Tiruan*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan, Vol 32 No (Juli).
- Ali M. 2017. Optimalisasi Formulasi Bumbu Nasi Kuning Serbuk dengan Program Design Expert Metode Mixture D-Optimal. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Andarwulan, N., dan Koswara, S., 1992. Kimia Vitamin. Rajawali Pers: Jakarta. Hal 171-183.
- Anonim, 2017. Pusat Data dan Informasi Kementerian Pertanian. 2017. Konsumsi per kapita beberapa macam pangan pokok. [Internet]. [Diunduh 1 november 2021]. Tersedia dari: www.pertanian.go.id.
- Anonim. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: LIPI.
- Anonim. 2003. Pelepasan Galur Padi Sawah Lokal Rojolele Sebagai Varietas Unggul Dengan Nama Rojolele.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist), 2006. Official Methods of AOAC International. Revisi ke-2. Vol ke-1. Maryland (US): Association of Official Analytical Chemist.
- BKP Badan Ketahanan Pangan. 2013. undang-undang pangan (online)
- Dalimartha. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Damardjati, D. S., 1995. Karakterisasi sifat dan standardisasi mutu beras sebagai landasan pengembangan agri-bisnis dan agroindustri padi di Indonesia. Orasi Pengukuhan Ahli Peneliti Utama. Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian. 52p.
- Dewi, M. S. (2010). Kajian aktivitas antioksidan dan kadar antikolesterol pada angkak dengan variasi varietas beras unggulan (IR 64) dan beras lokal (rojo lele dan merah putih).
- Dwijoseputro, D. 2005. Dasar-dasar Mikrobiologi, cetakan ke 16. Djembatan, Jakarta.
- Farrell, K. T. 1998. *Spices, condiments and seasonings*. Van Nostrand Reinhold: New York.
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Yogyakarta :Gajah Mada University Press

- Hayani, E. (2006). Analisis Kandungan Kimia Rimpang Temulawak. Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. (hlm. 309-312). Bogor: Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Indarti, I. (2018). PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK SECANG TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT KESUKAAN INSTAN KUNIR PUTIH (Curcuma mangga Val.) (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Krisdianto, A. Y. RENDEMEN BERAS DAN MUTU FISIK BERAS BERBAGAI VARIETAS DI KALIMANTAN BARAT.
- Kumar, I., & Kush, G. S. (1986). *Gene Dosage Effect of Amylose Content in Rice Endosperm*. Japan Journal Genetics, 61, 559.
- Kristiastuti D dan Ismawati R. 2004. Pengolahan Makanan Nusantara. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Larasati. 2015. Pengaruh Orientasi Kewirausahaan, Inovasi Produk, dan Keunggulan Bersaing terhadap Kinerja Pemasaran Usaha Nasi Kuning Di Kota Manado. Jurnal EMBA. 2 (3): 1214-1224.
- Lii, Y.C., Tsai M.L. dan Tseng, K.H. (1996). Effect of Amylose Content on the Rheological Property of Rice Starch. *Cereal Chemistry* 73: 415-420
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. (2017). Karakterisasi kandungan zat gizi bekatul pada berbagai varietas beras di surakarta. URECOL, 371-376.
- Martunis, M. (2012). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 4(3).
- Millati, T., Alhakim, H. M., & Febriana, F. (2021). MUTU GILING DAN WARNA BEBERAPA VARIETAS BERAS DI BANJARBARU. In PROSIDING SEMINAR NASIONAL LINGKUNGAN LAHAN BASAH (Vol. 6, No. 1).
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Narsih, A., & Agato, A. (2018). Efek Kombinasi Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya. JURNAL GALUNG TROPIKA, 7(1), 75-87.
- Ningrum, F., Susanti, S., & Legowo, A. M. (2021). Pengaruh Waktu Sterilisasi terhadap Mutu Nasi Kuning Kemasan Retort Pouch. Jurnal Teknologi Pangan, 5(2), 57-63.

- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Pratiwi, P., Suzery, M., Cahyono, B., 2010. Total Fenolat Dan Flavonoid Dari Ekstrak Dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus* B.) Jawa Tengah Serta Aktivitas Antioksidannya, *Jurnal Sains & Matematika*, 18 (4) : 140-148.
- Rachman F. Logawa ED. Hegartika H, Simanjuntak P. 2008. Aktivitas antioksidan ekstrak tunggal dan kombinasinya Dari tanaman curcuma spp. *Jurnal ilmu kefarmasianindonesia*. 6(2) : 69-74
- Ramdja, A. F. R.M. A. Aulia. dan P. Mulia. 2009. Ekstraksi Kurkumin dari Temulawak dengan Menggunakan Etanol. *Jurnal Teknik Kimia*, 3(16):52-58.
- Rosidi, A., Khomsan, A., Setiawan, B., Riyadi, H., & Briawan, D. (2014). Potensi Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Sebagai Antioksidan. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*.
- Rosiyani L. 2010. Evaluasi Perubahan Metabolit Pada Temulawak Dengan Waktu Tanam Berbeda. [Skripsi]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor
- S. Yasni, K. Yoshiie, H. Oda, M. Sugano, and K. Imaizumi, Dietary *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. increases mitogenic responses of splenic lymphocytes in rats, and alters populations of the lymphocytes in mice. *J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)* 39, 345 (1993).
- Setiawan, A., dan Pujimulyani, D. (2018). Pengaruh penambahan ekstrak jahe terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan minuman instan kunir putih (*Curcuma mangga* Val.). In *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta* (pp. 1-7).
- Setyaningsih, D., & Apriyantono, A. Sari. MP 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro.
- Setyowati, A., & Suryani, C. L. (2013). Peningkatan kadar kurkuminoid dan aktivitas antioksidan minuman instan temulawak dan kunyit. *Agritech*, 33(4), 363-370.
- Sidik, Moelyono M.W. dan Ahmad Muhtadi, 1995. Temulawak (*Curcuma xanthoriza*). *Yayasan Pengembangan Obat Bahan AlamPhyto Medica*. 200 hal.
- Siswanto, N., Bintoro, N., & Indrasari, S. D. (2015). Pengaruh Jenis Penggilingan Padi Terhadap Rendemen Hasil Dan Tingkat Kecerahan Beras Di Kabupaten Sleman.

- SNI Beras Giling (SNI NO.6128:2008). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 9 halaman.
- Soekarto S.T., 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Souripet, A. (2015). Komposisi, sifat fisik dan tingkat kesukaan nasi ungu. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 25-32.
- Sudarmadji, S., Suhardi, dan Haryono, B. (1989). Analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Suliantri.2001. Peningkatan keamanan dan mutu simpan pindang ika kembang (Ratrelnger sp.) dengan aplikasi kombinasi natrium asetat, bakteri asam asetat dan pengemasan vakum. *J. Penelitian Perikanan*. 1 (2) : 34 -42
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Suprihatno, B., Daradjat, A.A., Satoto, Baehaki, Suprihanto, A. Setyono, S.D. Indrasari, I.P. Wardana, dan H. Sembiring., 2010. Deskripsi Varietas Padi. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi, Subang. p.99
- Susilawati, B. S., H. Syam dan R. Fadhilah. 2018. Pengaruh modifikasi tepung jagung prigelatinisasi terhadap kualitas cookies. *J. Pendidikan Tinggi Pertanian*. 4 (1) : 27 – 48.
- Ulyarti. (1997). *Mempelajari Sifat-sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin, dan Campurannya*. Institut Pertanian Bogor.
- Wahyudi, A. (2006). Pengaruh Penambahan Kurkumin Dari Rimpang Temu Giring Pada Aktifitas Antioksidan Asam Askorbat Dengan Metode FTC*. *Akta Kimindo*, 2(1), 37-40.
- Wibawa, I. S., B. D Argo dan Y. Hendrawan. 2015. Penentuan parameter teknis ekspansi beras (*Oryza saliva*) pada beberapa variasi lama pemasakan dan jumlah air. *J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3 (2) : 154 -162.
- Widowati, S., 2010. Karakteristik Mutu Gizi dan Diversifikasi Pangan Berbasis Sorgum (*Sorghum vulgare*). *Jurnal Pangan*, 19(4), 373-382.
- Widowati, S., Asni, N., & Nuraeni, F. (2020). FORMULASI, KARAKTERISASI, DAN OPTIMASI WAKTU REHIDRASI PRODUK NASI KUNING INSTAN. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 95-107.
- Wiyono, R. (2011). Studi pembuatan serbuk effervescent temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) kajian suhu pengering, konsentrasi dekstrin, konsentrasi asam sitrat dan Na-bikarbonat. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1).

- Yadav, B.K. & V.K. Jindal. 2007. Water uptake and solid loss during cooking of milled rice (*Oryza sativa* L.) in relation to its physicochemical properties. *Journal of Food Engineering* 80: 46–54.
- Yuwono, S. S. dan Susanto., 1998. *Pengujian Fisik Pangan Untuk Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Brawijaya. Malang