

DAFTAR PUSTAKA

- Adicandra, R.M. dan Estiasih, T. 2016. Beras analog dari ubi kelapa putih (*Discorea alata L.*): kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri 4(1): 383-390.
- Agustina., Faridah. D.N., dan Jenie. B.S.L. 2016. Pengaruh retrogradasi dan perlakuan kelembaban panas terhadap kadar pati resisten tipe iii daluga. J. Teknol. dan Industri Pangan 27(1): 78-86.
- Alam, N. dan Nurhaeni. 2008. Komposisi kimia dan sifat pati jagung berbagai varietas yang diekstrak dengan pelarut natrium bikarbonat. J.Agroland 15(2): 89-94.
- Almatsier, S. 2004. "Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Pustaka". Jakarta: Gramedia Utama.
- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. "The Definition of Dietary Fiber". Cereal Foods, World.
- Antarlina, S.S., Rina, Y. Umar, S dan Rukayah. 2004. "Pengolahan Buah Pisang Dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kalimantan". Dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri. Puslitbang Sosek Pertanian : 724-746.
- Anugrahati, N.A., Pranoto, T., Marsono, Y., and Marseno, D.W. 2017. Physicochemical properties of rice (*Oryza sativa L.*) flour and starch of two indonesian rice varieties differing in amylose content. International Food Research Journal 24(1): 108-113.
- Anugrahati, N.A., Pranoto, T., Marsono, Y., and Marseno, D.W. 2017. Structural changes in cooked rice treated with cooling-reheating process and coconut milk addition as observed with FT-IR and C NMR. Agritech 37(1): 77-80.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1970. "Official methods of analysis of Official Analytical Chemists". AOAC Int., Washington.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. "Official methods of analysis of Official Analytical Chemists". AOAC Int., Washington.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. "Official methods of analysis of Official Analytical Chemists". AOAC Int., Washington.
- Ashari, S. 2006. "Hortikultura Aspek Budidaya". Jakarta: Universitas Indonesia.
- Ashwar, B.A, Adil. G., Idrees, A.W., Asima, S., Farooq, A.M., and Dharmesh, C.S. 2016. Production of resistant starch from rice by dual autoclavingretrogradation treatment: invitro digestibility, thermal and characterization. Journal Hydrocolloids 56: 108-117.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2017. An overview of the Indonesian

- Wheat Flour Industry. Available from: Indonesia-wheat-flour-consumption-growth/.web. Accessed 2018 November 13.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2010. "Produksi buah-buahan 1995-2010". Jakarta, Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Syarat Mutu Tepung Pisang. SNI 01—3841-1995. Jakarta, Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Susu Sereal. SNI 01-4270-1996. Jakarta, Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Gula Kristal. SNI 3140.3:2010. Jakarta, Indonesia.
- Birt, D.F., Boylston, T., Hendrich, S., Lane, J., Hollis, J., Li, L., McClelland, J., Moore, S., Phillips, G.J., Rowling, M., Schalinske, K., Scott, M.P., and Whitley, M.P. 2013. Resistant starch: promise for improving human health. *Advances in Nutrition*, Electronic Resource 4(6): 587–601.
- Cai, C.H. dan Wei, C.X. 2013. In situ observation of crystallinity disruption patterns during starch gelatinization. *Carbohydrate Polymers* 92: 469-478.
- Chandra, L., Marsono, Y., dan Sutedja, A.M. 2014. Sifat fisikokimia dan organoleptik *flake* beras merah dengan variasi suhu perebusan dan suhu pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 13(2): 57-68.
- Dachriyanus. 2004. "Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi". Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas, Padang.
- Daomukda, N., Moongngarm, A., Payakapol, L. and Noisuwan, A. 2011. "Effect of cooking methods on physicochemical properties of brown rice". 2nd International Conference on Environmental Science and Technology, IACSIT Press, Singapore. IPCBEE Vol. 6.
- Derycke, V., Vandepitte, G.E., Vermeylen, R., De Man, W., Goderis, B., Koch, M.H.J., and Delcour, J.A. 2005. Starch gelatinization and amylose-lipid interactions during rice parboiling investigated by temperature resolved wide angle x-ray scattering and differential scanning calorimetry. *Journal of Cereal Science* 42(3): 334-343.
- Desiana, M., Budi, W., Ahmad, S., Budi, S. 2012. Uji organoleptik biskuit dan flake campuran tepung pisang dengan kurma sebagai suplemen bagi olahragawan. *J. TIBBS* 3: 7-13.
- Ekafitri, R., Sarifudin, A., dan Surahman A.N. 2013 Pengaruh penggunaan tepung dan *puree* pisang terhadap karakteristik mutu makanan padat berbasis-pisang. *Penelitian Gizi dan Makanan* 36 (2): 127-134.
- Falade, K.O. and Christopher, A.S. 2015. Physical, functional, pasting and thermal properties of ours and starches of six Nigerian rice cultivars. *Food Hydrocolloids* 44: 478-490.

- Faridah, D.N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Sunarti, T.C. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati garut (*Maranta arundinaceae*). Agritech 34(1): 14-21.
- Fathurrizqiah, R. dan Panunggal, B. 2015. Kandungan pati resisten, amilosa, dan amilopektin *snack bar* sorgum sebagai alternatif makanan selingan bagi penderita diabetes mellitus tipe 2. Journal of Nutirtion College 4(2): 562-569.
- Finnie, S., dan William A. A. 2016. "Wheat Flour 2nd ed". New York: AACC International, Inc.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 4(2): 17-29.
- Flores-Morales, A., Jiménez-Estrada, M. and Mora-Escobedo, R. 2012. Determination of the structural changes by FT-IR, Raman, and CP/MAS ¹³C NMR spectroscopy on retrograded starch of maize tortillas. Carbohydrate Polymers 87: 61-68.
- Fuentes-Zaragoza, E., M.J. Riquelme-Navarrete, E. Sánchez-Zapata, J.A. Pérez-Álvarez. 2010. Resistant starch as functional ingredient: A review. Food Research International 43: 931–942.
- González-Soto, R.A., L.Sánchez-Hernández, J. Solorza-Feria, C. Núñez-Santiago, E. Flores-Huicochea1 and L.A.Bello- Pérez. 2006. Resistant starch production from non-conventional starch sources by extrusion. J. Food Sci. Tech. Int SAGE Publications 12(1): 5–11.
- Guerra, M. J., dan Maria V. M. 2009. Physical and Chemical Properties of Granulated Cane Sugar "Panelas", Ciência e Tecnologia de Alimentos.
- Haralampu, S.G. 2000. Resistant Starch- A review of the physical properties and biological impact of RS. J. Carbohydr. Polym 4: 285-292.
- Harianie, A.R.L., Yuanita., Argo, 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.
- Haryanti, P., Setyawati, R., dan Wicaksono, R. 2014. Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspensi pati serta konsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. Agritech 34(3): 308-315.
- Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. Jurnal Litbang Pertanian 30(1): 31-39.
- Hung, P.V., Huynh, T.C., and Ngunyen, T.L.P. 2016a. In vitro digestibility and in vivo glucose response of native and physically modified rice starches varying amylose contents. Journal of Food Chemistry 191: 74–80.
- Hung, P.V., Ngo, L.V., and Nguyen, T.L.P. 2016b. Resistant starch improvement of rice starches under a combination of acid and heat-moisture treatments.

- Journal of Food Chemistry 191: 67–73.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Penel Gizi Makan 191: 67-73.
- Juarez-Garcia, E., Agama-Acevedo, E., Sayago-Ayerdi, S.G., Rodriguez-Ambriz, S.L. and Bello-Perez, L.A. 2006. Composition, digestibility and application in breadmaking of banana flour. Plant Foods for Human Nutrition 61: 131-137.
- Kadir, S. 2005. Karakterisasi tepung empat varietas pisang di lembah palu. Jurnal Agrisains 6(1): 1-6.
- Kurniawan, F. 2009. Memproduksi tepung dari bahan pisang. Tabloid Sinar Tani, Sumatera Selatan, Palembang.
- Lamberts, L., Gomand, S.V., Derycke, V., dan Delcour, J.A. 2009. Presence of amylose crystallites in parboiled rice. Journal of Agricultural and Food Chemistry 57(8): 3210-3216.
- Leeman, M.A., Karlsson, M.E., Eliasson, A.C., and Bjorck, I.M.E. 2006. Resistant starch formation in temperature treated potato starches varying in amylose/amyllopectin ratio. Carbohydrate Polymers 65(3): 306–313.
- Lehmann, U., Jacobasch, G., and Schmiedl, D. 2002. Characterization of resistant starch type III from banana (*Musa acuminata*). Journal of Agricultural and Food Chemistry 50(18): 5236–5240.
- Lumba, R., Djarkasi, G.S.S., dan Molenaar, R. 2017. Modifikasi tepung pisang “mulu bebe” (*Musa acuminata*) indigenous halmahera utara sebagai sumber pangan probiotik. Jurnal Teknologi Pertanian 8(1):1-16.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., dan Prianto, A.B. 2015. Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 12(1): 1-10.
- Mahmudah, N.A., Amanta,B.S., dan Widowati, E. 2017. Karakteristik fisik, kimia, dan sensori *flakes* pisang kepok samarinda (*Musa paradisiaca balbisiana*) dengan substitusi pati garut. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 10(1): 32-40.
- Marsono, T. 2002. Pengaruh pengolahan terhadap pati resisten pisang kepok (*Musa paradisiaca fa. Typical*) dan pisang tanduk (*Musa paradisiaca fa. Corniculata*). Agritech 22(2): 56-59.
- Meilgaard, M. C., Civille G. V., and Carr B. T. 2007. “Sensory Evaluation Techniques 4th ed.” CRC Press, California.
- Musita, N. 2012. Kajian kandungan dan karakteristiknya pati resisten dari berbagai varietas pisang. Jurnal Dinamika Penelitian Industri 23(1): 57-65.
- Musita, N. 2009. Kajian kandungan dan karakteristik pati resisten dari berbagai varietas pisang. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian 14(1): 68-79.
- Naivikul, O., Yasirikool,P.B., Hengsawadi, D., Jangchud, K., Suwansichon, T., dan

- Suksomboon, A. 2002. Functional snack food. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)* 36: 44-54.
- Nicanor, A.B., Garcia, G.A., Vera, N.G., Soto, J.L.M., Vera, M.A.V., dan Cruz, L.G., 2016. Fourier transform infrared and Raman spectroscopic study of the effect of the thermal treatment and extraction methods on the characteristics of ayocote bean starches. *Journal of Food Sciences and Technology* 54 (4) : 933-943.
- Nielsen, S. S. 2010. "Food Analysis Laboratory Manual 4th ed". Springer Science, New York.
- Niken, A dan Adeprostian, D. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi dan Industri* 2 (3): 57-62.
- Nurhayati., Jenie.B.S.L., Widowati.S., dan Kusumaningrum, H.D. 2014. Komposisi kimia dan kristalinitas tepung pisang termodifikasi secara fermentasi spontan, dan siklus pemanasan bertekanan-pendinginan. *Agritech* 34 (2): 146-150.
- Okoniewska, M. and Witwer, R.S. 2007. "Natural Resistant Starch: an Overview of Health Properties a Useful Replacement for Flour, Resistant Starch May Also Boost Insulin Sensitivity and Satiety". New York (US): Nutritional Outlook.
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R., dan Ishartani, D. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknoscains Pangan* 2(1): 20-29.
- Paramita, A.H. dan Putri, W.D.R. 2015. Penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 1071-1082.
- Parker, R. and Ring, S.G. 2001. Aspects of the physical chemistry of starch. *Journal of Cereal Science* 34: 1-17.
- Permana, R. A. dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh proporsi jagung dan kacang merah serta substitusi bekatul terhadap karakteristik fisik kimia flakes. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3(2): 734-742.
- Potter, N. N. and Hotchkiss, J. H. 2005. "Food Science". USA: CBS Publishers and Distributors.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. 2008. "Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang". Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.
- Quach, M. L., Melton, L. D., Harris, P. J., Burdon, J. N., and Smith, B. G. 2000. Cell wall compositions of raw and cooked corms of taro (*Colocasia esculenta*). *J. Sci. Food Agri* 8: 311-318.

- Rahman, R.S., Putri, W.D.R., dan Purwantiningrum, I. 2015. Karakterisasi beras tiruan berbasis tepung ubi jalar oranye termodifikasi *Heat Mositure Treatment* (HMT). Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2):713-722.
- Rauf, R dan Sarbini, D. 2015. Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam pembuatan adonan roti dari campuran tepung terigu dan tepung singkong. Agritech 35(3): 324-330.
- Richana, R. dan Sunarti, T.C. 2004. Karakterisasi sifat fisika kimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa, dan gembili. Jurnal Pasca panen 1(1): 29- 37.
- Rohaya, M.S., Maskat, M.Y., dan Ma'aruf, A.G. 2013. Rheological properties of different degree of pregelatinized rice our batter. Sains Malaysiana 42: 1707-1714.
- Rosida dan Rosida,D.F. 2011. evaluasi gizi tepung pisang pra-masak pisang tanduk dan pisang raja nangka. J. Teknol. dan Industri Pangan 12(2): 125-129.
- Salijata, M.G., Singhal, R.S., and Kulkarni, P.R. 2006. Resistant starch-A review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 5: 1–17.
- Sede, V.J., Mamuaja, C.F., dan Djarkasi, G.S.S. 2015. Kajian sifat fisik kimia beras analog pati sagu baruk modifikasi hmt (*heat moisture treatment*) dengan penambahan tepung komposit. J. Ilmu dan Teknologi Pangan 3(2): 24-35.
- Setiarti, R.H.B., Jenie, B.S.L., Faridah, D.N., dan Saskiawan, I. 2015. Kajian peningkatan pati resisten yang terkandung dalam bahan pangan sebagai sumber probiotik. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia 20(3): 191-200.
- Sha, X.S., Xiang, Z.J., Bin, L., Jing, L., Bin, Z., Jiao, Y.J., and Kun, S.R. 2012. Preparation and physical characteristics of resistant starch (type 4) in acetylated indica rice. *Food Chemistry* 134(1): 149-154.
- Sianturi, D.P. dan Marliyati, S.A. 2014. Formulasi *flakes* tepung komposit pati garut dan tepung singkong dengan penambahan pegagan sebagai pangan fungsional sarapan anak sekolah dasar. Jurnal Gizi dan Pangan 9(1): 15-22.
- Singh, N., Bedi, R., Garg, R., Garg, M. dan Singh, J. 2009. Physico-chemical, thermal and pasting properties of fractions obtained during three successive reduction milling of different corn types. *Food Chemistry* 113(1): 71-77.
- Supriyadi, A dan Satuhu, S. 2008. "Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar". Jakarta: Penebar Swadaya.
- Srichuwong, S., Sunarti, T.C., Mishima, T., Isno, N., and Hisamatsu, M. 2005. Straches from different botanical sources i: contribution of amylopectin fine structure to thermal properties and enzyme digestibility. Carbohydr Polym 60: 529–538.

- Tamtarini dan Yuwanti, S. 2005. Pengaruh penambahan koro-koroan terhadap sifat fisik dan sensorik flake ubi jalar. Jurnal Teknologi Pertanian 6 (3) : 187-192.
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., dan Marseno, D.W. 2017. Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiate L.*) Beberapa Varietas Lokal Indonesia. Agritech 37(2): 192-198.
- Waliszewski, K.N., Aparicio, M.A., Bello, L.A., and Monroy, J.A., 2003. Changes of banana starch by chemical and physical modification. Carbohydr. Polym. 52: 237 – 242.
- Yasinta, U.N.A., Dwiloka, B., dan Nurwantoro. 2017. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik cookies. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6(3): 119-123.
- Zabar S, Shimoni E, Peled HB. 2008. Development of nanostructure in resistant starch type iii during thermal treatments and cycling. J. of Macromolecule Bioscience, 8:163-170.
- Zaragoza, E.F., Riquelme-Navarrete, M.J., Sanchez- Zapata, E., Perez-Alvarez, J.A. 2010. Resistant starch as functional ingredient: A review. Food Research International 43(4): 931–942.
- Zhang, Y., Zeng, H., Wang, Y., Zeng, S., dan Zheng, B. 2014. Structural characteristics and crystalline properties of lotus seed resistant starch and its prebiotic effects. Food Chemistry 155 : 311-318.
- Zulaidah, A. 2012. Peningkatan nilai guna pati alami melalui proses modifikasi pati. Dinamika Sains 10(22): 1-13.