

DAFTAR PUSTAKA

- AF, D. S., & Nangameka, Y. (2018). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Beras IR 64 di Pasar Tradisional (Studi Kasus Di Pasar Tradisional Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo). *Agribios*, 16(2), 39–48.
- Agustina, S., Azahra, S., & Kusumawati, N. (2023). Jamur Kontaminan Pada Nasi Berdasarkan Cara Penyimpanan. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 6(1), 450–455. <https://doi.org/10.33084/bjmlt.v6i1.6087>
- Anjarinanti, L., Putri, C.R. and Sunarti, S. (2024) ‘Aplikasi Kemasan Biodegradable pada Ikan Bandeng Presto dengan Kombinasi Edible Coating dan Variasi Daun’, *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 7(2), pp. 248–261. Available at: <https://doi.org/10.26877/jiphp.v7i2.17613>.
- Azmi, A.F. *et al.* (2023) ‘Efektivitas Edible Coating Spray Gel Lidah Buaya (Aloe vera) dan Daun Sirih Effectiveness of Edible Coating Spray Gel Aloe Vera (Aloe vera) and Betel Leaf (Piper betle) as Food Sanitizers’, *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, 8(2), pp. 157–163.
- Cahyaningsih, Chairini Tri., Haripurnomo Kushadiwijaya, Abu Tholib. (2009). Hubungan Higiene Sanitasi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Di Warung Makan. *Berita Kedokteran Masyarakat*. Vol. 25, No. 4, Halaman 180 – 188.
- Giyatmi, G., & Anggraini, D. D. (2017). Pengaruh Jenis Nasi Terhadap Nilai Gizi Dan Mutu Kimiawi Nasi Dalam Kemasan Selama Penyimpanan Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Konversi*, 6(1), 31. <https://doi.org/10.24853/konversi.6.1.31-42>
- Handarini, K. (2021) lidah buaya (Aloevera) sebagai *edible coating* pada cabai merah (*Capsicum annum*) dan tomat (*Lycopersicum esculentum*)’, *Agroscience (Agsci)*, 11(2), p. 157. Available at: <https://doi.org/10.35194/agsci.v11i2.1847>.
- Hanum, L., Windusari, Y., Setiawan, A., Hidayat, M. R., Adriansyah, F., Mubarak, A. A., & Pratama, R. (2018). Morfologi dan Molekuler Padi Lokal Sumatera Selatan. In *Noer Fikri*.
- Indrasari, S.D. Ardhiyanti, Dody D. Handoko, Dan Bram Kusbiantoro, (2017). Komponen Volatil Beras Mentikwangi dan Rojolele serta Karakteristik Mutunya. Prosiding Seminar Nasional Dukungan Inovasi Teknologi Padi Untuk Mewujudkan Indonesia Sebagai Lumbung Pangan Dunia. Hal 997-1012
- Ishmah, N., & Anugrah, R. M. (2020). Glucose Levels Differences In Rice Has Stored. 12(27).
- Khalisa, K., Lubis, Y.M. and Agustina, R. (2021) ‘Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L)’, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), pp. 594–601. Available at: <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>.
- Kuniadi, Y., Saam, Z., Afandi, D. (2013). Faktor Kontaminasi Bakteri E. coli Pada Makanan Jajanan Di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 7(1)
- Kurniasih, Rizqi Putri.; Nurjazuli, Yusniar Hanani D. (2015). Hubungan Higiene

- Dan Sanitasi Makanan Dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* Dalam Makanan Di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* Volume 3, Nomor 1.
- Makarim, A. K., & Suhartatik, E. (2009). Morfologi dan fisiologi tanaman padi. *Balai Besar Penelitian Tanaman Padi*, 295-330.
- Malau, S. (2023) *Perancangan Percobaan Edisi VI Agst 2023*. Available at: https://repository.uhn.ac.id/bitstream/handle/123456789/8815/Prof_Dr_Ir_Sabam_Malau_Peancangan_Percobaan_Edisi_VI_Agst_2023.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Millenia, A. D. (2020). Karakteristik Mutu Kimia, Mikrobiologis dan Organoleptik Nasi Yang diolah Dengan Perbedaan Metode Pemasakan.
- Muni, F., Suriati, L. and Semariyani, A.A.M. (2019) 'Karakteristik Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating Ditinjau dari Suhu dan Lama Penyimpanan', *Gema Agro*, 24(2), pp. 90–98. Available at: <http://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/gema-agro><http://dx.doi.org/10.22225/ga.24.2.1705.90~98>.
- Novianti, S., Maywati, S., Studi, P., Masyarakat, K., Ilmu, F., & Siliwangi, U. (2024). Bakteri *Escherichia Coli* pada Warung Nasi di Pasar. 20(2), 147–162.
- Nugraheni., (2011). Pengaruh Konsumsi Karbohidrat Berlebih Pada Tubuh. *Kimia Pangan*. Vol 1. pp: 5-11
- Patria, D. G., Sukanto, & Sumarji. (2021). Rice Science and Technology (Ilmu dan Teknologi Beras). In October (Vol. 53, Issue 7).
- Purbowati, P., & Anugrah, R. M. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Glukosa pada Nasi Putih. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 4(1), 15–24. <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.1.4565>
- Restuhadi, F., Fortuna Ayu, D. and Kusuma Dewi, W. (2024) 'Pendugaan masa simpan beras rendang dalam kemasan kertas minyak dan edible film tapioka menggunakan metoda akselerasi', 18(2), pp. 273–285. Available at: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i2.17370>.
- Retnaningtyas, S.M., Khasanah, L.U. and Sari, A.M. (2021) 'Aplikasi Edible Coating Berbasis Natrium Alginat Minyak Atsiri Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) Pada Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Guna Menghambat Kerusakan Mikrobiologis dan Oksidatif Pada Penyimpanan Dingin', *Jitipari*, 6(1), pp. 1–16.
- Ruwahdini, S. M. (2022). Skripsi Analisis Higiene Sanitasi Dan Keberadaan *Escherichia Coli* Di Tempat Pembuatan Tahu Putih Kelurahan Majasari Kecamatan Prabumulih Selatan
- Sholihin, Hayat. (2010). Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis terhadap Ketahanan Nasi. *Sains dan Teknologi Kimia*. Volume 1. Pp: 44-58
- Soesanto, H. (2006). Pembuatan Isoeugenol dari Eugenol Menggunakan Pemanasan Gelombang Mikro. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Sopandi, Y., dan Wardah. (2014) . *Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik)*. Penerbit Andi: Yogyakarta.

- Sundari, Dianet al., (2015) . Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi ZatGizi Bahan Pangan.Analisis Makanan Minuman. Ed25. Vol 4. pp: 235 – 242.
- Sutarjana, J. (2016) . Pandai Memasak Nyonya Rumah. Jakarta, Indonesia: Gramedia Pustaka Utama Press.
- Yulianto, Y. (2017). Ketahanan Varietas Padi Lokal Mentik Wangi Terhadap Penyakit Blas. *Journal of Food System & Agribusiness*, 1(1), 47–54. <https://doi.org/10.25181/jofsa.v1i1.83>