

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, L. 2009. Modifikasi fisik Pati Jagung dan Aplikasinya untuk Perbaikan Kualitas Mi Jagung. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anderson, A.K., Guraya, H.S., James, C., Salvaggio, L. 2002. Digestibility and pasting properties of rice starch heat-moisture treated at the melting temperature (T_m). *Starch/Stärke* 54:401-409.doi: 10.1002/1521-379X(200209)54.
- AOAC. 1995. *Official methods of analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- AOAC. 2006. *Official methods of analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- AOAC. 2010. *Official methods of analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Maryland, USA.
- Ariani, R.P., Ekayani, I.A.P.H & Masdarini, M. 2016. Pemanfaatan Tepung Singkong sebagai Substitusi Tergu untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* 5(1) : 717-730.
- Arofah, E. N. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit dan Konsentrasi *Baking Powder* Terhadap Karakteristik *Muffin Gluten Free*. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- 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 Pacasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astuti, S.D. 2018. Modifikasi Tepung Talas dengan Teknologi Fermentasi Terkendali untuk Ingredien Pangan. *Tesis*. Sekolah Pacasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astuti, S.D., Andarwulan, N., Fardiaz, D. & Purnomo, E.H. 2017. Karakteristik Tepung Talas Varietas Bentul dan Satoimo Hasil Fermentasi Terkendali dengan Inokulum Komersial. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(2) : 180-193. (On-line). <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip> diakses 20 Agustus 2019.
- Balitbang Kemenkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Departemen Kementrian Kesehatan RI. Jakarta. <http://www.depkes.go.id> diakses 01 Oktober 2019.

- Bamforth, C. H. 2005. *Food Fermentation and Microorganism*. Blackwell Publishing: United Kingdom.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2015. *Produksi Ubi Kayu Menurut Provinsi (ton), 1993-2015.(On-line)*. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/880> diakses 13 November 2019.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2015. *Produktivitas Ubi Kayu Menurut Provinsi (ton), 1993-2015. (On-line)*. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/09/09%2000:00:00/881/produktivitas-ubi-kayu-menurut-provinsi-kuintal-ha-1993-2015.html> diakses 13 November 2019.
- BPS Jateng (Badan Pusat Statistik Jawa Tengah). 2015. *Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Ubi Kayu dan Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Tengah 2015. (On-line)*. <https://jateng.bps.go.id/statictable/2016/08/22/1314/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-ubi-kayu-dan-ubi-jalar-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-tengah-2015.html> diakses 18 November 2019.
- Budijanto, S. & Yulianti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3): 177-186.
- Charoenkul, N., Uttapap, D., Pathipanawat, W., & Takeda, Y. 2011. LWT- Food Science and Technology 44 : 1774-1781. (On-line). www.sciencedirect.com diakses 8 November 2020.
- Choi, S.G., & Kerr, W.L. 2003. Water mobility and textural properties of native and hydroxypropylated wheat starch gels. *Carbohydrate Polymers*, 51: 1–8.
- Chung, H.J., Liu, Q., & Hoover, R. 2009. Impact of annealing and heat moisture treatment on rapidly digestible, slowly digestible and resistant starch level in native and gelatinized corn, pea, and lentil starches. *Carbohydrate Polymers* 75 : 436-447.
- De Garmo, E. G., Sullivan, W. G., & Cerook, J. R. 1984. *Engineering Economy 7th Ed*. MacMillan Publ. Co., New York.
- Dubois, M., Gilles, K.A., Hamilton, J.K., Rebers P.A., & Smith F. 1956. Calorimetric method for determination of sugars and related substances. *J Analytical Chem.* 28: 350–356.
- Dura, A., Blaszcak, W., Rosell, C.W. 2014. Functionality of porous starch obtained by amylase or amyloglucosidase treatments. *Carbohydrate Polymers* 101 : 837-845. (On-line).

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0144861713010242>
diakses 20 November 2020.

- Duryatmo, S. 2009. Mocaf Inovasi & peluang baru. *Trubus XL* (477):13–17.
- Faridah, D.N., Rahayu, W.P., & Apriyadi, M.S. 2013. Modifikasi Pati Garut (*Marantha Arundinacea*) dengan Perlakuan Hidrolisis Asam dan Siklus Pemanasan-Pendinginan Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3. *J Teknol Indus Pangan*, 23 (1): 61-69.
- Fiedorowicz, M., Chaczatrian, G., Kapusniak, J., & Tomasik, P.J. 2003. Novel dextrins as potential prebiotics. *Food, Agriculture and Environment* 1 : 54-58.
- Gardjito, M., Djuwardi, A. & Harmayanti, E. 2013. *Pangan Nusantara*. Kencana Prenada, Jakarta.
- Goni, L., García-Díaz, L., Mañas, E., & Saura-Calixto, F. 1996. Analysis of Resistant Starch : A Method for Food and Food Products. *Elsevier Science Ltd*. 56 (4): 445-449.
- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(24): 31–39. (On-line). <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/3444/2918>
diakses 4 November 2020.
- Homayouni, A., Amini, A., Kestiban, A.K., Mortazavian, A.M., Esazadeh, K., & Pourmoradian, S. 2013. Resistant starch in food industry : A changing outlook for consumer and producer. *Starch/Stärke*. 65 : 1-13.
- Husniati & Widhyastuti, N. 2013. Perbaikan mutu tepung singkong melalui teknologi fermentasi untuk menghasilkan tepung mocaf. *Jurnal Riset Industri*, 7 (1): 25-33.
- Ikpe, N.E. & Essienubong, I. A. 2016. Optimization of Indigenous Food (Gari) Fermentation with Respect to Time and Texture. *International Journal of Innovative Science, Engineering & Technology*, 3 (7) : 98 - 107. (On-line). www.ijiset.com diakses 4 November 2020.
- Imanningsih, N. 2012. Gelatinisation Profile of Several Flour Formulation for Estimating Cooking Behavior. *Jurnal Penelitian Gizi Makanan*, 35(1): 13 – 22.
- Jenie, B.S.L., Putra, R.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 paradisiaca formatypica*). *J. Pascapanen* 9(1) : 18 – 26.

- Jenie, B.S.L., Widowati, S. & Kusumaningrum, H.D. 2010. Pengembangan Produk Tepung Pisang dengan IG Rendah dan Sifat Prebiotik sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Laporan Akhir Hibah Kompetitif Penelitian Sesuai Prioritas Nasional Batch II*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Juliana, R., Julianti, E. & Limbong, L.N. 2017. Pengaruh metode dan lama fermentasi terhadap karakteristik kimia tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Pertanian*, 5(3): 496-501. (On-line). <https://jurnal.usu.ac.id/> diakses 11 November 2020.
- Kartikasari, S. N., Puspita, S., & Achmad, S. 2016. Karakterisasi Sifat Kimia, Profil, Amilografi (RVA), dan Morfologi Granula (SEM) Pati Singkong Termodifikasi Secara Biologi. *Jurnal Agroteknologi*, 10(1): 12-24.
- Kementrian Pertanian. 2017. *Tanpang ATAP*. (On-line). [https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017\(pdf\)/27-ProdUbikayu.pdf](https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017(pdf)/27-ProdUbikayu.pdf) diakses 13 November 2019.
- Kuniati, L.I., N. Aida, A. Gunawan, & T. Widjaja. 2012. Pembuatan mocaf (*modified cassava flour*) dengan proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*. 1(1): 1 – 6.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Larsen, H., Lea, P., & Rodbotten, M. 2005. Sensory changes in extruded oat stored under different packaging, light, and temperature conditions. *J Food Quality Pref*. 16 : 573-584.
- Lestari, O.A. 2009. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Evaluasi Nilai Gizi Biologis Mi Jagung Kering yang Disubstitusi Tepung Jagung Termodifikasi. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lyumugabe, F.X., Tuyishime, M.A., Ntakirutimana, C., Harimana, Y. & Hitabatuma, A., 2017. Latest Development Of Slowly Digestible Starch And Resistant Starch starch is. *Journal of Multidisciplinary Engineering Science Studies (JMESS)*, 3(8), pp.2024–2037.
- Meilgaard, M.C, Civille, G.V., & Carr, B.T. 2007. *Sensory Evaluation Techniques, 4th edition*. CRC Press, Boca Raton, FL, USA.
- Misgiyarta, Maarif, M.S., & Arkenan, Y. 2013. Strategi Teknologi dan Manajemen Inovasi Industri Tepung Kasava Fermentasi. *Jurnal Teknik Industri* 3(1): 64-77. (On-line). <https://www.trijurnal.lemlit.trisakti.ac.id/> diakses 18 November 2019.

- Misgiyarta, Suismono, & Suyanti. 2009. Tepung Kasava BIMO Kian Prospektif. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 31(4): 1–4.
- Moongngarm A. 2013. Chemical Compositions and Resistant Starch Content in Starchy Foods. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences* 8 (2): 107-113. (On-line). <http://thescipub.com/pdf/ajabssp.2013.107.113.pdf> diakses 4 November 2020.
- Mulyadi, A.H. dan Ma'ruf, A. 2013. Modifikasi tepung ubi kayu secara biologi menggunakan starter bakteri asam laktat. *Techno*. 14(2): 22 – 23.
- Mustikasari, I. 2018. Analisis Deskriptif Kuantitatif dan Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tiwul Instan dari Tepung Singkong Termodifikasi dan Kacang Merah. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Nazhrah, Julianti, E., & Masniary, L. 2014. Pengaruh Proses Modifikasi Fisik Terhadap Karakteristik Pati dan Produksi Pati Resisten dari Empat Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(2): 1-9.
- Numfor, F., Walter, W., & Schwartz, S. 1996. Effects of Emulsifiers on the physical properties of native and fermented cassava starches. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 44, 2595-2599.
- Nurdjanah, S., Yuliana, N., Zuidar A.S. & Naim I.E. 2017. Karakteristik Muffin dari Tepung Ubijalar Ungu Kaya Pati Resisten. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 9(2).
- Nurhayati, Jenie, B.S.L.,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.
- Ozturk, S., Koksel, H., & Kahraman, K. 2009. Effect of debranching and heat treatments on formation and functional properties of resistant starch from highamylose corn starch. *Eur Food Tes Technol*, 229: 115-125.
- Padonou, S.W., Nielsen, D.S., Akissoe, N.H., Hounhouigan, J.D., Nago, M.C., & Jakobsen, M. 2010. Development of starter culture for improved processing of lafun, an African fermented cassava food product. *J. Appl. Microbiol*, 109 : 1402–1410.
- Pimentel, M. R., & Cooke, P. H. 2013. Critical Evaluation of Crispy and Crunchy Textures: A Review. *International Journal of Food Properties*, (16): 949–963. <https://doi.org/10.1080/10942912.2011.573116>.

- Prakoso, P. 2011. *Aneka muffin Praktis dan Mudah Dibuat*. Demedia Pustaka, Jakarta.
- Pratiwi, I.D. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Kualitas Muffin. *FSCEJ* 2(1) : 17-23. (On-line). <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce> diakses 11 November 2019.
- Purwani, E.Y., Widianingrum, Tahir, R., & Muslich. 2006. Effect of heat moisture treatment of sago starch on Its noodle quality. *Indonesian Journal of Agric Sci*, 7(1): 8-14.
- Putra. 2010. Pati Resisten dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiada* Formatypica) yang Dimodifikasi Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Otoklaf. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Putri, W.D.R., Haryadi, D.W., Marseno, & Cahyanto, M.N. 2011. Effect of Biodegradation by Lactic Acid Bacteria on Physical Properties of Cassava Starch. *International Food Research Journal* 18 (3) : 1149-1154.
- Raigond, P. 2015. Resistant Starch in Food : A Review. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95(10), pp.1968–1978.
- Richana, N. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar : Botani- budidaya Teknologi Proses Teknologi Pasca Panen*. Nuansa, Bandung.
- Rosanna., Octora, Y., Ahza, A.B. & Syah, D. 2015. Prapemanasan meningkatkan kerenyahan kripik singkong dan ubi jalar ungu. *Jurnal Tekno dan Industri Pangan*, 26(1):72-79.
- Sagum, R. & Arcot, J. 2000. Effect of dosmetic processing methods on the starch, non-starch polysaccharides and in-vitro starch and protein digestibility of tree varieties of rice with varyng levels of amylose. *Food Chemistry* 70 : 107-111.
- Sajilata, M.G., Rekha, S.S., Puspha, R.K. 2006. Resistant starch a review. *J Comprehensive Rev in Food Sci and Food Safety* 5: 1-17.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lili Publisher, Yogyakarta.
- Santosa, I., A.M. Puspa., D. Aristianingsih., & Sulistiawati, E.. 2019. Karakteristik Fisiko-kimia Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Proses Perendaman Menggunakan Asam Sitrat. *Jurnal Teknik Kimia* .(On-line). http://journal.uad.ac.id/index.php/CHEMICA/article/viewFile/12061/pdf_17 diakses 25 Juni 2020.

- Setiarto, R.H.B. & Widhyastuti, N. 2017. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan Terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* Var Ayamurasaki) Termomodifikasi. *Warta IHP*, 34(1),26-35.
- Setiarto, R.H.B. 2015. Peningkatan Pati Resisten Tepung Talas Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan Serta Evaluasi Sifat Prebiotiknya. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setiarto, R.H.B., Widhyastuti, N. & Sumariyadi, A. 2018. Peningkatan Kadar Pati Resisten Tipe II Tepung Singkong Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *BIOPROPAL INDUSTRI*, 9(1) : 9-23.
- Setiavani, G. 2010. Kajian Pembuatan Tepung *Cassava* Modifikasi. *Karya Tulis Ilmiah*. Polbangtan Medan. Medan. (On-line). <https://polbangtanmedan.ac.id/pdf/Jurnal%20Vol%205/5-Gusti.pdf> diakses 28 Oktober 2019.
- Shin, S.I., Byun, J., Park, K.H., & Moon, T.W. 2004. Effect of partial acid hydrolysis and heat-moisture treatment on formation of resistant tuber starch. *Cereal Chem.* 81:194-198.doi:10.1094/CCHEM.2004.81.2.194.
- Simi, C. K., & Abraham, T. E. 2008. Physicochemical rheological and thermal properties of Njavara rice (*Oryza sativa*) starch. *Journal of agricultural and food chemistry*, 56(24): 12105-12113.
- Singh, J., Kaur, L., McCharthy, O.J. 2007. Factors influenching the physico-chemical, morphological, thermal, and rheological properties of some chemically modified starches for food aplication. *Food Hydrocolloid* 21 : 1-22. (On-line). <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0268005X0600049X> diakses 20 November 2020.
- Soto, R.A.G., Escobedo, R.M., Sanchez, H.H., Rivera, M.S. & Perez, L.A.B. 2007. The influence of time and storage temperature on resistant starch formation from autoclaved debranched banana starch. *International Food Research Journal* 40: 304-310.
- Srichuwong S, Sunarti, T. C., Mishima, T., Isono, N., & Hisamatsu, M. 2005. Starches from Different Biotanical Sources I: Contribution of Amylopectin Fine Structure to Thermal Properties and Enzyme Digestibility. *Carbohydrate Polymers*, 60 (4): 529-538.
- Steenis, C.G.G.J.V., D. Hoed, S. Bloembergen, & P.J. Eyma. 2003. *Flora Untuk Sekolah Indonesia*. Prandaya Paramit, Jakarta.

- Subagio, A., Windrati, W.S., Witono, Y. & Fahmi, F. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mucal Berbasis Klaster*. SEAFast Center. IPB, Bogor.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syafutri, M. I. 2015. Sifat Fungsional dan Sifat Pasta Pati Sagu Bangka. *Jurnal Sagu*, 14(1): 1–5.
- Syamsir, E. 2012. Mempelajari fenomena perubahan karakteristik fisikokimia tapioka karena *Heat Moisture Treatment* dan model kinetiknya. *Disertasi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiat, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. 2011. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubikayu (*Manihot utilisima* Crantz) asal Lampung. *J Agrotek*, 5(1): 93-105.
- Syarbini M.H. 2013 *A-Z Bakery*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Thibodeau, L. 2009. *It's all about bread*. Food online. Brookfield Engineering Laboratory Inc, MA.
- Tong, C., Yaling, C., Fufu, T., Feifei, X., Yan, H., Hao, C., Jinsong, B. 2014. Genetic diversity of amylose content and RVA pasting parameter in 20 rice accessions grown in Hainan, Cina. *Food Chemistry*. 161 : 239-245. (On-line).
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S030881461400555X> diakses 20 November.
- Ulyarti.1997.Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin dan Campurannya. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- USDA (United Research). 2019. *Cassava Flour*. (On-line).
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/593835/nutrients> diakses 4 November 2019.
- USDA (United Research). 2019. *Cassava, raw*. (On-line).
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169985/nutrients> diakses 4 November 2019.
- Utami, A. P. 2019. Modifikasi Tepung Sorgum dengan Metode *Heat Moisture Treatment* (HMT) dan Aplikasinya pada Pembuatan Mie. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Vail G. E., Jean. A.P., Lucile. O.R., Ruth. M.G. & Margaret, M. J. 1978. *Foods. 7th edition*. Houghton Mifflin Company, Boston.
- Varatharajan, V., Hoover, R., Li, J., Vasanthan, T., Nantanga, K. K. M., Seetharaman, K., & Chibbar, R. N. (2011). Impact of structural changes due to heat-moisture treatment at different temperatures on the susceptibility of normal and waxy potato starches towards hydrolysis by porcine pancreatic alpha amylase. *Food Research International*, 44(9): 2594-2606.
- Vatanasuchart, N. Niyomit, B. & Wongkrajang, K. 2012. Resistant starch content, in vitro starch digestibility and physico-chemical properties of flour and starch from Thai bananas. *Maejo Int. J. Sci. Technol* 6(02): 259-271. (On-line). [www. Mijst.mju.ac.th](http://www.mijst.mju.ac.th) diakses 4 November 2020.
- Widowati, S. & J. Wargiono. 2009. Nilai Gizi dan Sifat Fungsional Ubi Kayu. *Monograf Ubi Kayu*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. (On-line). http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/02/bab_V_b-1.pdf diakses 18 November 2019.
- Wijaya, G.A. 2010. Kajian Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Kuning Serta Konsentrasi Gliseril Monosetearat (GMS) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Muffin. *Skripsi*. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Wijayanti, F. & Kumalasari, N.R.. 2011. Analisa Biaya Beras Jagung Instan Berserat Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Pokok. *Buku Program : Seminar Nasional Sains dan Teknologi IV*. Universitas Lampung, 4: 7-12.
- Winger, M., Khouryieh, H., Aramouni, F., Herald, T.J. 2014. Sorghum flour characterization and evaluation in gluten-free flour tortilla. *Journal of Food Quality* 37 : 95-106. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/jfq.12080> diakses 20 November 2020.
- Yanuwardana, Basito, & Muhammad, D.R.A. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2) : 75-83. (On-line). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id diakses 29 Oktober 2019.
- Yuan, M.L., Lu Z.H., Cheng Y.Q., Li T.L. 2008. Effect of spontaneous fermentation on the physical properties of corn starch and rheological characteristics of corn starch noodle. *Journal of Food Engineering* 85 : 12-17. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/jfq.12080> diakses 20 November 2020.

- Yulifianti, R., E. Ginting, & J.S. Utomo. 2012. Tepung kasava modifikasi sebagai bahan substitusi terigu mendukung diversifikasi pangan. *Buletin Palawija*. 23: 1 - 12.
- Zaidul, I.S.M., Yamauchi, ., Takigawa, S., Matsuura Endo, C., Suzuki, T., Noda, T. 2007. Correlation between the compositional and pasting properties of various potato starches. *Food Chemistry* 105 : 164-172. (On-line). <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/jfq.12080> diakses 20 November 2020.
- Zaragoza EF, Riquelme-Navarrete MJ, Sanchez-Zapata E, Perez-Alvarez JA. 2010. Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*. DOI:10.1016/j.foodres.2010.02.004.

