



## DAFTAR PUSTAKA

Agustina, S., Azahra, S., & Kusumawati, N. (2023). Jamur Kontaminan Pada Nasi Berdasarkan Cara Penyimpanan: Contaminant Fungus In Rice Based On Storage Method. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 6(1), 450-455.

Amdayani, S., Dalimu, M., Annazili, H., & Ningsih, W. (2026). Laju Reaksi: STEM-PjBL Berbasis Augmented Reality Terintegrasi Green Chemistry. CV Eureka Media Aksara.

Chang, Raymond. 2005. Kimia Dasar Konsep-Konsep Inti Edisi Ketiga Jilid-2 Jakarta: Erlangga.

Laksana, P. (2020). Ensiklopedia Bahan Bakar Non Minyak. Alprin.

Mutmainnah, N., Chadijah, S., & Qaddafi, M. (2018). Penentuan suhu dan waktu optimum penyeduhan batang teh hijau (*Camelia Sinensis L.*) terhadap kandungan antioksidan kafein, tanin dan katekin. *Lantanida Journal*, 6(1), 1-11.

Nudia, Z. (2026). Proses dan Penyebab Pembusukan Nasi serta Pemanfaatannya. *Contextual Natural Science Education Journal*, 4(1), 8-11.