

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2006. Official methods of analysis. Washington DC: Association of Official Analytical Chemist.
- Asbar, R. 2014. Peningkatan Pati Resisten Tipe III Pada Tepung Singkong Modifikasi (Mocaf) dengan Perlakuan Pemanasan-Pendinginan Berulang dan Aplikasinya Pada Pembuatan Mie Kering. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astuti, S.D., N. Andarwulan, D. Fardiaz, E.H. Purnomo. 2017. Karakteristik tepung talas varietas bentul dan satoimo hasil fermentasi terkendali dengan inokulum komersial. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(2): 180-192.
- Astuti, S.D. & R. Naufalin. 2010. Formulation and Characterization of Functional Biscuit Consisting of Canna Edulis, Kerr Resistant Starch Type III, Granulated Palm Sugar, and Soy Protein Concentrate. Conference Paper (PDF Available) : International Food Conference 2011, Surabaya 28 Oktober 2011. [https://www.researchgate.net/publication/257271218\\_Formulation\\_and\\_Characterization\\_of\\_Functional\\_Biscuit\\_Consisting\\_of\\_Canna\\_Edulis\\_Kerr\\_Resistant\\_Starch\\_Type\\_III\\_Granulated\\_Palm\\_Sugar\\_and\\_Soy\\_Protein\\_Concentrate](https://www.researchgate.net/publication/257271218_Formulation_and_Characterization_of_Functional_Biscuit_Consisting_of_Canna_Edulis_Kerr_Resistant_Starch_Type_III_Granulated_Palm_Sugar_and_Soy_Protein_Concentrate) (Diakses 15 Oktober 2019).
- Budijanto, S. Yuliyanto. 2012. Studi persiapan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) dan aplikasi pada pembuatan beras analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13 (3): 177-186.
- Chung, H.J., Liu, Q., Hoover, R. 2009. Impact of annealing and heat moisture treatment on rapidly digestible, slowly digestible and resistant starch levels in native and gelatinized corn, pea and lentil starches. *Carbohydrate Polymers* 75:436-447. DOI: 10.1016/j.carbpol.2008.08.006
- Cakrawati, D & S. Mudjalipah. 2011. Kajian pemanfaatan Pati Modifikasi Metode Fisik Pada Pembuatan *Toddler Cookies* Prebiotik. Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri
- Dubois, M., Gilles, K.A., Hamilton, J.K., Rebers, P.A. dan Smith, F. 1956. Calorimetric method for determination of sugars and related substance. *Analytical Chemistry* 28: 350-356.
- Dura A, Blaszczyk W, Rosell CM. 2014. Functionality of porous starch obtained by amylase or amyloglucosidase treatments. *Carbohydr Polym* 101:837-845. DOI: 10.1016/j.carbpol.2013.10.013.

- Englyst, H.N., Kingman, S.M. & Cummings, J.H. 1992. Classification and measurement of nutritionally important starch fraction. *European Journal of Clinical Nutrition* 46(Suppl.2):533-550.
- Fahma Y . 2014. Pengaruh Dua Siklus *Autoclaving-Cooling* Terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Beras dan Bihun yang Dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Faridah, B.N., Rahayu, W.P. & Apriyadi, M.S. (2013). Modifikasi Pati Garut (*Maranthua arundinacea*) dengan Perlakuan Hidrolisis Asam dan Siklus Pemanasan-Pendinginan Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 23 (1),61-69.
- Hapsari, T.P., Zainul A., Nugroho M. 2008. Pengaruh pre gelatinisasi terhadap karakteristik tepung singkong. <https://www.google.co.id> (Diakses tanggal 06 juni 2020).
- Harianie, L., Yuniarta & Agro, B.D. (2009). Pembuatan Pati Tinggi Amilosa Secara Enzimatis dari Pati Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dan Aplikasinya untuk Pembuatan Maltosa. *El-Hayah*, 1(1), 14-24.
- Harijono, Estiasih T, Wenny B.W. & Isna S.C 2010. *Karakteristik Kimia Ekstrak Polisakarida Larut Air dari Umbi Gembili (Dioscorea Esculenta) Yang ditunaskan*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Abdul H. & M. Anwar. 2013. Modifikasi Tepung Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter bakteri Asam Laktat. *Jurnal Techno, ISSN*. Vol 14 No. 2. Hal 22-28.
- Imam, H.R., Primaniyarta M., palupi S.N. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioca : Identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*, 1 (2), 91-99.
- Imanningsih, N. 2012. Gelatinisation profile of several flour formulation for estimating cooking behaviour. *Penelitian Gizi Makanan*, 35 (1), 13 – 22.
- Saskiawan.I. & Maidatun. 2013. Sifat Fisikokimia Tepung Gembili Hasil Fermentasi dengan Penambahan Inokulum Bakteri Selulolitik dan Bakteri Asam Laktat. Pusat Penelitian Biologi
- Jane, J.I (2004). *Starch: structure and Properties*.CRC Press LLC.
- Jenie, B.S.L., Reski, P.P & Kusnandar, F. (2012). Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan pemanasan Otoklaf dalam Meningkatkan Kadar Pati

Resisten dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk ( *Musa Parasidiaca formatypica*). *Jurnal Pasca panen*, 9 (1), 18-26.

Juliano BO. 1971. A Simplified Assay for Milded Rice Amylose. *Cereal. Sci. Today* 16 : 334-360.

Karim, A.A., Norizah, M.H & Seow, C.C. (2000). Methods for the study of starch retrogradation. *Food Chemistry*, 71,9-36.

Karmakar R, Ban D. K, & Ghosh U. 2014. Comparative study of native and modified starches isolated from conventional and nonconventional sources. *Int Food Res J* 21: 597-602.

Kartikasari, Galuh. (2016). Pengaruh Media Pembelajaran Berbasis Multimedia Terhadap Motivasi Dan Hasil Belajar Materi Sistem Pencernaan Manusia Studi Eksperimen Pada Siswa Kelas V MI Miftahul Huda Panddantoyo. *Dinamika Penelitian*, 16 (1): 59-77. Online.Tersedia:<http://ejournal.iaintulungagung.ac.id/index.php/dinamika/article/view/139>. (diakses 25 Mei 2020)

Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat Jakarta, Indonesia.

Kustyawati ME, Sari M, Haryati T. 2013. Efek fermentasi dengan *S.cerevisiae* terhadap karakteristik biokimia tapioca. *Agritech* 33:281-287 DOI: 10.22146/agritech.9549.

Lehmann U., Jacobash G., Schmiedl D. (2002). Characterization of Resistant Starch Type III from Banana (*Musa acuminata*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 50 (18):5236-5240. DOI:10.1021/jf0203390.

Lestari, A.O., Kusnandar, F., Palupi, S.N. 2015. Pengaruh heat moisture treated (HMT) terhadap profil gelatinisasi tepung jagung. *Jurnal Teknologi Pangan* 16, (1), 75-85.

Medikasari., Nrdjannah S., Yuliana N., C.S. Naomi, L. 2009. Sifat amilografi pasta pati sukun termodifikasi menggunakan sodium tripolifospat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14 (2), 173-177.

Misgiyarta, Suismono, & Suyanti. 2009. Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 31(4): 1-4.

Munarso, S.J., Muchtadi D., Fardiaz D., Syarief R. 2004. Perubahan sifat fisikokimia dan fungsional tepung beras akibat proses modifikasi ikat-silang. *Jurnal Pascapanen*, 1 (1), 22-28.

- Murtiningrum, Lisangan MM, Edoway Y. 2010. Pengaruh preparasi ubi jalar (*Ipomoea batatas*) sebagian bahan pengental terhadap komposisi kimia dan sifat organoleptik saus buah merah (*Pandanus Conoideus L*). *Agrointek* 6:1-7.
- Nazhrah, Julianti, E., Masniary, L. 2014. Pengaruh proses modifikasi fisik terhadap karakteristik pati dan produksi pati resisten dari empat varietas ubi kayu (*Manihot esculanta*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2 (2),1-9.
- Nurhayati, Jenie, B.S.L., Sri Widowati, S., Kusumaningrum, H.D. 2014. Komposisi kimia dan kristalinitas tepung pisang termodifikasi secara fermentasi spontan dan siklus pemanasan bertekanan-pendinginan. *AGRITECH* 34 (2) : 147-150.
- Omemu AM, Oyewole OB, Bankole MO. 2007. Significance of yeasts in the fermentation of maize for ogi production. *Food microbiol* 24:571-576 DOI: 10.1016/j.fm.2007.01.006.
- Onyango, C., Bley, T., Jacob, A., Henle, T. & Rohm, H. (2006). Influence of incubation temperature and time on resistant starch type III formation from autoclaved and acid-hydrolysed cassava starch. *Carbohydrate Polymers*, 66, 494-499.
- Ozturk, S., Koksel, H. & Kahraman, K. (2009). Effect of debranching and heat treatments on formation and functional properties of resistant starch from high amylose corn starch. *European Food Test Technology*, 229, 115-125.
- Pongjanta, J., Utaipattanaceep, O., Naivikul & Piyachomkwan, K. (2009). Effect of preheated treatments on physicochemical properties of resistant starch type III from pululanase hydrolysis of high amylose rice starch. *American Journal of Food Technology*, 4(2), 79-89.
- Pradeksa Y, Darwanto DH, Masyhuri. 2014. Faktor – faktor yang mempengaruhi impor gandum Indonesia. *Agro Ekonomi* 25: 44-53. DOI: 10.221146/agroekonomi. 17381.
- Pratiwi. 2008. *Mikrobiologi Farmasi, Jakarta: Erlangga.*
- Pratiwi, M., Faridah, D.N., Lioe, H.N. 2017. Structural changes to starch after acid hydrolysis, debranching, autoclaving-cooling cycles, and heat moisture treatment (HMT): a review. *starch* 20:1-2. DOI:10.1002/star.201700028.
- Rahmawati. 2013. Isolation and identification of indigenous microorganism and its application in fermented corn and characterization of physicochemical properties of the flour. Bogor, Indonesia : Bogor Agricultural University, PhD Thesis

- Rahmawati, Dewanti-Hariyadi, R., Hariyadi, P., Fardiaz, D., & Richana, N. 2013. Isolation and identification of microorganism during spontaneous fermentation of maize. *Journal of Food Technology and Industry* 24 : 38-44.
- Ratnayake, W.D., Hoover, R. & Warketin, T. (2002). Pea starch: composition, structure and properties: a review. *starch/Starke*, 54,217-234.
- Rauf, AW & MS. Lestari. 2009. Pemanfaatan Komoditas Pangan Lokal Sebagai Sumber Pangan Alternatif di Papua. *J. Litbang Pertanian* 28(2):56-60.
- Sajilata, M.G., Rekha, S.S. & Puspha, R.K. (2006). Resistant starch a review. *Journal Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*, 5, 1-17.
- Santosa, B. A., et.al. 2015 "Characteristics of extrudate from four varieties of corn with aquadest addition." *Indonesian Journal of Agriculture* 1.2 : 85-94.
- Setiarto, R.H.B & N. Widhyastuti. 2017. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan Terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Var Ayamurasaki*) Termodifikasi. *Warta IHP*, 34(1), 26-35.
- Setiarto, R.H.B., Widhyastuti, N., & Sumariyadi, A. 2018. Peningkatan Kadar Pati Resisten Tipe III Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Jurnal Biopropal Industri*, 9(1): 9-23.
- Singh J, Kaur L, McCarthy Oj. 2007. Factors influencing the physico-chemical, morphological, thermal, and rheological properties of some chemically modified starches for food applications- a review. *Food Hydrocolloid* 21: 1-22. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2006.02.006.
- Subagio A. 2005. *Mocaf: Inovasi dan Peluang Baru Agribisnis*. www.trubus-online.com
- Suhardi, 2002. *Hutan dan Kebun Sebagai Sumber Pangan Nasional*
- Sulistiyono, E. & Marpaung, J. 2004. Studi Karakter Umbi dan Kandungan Nutrisi *Dioscorea spp*. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 32(2), 39-43.
- Syafutri, M.I. 2015. Sifat fungsional dan sifat pasta pati sagu bangka. *Jurnal Sagu*, Maret 14 (1), 1-5
- Utami, R., Esti Widowati, & Annisa Dyah A.R.D. 2013. Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam Pembuatan Minuman SInbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu, dan Karakter Sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol.2,No. 3

- Wan J, Huang W, Zhong J, huang L, Praticia RD, Liu B. 2011. Effects of LAB fermentation on physical properties of oat flour and its suitability for noodle making. *Cereal Chem* 88: 153-158. DOI: 10.1094/CCHEM-12-09-0160.
- Winarsa, T.T., Limarga J.R., artha K.A., widyawati SW.P., Suteja M.A., Suseno I.T. 2013. Pengaruh perbedaan varietas beras organic local terhadap profil gelatinisasi granula pati. Makalah Seminar Nasional, “Menggagas Kebangkitan Komoditas Lokal Pertanian dan Kelautan”. Fakultas Pertanian Universitas Turnojoyo, Madura.
- Zahra. Zahrunia 2014. Optimasi Pembuatan Pati Resistat pada Pati Singkong. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.
- Zhang, H. & Jin, Z. (2011). Preparation of resisten starch by hydrolysis of maize starch with pululanase. *Carbohydrate Polymers*, 83, 865-867.
- Zaragoza, E.F., Riquelme-Navarrete, M.J., Sanchez-Zapta, J.A (2010). Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*, 43 (4), 931-942.
- Zulaidah, Agustien. 2014. Modifikasi Ubi Kayu dengan Kombinasi Proses Penggaraman dan Proses Biologi untuk Subtitusi Terigu. *Skripsi*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Pandanaran, Semarang.