

INOVASI NASI UDUK PANDAN WANGI (*Pandanus amaryllifolius*) INSTAN DENGAN PENAMBAHAN PUREE KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*)

Minggrit Diajeng Putri Kusuma¹, Lilis Sulandari², Niken Purwidiani³, Ila Huda Puspita D⁴
^{1, 2, 3, 4}Universitas Negeri Surabaya, Jl Ketintang, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia
Email: minggrit.23258@mhs.unesa.ac.id

Article History

Received: 28-06-2026

Revision: 15-07-2026

Accepted: 18-07-2026

Published: 21-07-2026

Abstract. The development of food products today is not only directed at ease of preparation, but also at increasing nutritional value to meet the public's need for practical food. This study aims to determine the effect of adding red bean puree on the organoleptic characteristics of instant fragrant pandan uduk rice and determine the best treatment. The study used an experimental method with the addition of red bean puree at 20%, 30%, and 40%. Organoleptic tests were conducted on raw and cooked instant rice by 35 panelists consisting of 5 trained panelists and 30 semi-trained panelists. Assessments included color, grain shape, texture, aroma, taste, and overall preference. Data were analyzed using One-Way ANOVA with the help of SPSS and continued with Duncan's test if there was a significant difference ($p < 0.05$). The results showed that the addition of red bean puree significantly affected the color and shape of raw rice grains and the color of cooked rice. The best treatment was obtained with the addition of 20% red bean puree with the characteristics of a fairly dominant green color, soft texture, distinctive pandan aroma, and the highest level of preference. The product in the best treatment had a total energy of 136.34 kcal/100 g and 3.28% protein, so the addition of 20% red bean puree produced the most preferred organoleptic characteristics.

Keywords: Instant Nasi Uduk, Nutritional Value, Organoleptic, Pandan Fragrance, Red Bean Puree.

Abstrak. Perkembangan produk pangan saat ini tidak hanya diarahkan pada kemudahan penyajian, tetapi juga pada peningkatan nilai gizi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap pangan praktis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *puree* kacang merah terhadap karakteristik organoleptik nasi uduk pandan wangi instan serta menentukan perlakuan terbaik. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan penambahan *puree* kacang merah sebesar 20%, 30%, dan 40%. Uji organoleptik dilakukan terhadap nasi instan mentah dan matang oleh 35 panelis yang terdiri atas 5 panelis terlatih dan 30 panelis semi terlatih. Penilaian meliputi warna, bentuk bulir, tekstur, aroma, rasa, dan kesukaan keseluruhan. Data dianalisis menggunakan *One-Way ANOVA* dengan bantuan SPSS dan dilanjutkan dengan uji *Duncan* apabila terdapat perbedaan nyata ($p < 0,05$). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *puree* kacang merah berpengaruh nyata terhadap warna dan bentuk bulir nasi mentah serta warna nasi matang. Perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan *puree* kacang merah 20% dengan karakteristik warna hijau cukup dominan, tekstur pulen, aroma khas pandan, dan tingkat kesukaan tertinggi. Produk pada perlakuan terbaik memiliki energi total 136,34 kkal/100 g dan protein 3,28%, sehingga penambahan *puree* kacang merah 20% menghasilkan karakteristik organoleptik yang paling disukai.

Kata Kunci: Daun Pandan Wangi, Nasi Uduk Instan; Nilai Gizi, Organoleptik, *puree* Kacang Merah

How to Cite: Kusuma, M. D. P., Sulandari, L., Purwidiani, N., & Puspita D, I. H. (2026). Inovasi Nasi Uduk Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) Instan dengan Penambahan *Puree* Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Indo-MathEdu Intellectuals Journal*, 7 (4), 4949-4957. <http://doi.org/10.54373/imeij.v7i4.6989>

PENDAHULUAN

Perkembangan produk pangan saat ini tidak hanya berfokus pada kepraktisan penyajian, tetapi juga pada peningkatan kualitas gizi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dengan mobilitas tinggi. Data Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa konsumsi makanan dan minuman jadi di Indonesia mencapai 99,43%, yang mengindikasikan tingginya kebutuhan masyarakat terhadap pangan praktis (Badan Pusat Statistik, 2025). Di sisi lain, pengembangan pangan praktis perlu tetap mempertimbangkan potensi pangan tradisional Indonesia yang memiliki nilai budaya dan karakteristik khas. Salah satu produk yang berpotensi dikembangkan adalah nasi uduk, yaitu pangan tradisional berbahan dasar beras, santan, dan rempah yang memiliki cita rasa serta aroma khas (Sumanang et al., 2021). Pengembangan nasi uduk dalam bentuk instan dapat menjadi alternatif untuk mempertahankan karakteristik kuliner tradisional sekaligus menyesuaikannya dengan kebutuhan konsumsi modern (Rachmawati et al., 2024).

Salah satu bahan alami yang berpotensi digunakan dalam pengembangan nasi uduk instan adalah daun pandan wangi. Selain memberikan aroma khas, daun pandan mengandung senyawa volatil dan klorofil yang dapat berperan sebagai sumber aroma dan pewarna alami pada produk pangan (Riansyah et al., 2021). Namun, pengembangan produk nasi berbasis pandan dalam bentuk instan masih belum banyak dilakukan. Penelitian Yanti (2021), misalnya, mengembangkan produk nasi dengan memanfaatkan pewarna alami dari daun suji dan pandan, tetapi belum mengkaji pengembangan nasi uduk pandan wangi melalui teknologi pengolahan instan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan pandan sebagai karakteristik utama pada produk nasi tradisional instan masih memiliki peluang untuk dikembangkan.

Permasalahan lain yang perlu diperhatikan adalah karakteristik gizi produk nasi instan yang pada umumnya masih didominasi oleh karbohidrat, sementara kandungan protein dan zat gizi lainnya relatif terbatas. Kondisi ini menunjukkan perlunya pengembangan formulasi yang tidak hanya mempertahankan karakteristik organoleptik produk, tetapi juga meningkatkan nilai gizi. Kacang merah merupakan salah satu bahan pangan yang berpotensi digunakan sebagai bahan fortifikasi karena mengandung protein, zat besi, kalium, flavonoid, dan antosianin yang memiliki aktivitas antioksidan (Nuraini et al., 2021). Meskipun demikian, penambahan kacang merah dalam bentuk *puree* pada formulasi nasi uduk pandan wangi instan berpotensi memengaruhi karakteristik warna, bentuk bulir, tekstur, aroma, rasa, dan tingkat penerimaan konsumen sehingga perlu diuji secara empiris.

Berdasarkan kajian penelitian terdahulu, penelitian mengenai nasi instan telah berkembang, demikian pula penelitian mengenai pemanfaatan bahan alami sebagai pewarna dan sumber senyawa bioaktif pada produk pangan. Namun, masih terdapat keterbatasan penelitian yang secara khusus mengintegrasikan karakteristik pangan tradisional nasi uduk, pemanfaatan pandan sebagai sumber aroma dan warna alami, serta penambahan *puree* kacang merah sebagai bahan fortifikasi dalam pengembangan produk nasi instan. Dengan demikian, *research gap* penelitian ini terletak pada belum tersedianya kajian yang secara spesifik menganalisis pengaruh penambahan *puree* kacang merah terhadap karakteristik organoleptik nasi uduk pandan wangi instan serta menentukan formulasi terbaiknya. Kebaruan penelitian ini terletak pada pengembangan nasi uduk pandan wangi instan dengan memanfaatkan pandan sebagai karakteristik alami produk dan *puree* kacang merah sebagai bahan tambahan yang berpotensi meningkatkan kandungan protein. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* kacang merah sebesar 20%, 30%, dan 40% terhadap karakteristik organoleptik nasi uduk pandan wangi instan serta menentukan perlakuan terbaik berdasarkan penerimaan panelis.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan rancangan perlakuan berupa penambahan *puree* kacang merah pada pembuatan nasi uduk pandan wangi instan. Perlakuan terdiri atas tiga tingkat penambahan *puree* kacang merah, yaitu 20% (P1), 30% (P2), dan 40% (P3). Seluruh perlakuan menggunakan bahan dasar dan proses pengolahan yang sama, sedangkan jumlah *puree* kacang merah disesuaikan dengan persentase perlakuan yang telah ditetapkan. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah persentase penambahan *puree* kacang merah, sedangkan variabel terikat berupa karakteristik organoleptik produk. Pada nasi instan mentah, karakteristik yang dinilai meliputi warna, bentuk bulir, aroma, dan kesukaan keseluruhan. Sementara itu, pada nasi instan matang, karakteristik yang dinilai meliputi warna, bentuk, tekstur, aroma, rasa, dan kesukaan keseluruhan. Variabel kontrol meliputi jenis dan jumlah bahan selain *puree* kacang merah, peralatan, serta tahapan dan kondisi proses pengolahan yang digunakan dalam setiap perlakuan. Komposisi bahan pembuatan nasi uduk pandan wangi instan dengan penambahan *puree* kacang merah disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1 Komposisi bahan nasi uduk Pandan Wangi Instan

No	Nama Bahan	Spesifikasi	Jumlah
1	Beras	Sintanola	100 g
2	Santan instan	Kara (65ml + 235 ml) = 300 ml : 3 = 100 ml	100 ml
3	Daun pandan wangi	Berwarna hijau segar, utuh dan bersih	5g ; 10g ; 15g

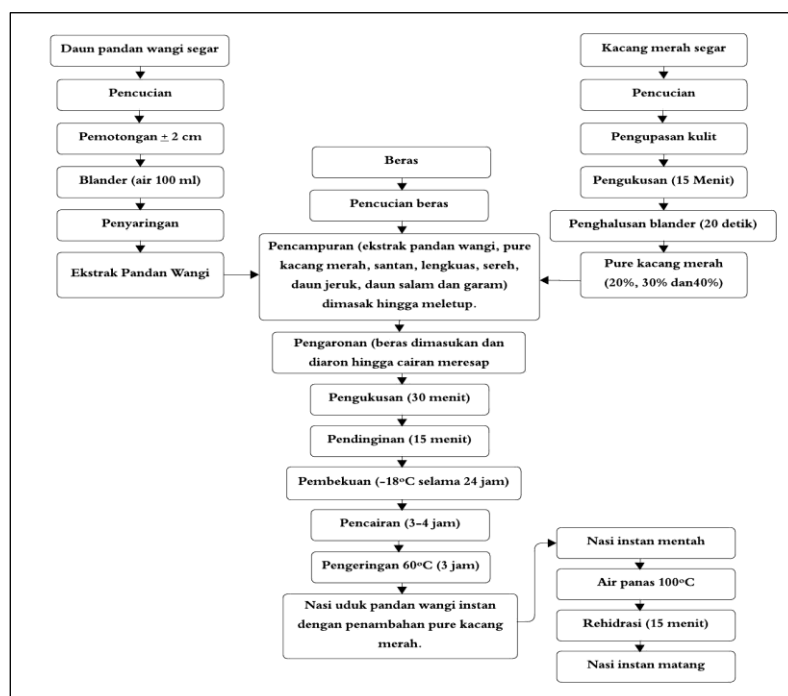
4	Air	Berwarna bening, bersih, dan tidak berbau	100 ml
5	Daun salam	Berwarna hijau, segar dan utuh	1 pcs
6	Daun jeruk purut	Berwarna hijau, segar dan utuh	1 pcs
7	Lengkuas	Berwarna merah muda, segar, dan utuh	1 ruas
8	Sereh	Segar dan utuh	5 cm
9	Garam	Garam halus	1 sdt

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan nasi uduk pandan wangi instan dengan penambahan *puree* kacang merah meliputi timbangan digital, blender, saringan, baskom, pisau, kukusan, *dehydrator*, sendok, *tray*, dan gelas ukur. Seluruh perlakuan menggunakan jenis dan spesifikasi peralatan yang sama untuk menjaga konsistensi proses eksperimen.

Tabel 2 Peralatan pembuatan nasi uduk Pandan Wangi Instan

Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
Timbangan	1	Digital
Blander	1	Philips
Saringan	1	Stainless steel
Baskom	3	Stainless steel
Pisau	1	Stainless steel
Kukusan	1	Alumunium
Dehydrator	1	Stainless steel
Sendok	3	Stainless steel
Tray	3	Stainless steel
Gelas ukur	1	Plastik

Tahapan pembuatan nasi uduk pandan wangi instan dengan penambahan *puree* kacang merah, dilakukan melalui beberapa proses yang disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan pembuatan nasi uduk Pandan Wangi Instan dengan penambahan *puree* kacang merah

Penilaian produk dilakukan melalui uji organoleptik dengan menggunakan pancaindra sebagai alat utama penilaian. Pengujian dilakukan oleh 35 panelis yang terdiri atas 5 panelis terlatih dan 30 panelis semi terlatih. Data hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan (*One Way ANOVA*) dengan bantuan program SPSS. Apabila hasil analisis menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$), maka dilanjutkan dengan uji *Duncan* untuk mengetahui perbedaan antarperlakuan.

HASIL DAN DISKUSI

Produk terbaik ditentukan dari hasil uji organoleptik yang disebar ke 35 panelis dan diolah menggunakan analisis Anova (*one away-Duncan*).

Tabel 3. Hasil rata-rata nilai organoleptik nasi instan mentah

Perlakuan	Warna	Bentuk Bulir	Aroma	Kesukaan
20%	3,9143 ^c	4,4000 ^b	3,9429 ^a	3,8571 ^a
30%	3,3429 ^b	4,1429 ^b	3,5143 ^a	3,6857 ^a
40%	2,6286 ^a	3,5143 ^a	3,4571 ^a	3,5143 ^a

Keterangan: huruf yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan ($P < 0,05$)

Bahwa huruf dan angka yang berbeda pada setiap baris menunjukkan adanya pengaruh terhadap warna dan bentuk bulir nasi instan mentah yang ditunjukkan oleh perbedaan notasi huruf pada setiap perlakuan ($P < 0,05$) yang menunjukkan warna dan bentuk pada nasi instan mentah memiliki pengaruh terhadap penambahan *puree* kacang merah. Sementara itu, tidak adanya pengaruh terhadap aroma dan kesukaan keseluruhan ditunjukkan persamaan notasi huruf pada setiap perlakuan ($P > 0,05$), sehingga penambahan *puree* kacang merah tidak adanya pengaruh yang signifikan. Sehingga, perlakuan 20% dengan penambahan *puree* kacang merah pada produk nasi uduk pandan wangi instan mentah menghasilkan nilai rata-rata tertinggi pada kriteria warna (3,9143), bentuk bulir (4,4000), aroma (3,9429) dan kesukaan (3,8571).

Tabel 4. Hasil rata-rata nilai organoleptik nasi instan matang

Perlakuan	Warna	Bentuk	Tekstur	Aroma	Rasa	Kesukaan
20%	3,9143 ^b	3,5143 ^a	4,0857 ^a	3,8286 ^a	3,7714 ^a	3,8571 ^a
30%	3,8857 ^b	3,3143 ^a	3,8571 ^a	3,5429 ^a	3,6857 ^a	3,5142 ^a
40%	3,1143 ^a	3,0571 ^a	3,8000 ^a	3,4857 ^a	3,5429 ^a	3,4571 ^a

Keterangan: huruf yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan ($P < 0,05$)

Bahwa huruf dan angka yang berbeda pada setiap baris pada hasil uji organoleptik nasi instan matang memberikan adanya pengaruh terhadap warna. Ditunjukkan oleh perbedaan notasi huruf pada setiap perlakuan ($P < 0,05$). Sementara itu kategori bentuk, tekstur, aroma, rasa dan kesukaan keseluruhan ditunjukkan persamaan notasi huruf pada setiap perlakuan ($P > 0,05$),

sehingga penam-bahan *puree* kacang merah tidak adanya pengaruh yang signifikan. Sehingga, perlakuan penambahan *puree* kacang merah sebanyak 20% menghasilkan nilai rata-rata tertinggi pada katagori warna (3,9143), bentuk (3,5143), tekstur (4,0857), aroma (3,8286), rasa (3,7714) dan kesukaankeseluruhan (3,8571). Kandungan gizi dianalisis pada formulasi terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik, yaitu nasi uduk pandan wangi instan dengan penambahan *puree* kacang merah 20%. Hasil analisis laboratorium disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil kandungan gizi nasi uduk Pandan Wangi Instan dengan penambahan *puree* kacang merah

No	Parameter	Satuan	Simplo	Duplo	Rata-rata
1	Energi Total	kcal/100 g	136,34	138,62	137,48
2	Energi dari Lemak	kcal/100 g	20,70	19,98	20,34
3	Kadar Abu	%	1,29	1,29	1,29
4	Kadar Air	%	67,50	66,83	67,17
5	Karbohidrat (By Difference)	%	25,63	26,36	26,00
6	Kadar Lemak Total	%	2,30	2,22	2,26
7	Kadar Protein	%	3,28	3,30	3,29

Sumber: Hasil uji laboratorium PT Saraswanti Indo Genetech Surabaya (2026).

Berdasarkan hasil pengujian, produk memiliki energi total sebesar 137,48 kkal/100 g, dengan kontribusi energi dari lemak sebesar 20,34 kkal/100 g. Kandungan energi tersebut menunjukkan bahwa produk terutama berperan sebagai pangan sumber energi, yang sejalan dengan komposisi bahan utamanya berupa beras. Namun, kontribusi energi dari lemak relatif lebih rendah dibandingkan energi yang berasal dari karbohidrat, sehingga karakteristik gizi produk tetap didominasi oleh fungsi karbohidrat sebagai sumber energi. Kandungan karbohidrat sebesar 26,00% memperkuat temuan tersebut, sedangkan kandungan lemak total sebesar 2,26% menunjukkan bahwa penggunaan santan tetap memberikan kontribusi terhadap komponen lemak dan karakteristik sensori nasi uduk, khususnya cita rasa gurih.

Kandungan protein sebesar 3,29% menunjukkan adanya kontribusi *puree* kacang merah terhadap komposisi gizi produk. Meskipun demikian, hasil ini perlu diinterpretasikan secara proporsional karena kandungan protein produk masih relatif lebih rendah dibandingkan kandungan karbohidrat. Dengan demikian, penambahan *puree* kacang merah pada formulasi terbaik memberikan kontribusi terhadap peningkatan komponen protein, tetapi belum menjadikan produk sebagai pangan dengan kandungan protein tinggi. Temuan ini menunjukkan bahwa fungsi utama penambahan kacang merah dalam penelitian ini lebih tepat dipahami sebagai upaya memperkaya formulasi pangan berbasis nasi sekaligus mempertahankan penerimaan organoleptik produk.

Kadar air sebesar 67,17% menunjukkan bahwa produk setelah rehidrasi memiliki kandungan air yang cukup tinggi. Kondisi tersebut berkaitan dengan karakteristik tekstur nasi yang pulen dan sedikit lengket sebagaimana ditemukan pada hasil uji organoleptik. Namun, kadar air yang tinggi juga merupakan aspek penting yang perlu diperhatikan karena dapat memengaruhi stabilitas dan daya simpan produk apabila nasi telah mengalami proses rehidrasi. Oleh karena itu, produk dalam kondisi matang sebaiknya tidak disamakan karakteristik penyimpanannya dengan produk nasi instan dalam kondisi kering. Kadar abu sebesar 1,29% menunjukkan adanya residu mineral dari bahan-bahan yang digunakan, termasuk beras, kacang merah, santan, dan bahan tambahan lainnya. Akan tetapi, kadar abu tidak dapat digunakan untuk menentukan jenis maupun jumlah mineral tertentu sehingga diperlukan analisis mineral yang lebih spesifik apabila penelitian selanjutnya ingin mengkaji kandungan zat besi, kalium, atau mineral lainnya secara lebih mendalam.

Secara keseluruhan, hasil analisis menunjukkan bahwa formulasi terbaik nasi uduk pandan wangi instan dengan penambahan *puree* kacang merah 20% memiliki komposisi gizi yang didominasi oleh karbohidrat, dengan kontribusi protein dan lemak dalam jumlah lebih rendah. Penambahan *puree* kacang merah memberikan kontribusi terhadap kandungan protein produk, tetapi peningkatan tersebut perlu dipahami dalam konteks formulasi keseluruhan dan tidak secara otomatis menunjukkan bahwa produk merupakan pangan tinggi protein. Dengan demikian, temuan kandungan gizi ini mendukung pengembangan nasi uduk pandan wangi instan sebagai produk pangan praktis dengan karakteristik organoleptik yang dapat diterima serta komposisi gizi yang berasal dari kombinasi beras, santan, dan *puree* kacang merah.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan *puree* kacang merah sebanyak 20% menghasilkan karakteristik terbaik pada nasi uduk pandan wangi instan.

- Pada nasi instan mentah, perlakuan ini memberikan pengaruh terhadap warna dan bentuk bulir dengan karakteristik warna hijau tua cukup dominan serta bentuk bulir sedikit menggumpal. Sementara itu, aroma dan kesukaan keseluruhan tidak menunjukkan perbedaan nyata, namun produk tetap memiliki aroma wangi pandan khas dan disukai panelis.
- Pada nasi instan matang, perlakuan penambahan *puree* kacang merah 20% juga memberikan hasil terbaik terutama pada warna dengan karakteristik hijau apel cukup cerah. Bentuk, tekstur, aroma, rasa, dan kesukaan keseluruhan tidak menunjukkan pengaruh

nyata, tetapi produk tetap memiliki tekstur pulen sedikit lengket, aroma wangi pandan, rasa gurih sedikit berasa kacang merah, serta tingkat penerimaan yang baik dari panelis.

- Hasil analisis kandungan gizi menunjukkan bahwa nasi uduk pandan wangi instan dengan penambahan *puree* kacang merah mengandung energi, karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan kadar air yang cukup baik. Kandungan tersebut dipengaruhi oleh penggunaan beras, santan, daun pandan, dan *puree* kacang merah. Secara keseluruhan, produk nasi uduk pandan wangi instan ini memiliki karakteristik organoleptik yang baik serta berpotensi dikembangkan sebagai pangan instan praktis dan bergizi.

REKOMENDASI

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa saran yang dapat dijadikan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya dalam pengembangan nasi instan dengan fortifikasi kacang.

- Penggunaan kacang segar lebih disarankan dibandingkan kacang kering karena dapat menghasilkan warna produk yang lebih baik dan tidak terlalu gelap. Selain itu, pemilihan jenis kacang dengan aroma yang lebih netral juga perlu diperhatikan agar tidak mengurangi aroma khas pandan pada nasi uduk. Pengupasan kulit kacang sebelum pengolahan juga disarankan untuk menghasilkan warna, tekstur, dan rasa produk yang lebih homogen.
- Pada proses pengolahan, metode pengaronan dan tim lebih direkomendasikan dibandingkan teknik siram. Metode tersebut mampu menghasilkan pencampuran *puree* kacang merah dan ekstrak daun pandan yang lebih merata sehingga warna, aroma, dan kualitas akhir nasi instan menjadi lebih baik.

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik. 2025. *Statistik Penyediaan Makanan Minuman 2024*. Jakarta: Badan Pusat Statistik. ISSN 2714-8378.
- Bachtiar, R., Warkoyo, dan Winarsih, S. 2022. Pengaruh konsentrasi sari daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dan metode pemanasan terhadap karakteristik fisikokimia sari kedelai Devon I.
- Deva. (2023). Kualitas sirup berbahan dasar daun pandan wangi. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*.
- Nuraini, F., et al. (2021). Potensi kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai sumber protein dan antioksidan alami. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 8(3), 142–150.
- Pangastuti, H. A., dan Permana, L. 2021. Pengukuran pati resisten tipe 5 secara in vitro pada nasi uduk. *Jurnal Pengolahan Pangan*.
- Panggabean, E. S. M. (2016). *Pengaruh pemberian ekstrak etanol daun pandan wangi (Pandanus amaryllifolius) terhadap penurunan kolesterol pada tikus*. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Medan.
- Putri, D. R., et al. (2020). Pengembangan nasi instan rendah lemak. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(3), 221–229.

- Rachmawati, A. N., Saputro, H. G., dan Firmansyah, A. 2024. *Systematic literature review: Metode pembuatan nasi instan dan potensinya dalam upaya pengembangan olahan nasi sebagai kekayaan gastronomi Nusantara*.
- Riansyah, H., Maharani, D. M., dan Nugroho, A. 2021. Intensitas dan stabilitas warna ekstrak daun pandan, suji, katuk, dan kelor sebagai sumber pewarna hijau alami. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(1): 103–114.
- Shaharom, N. F. M., Yusoff, A., Mutalib, S. R. A., & Seow, E. K. (2024). Assessing impact of cooking methods on physicochemical and sensory properties of instant fortified rice congee. *Foods*, 13(5), 723. <https://www.mdpi.com/2304-8158/13/5/723>
- Sumanang, E., Yulianti, L., dan Grishelda, M. 2021. Nasi uduk ungu: Primadona Kota Sukabumi. *Bachelor Thesis. Podomoro University*.
- Wardhani, A. W. K., Muhandri, T., Faridah, D. N., dan Andarwulan, N. 2024. Karakteristik fisik, kimia, fungsional, dan sensori nasi gurih instan dibandingkan dengan nasi putih instan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Widowati, S., Kirana, dkk. 2020. Karakteristik fisikokimia dan fungsional nasi instan. *Jurnal Triton*.
- Widowati, S., Nur, A., dan Farida, N. 2020. Formulasi, karakterisasi, dan optimasi waktu rehidrasi produk nasi kuning instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*.
- Widyastuti, L., & Santosa, D. (2025). Pangan fungsional dan peluang inovasi berbasis bahan alami Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan Modern*, 12(1), 24–37.
- Yanti, Z. D. R. 2021. *Pengaruh penambahan daun suji dan daun pandan terhadap kualitas warna dan rasa nasi gurih ceria*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.