

DAFTAR PUSTAKA

- Abeyasundara, A., Seneviratne, N., Indira, W., dan Dinindu, E. 2015. Determination of changes of amylose and amylopectin content of paddy during early storage. *International Journal of Science and Research* 6(1):6-391.
- Anggraeni, M, C., Nurwantoro, dan Abduh, S, B, M. 2017. Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(1): 52-56.
- Anggraeni, A, A., Titin, H, W, H., dan Sri, P. 2018. Pengaruh hidrokoloid pada karakteristik sensoris kue kering non-gandum. *Home Economics Journal* 1(1): 9-16.
- Andragogi, V., Valentinus, P, B., dan Siti, S. 2018. Pengaruh berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan nilai gizi roti manis. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2):163-167.
- Anugrahati, N, A., dan Kristiani, F. 2019. Karakteristik tepung jagung hasil modifikasi *Heat Moisture Treatment* dengan waktu pemanasan berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Sains, Rekayasa & Teknologi (SNSRT) 2019*. Karawaci, 26027 Juni 2019. Fakultas Sains dan Teknologi UPH.
- AOAC. 1995. "Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists". Benjamin Franklin Station. Washington.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists". Benjamin Franklin Station. Washington.
- Arifandy, R dan Annis, C, A. 2016. Pengaruh substitusi tempe dan penambahan *Isolated Soy Protein* terhadap mutu organoleptic dan kandungan protein sosis ayam." *Media Gizi Indonesia* 11(1): 80-87.
- Aryanti, N., Yovita, A, K., dan Wida, R. 2017. Pati talas (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) sebagai alternative sumber pati industri. *Momentum* 13(1):46-52.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. Inovasi teknologi untuk ketahanan pangan dan kesejahteraan petani. IAARD Press, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. Roti Manis SNI 01-3840-1995. Jakarta, Indonesia.

- Cordeiro, M, J, M., Cristiane, M, V., Leandro, S, S., Renata, C, F, B, Marcio, C., dan Rafael, D, C, I, F. 2018. The impact of heat-moisture treatment on properties of *musa paradisiaca* L. starch, and optimization of process variables. *Food Technology and Biotechnology* 56 (4): 56-515.
- Crockett, R., Pauline, L., dan Yael, Vodovotz. 2011. Effect of soy protein isolate and egg white solids on the physicochemical properties of gluten-free bread. *Food chemistry* 129 (1):84-91.
- Erezka, V, C., Iffah, M., Enny, P, N., dan M. Khoiron, F. 2018. Karakteristik pati ganyong termodifikasi melalui iradiasi UV-C (Ultraviolet C) dan hidrolisis asam laktat. *Jurnal Teknologi Pertanian* 22(2): 140-149.
- Fatmala, I, A., dan Annis, C, A. 2017. Daya terima dan kandungan protein biskuit substitusi tepung ubi jalar ungu dan isolate protein kedelai untuk pemberian makanan tambahan ibu hamil kek. *Media Gizi Indonesia* 12(2): 156-163.
- Fetriyuna., Marsetio., dan Roofi, L, P. 2016. Pengaruh lama modifikasi heat-moisture treatment (HMT) terhadap sifat fungsional dan sifat amilografi pati talas banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch). *Jurnal Penelitian Pangan* 1(1):45-50.
- Garnida, Y., Hervelly., dan Rima, N, R. 2019. Modifikasi tepung ganyong (*Canna edulis* Kerr.) metode *Heat Moisture Treatment* pada suhu dan waktu pemanasan berbeda dan aplikasi tepung pada pembuatan *cookies*. *Pasundan Food Technology Journal* 6(1): 65-72.
- Guha, S., Kaustav, M., dan Yoshinori, M. 2018. *Reference Module in Food Science: Egg proteins*. United states: Elsevier.
- Harmani, S, A., Haryadi., Muhammad, N, C., dan Yudi, P. 2016. Potensi *Spaghetini* komposit semolina durum-pati ganyong dalam pembentukan *short chain fatty acid* dan asam laktat pada fermentasi menggunakan mikroflora feses manusia. *Agritech* 36 (2):189-195.
- Hasbulah, U, H, A., dan Rini, U. 2017. Perbandingan warna tepung suweg fase dorman dan vegetative secara instrumental dan sensoris. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 1(1):64-69.
- Herpandi., Indah, W., Wulandari., dan Cynthia, A, S. 2019. Efektivitas natrium bikarbonat (NaHCO_3) terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori keripik tulang ikan putak (*Notopterus notopterus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 22(2):263-272.

- Illaningtyas, F., Sri, I., Sri, P., Iim, S., dan Fajarwati, U. 2014. Pengaruh suplementasi isolate protein sorghum terhadap sifat kimia, biologis dan organoleptic biskuit sorghum. *Jurnal Agroteknologi* 8 (01): 37-50.
- Istiqomah, A, N., Dyah, N, S., dan Bambang, S, S. 2019. Eksperimen pembuatan *egg drop cookies* berbahan dasar pati umbi ganyong (*Canna edulis Ker*). *Teknobuga* 7(1):1-8.
- Kiptiah, M., Nina, H., dan Ayu, N. 2018. Pengaruh substitusi tepung pisang kulit kapok (*Musa Paradisiaca L.*) terhadap kadar serat dan daya terima cookies. *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 5(2):66-76.
- Kittipongpatana, O.S. dan Kittipongpatana, N. 2015. Resistant starch contents of native and heat-moisture treated jackfruit seed starch. *The Scientific World Journal* 2015:1-10.
- Lestari, N, S. 2020. Roti gambang, *Acculturation Bread From Betawi*. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation* 3(1): 40-48.
- Ligo, H., Jenny, K., dan Christine, M. 2017. Pengaruh substitusi tepung kimpul (*Xanthosoma sagitifolium*) dalam pembuatan roti. *Cocos* 7(1).
- Male, U., Asri, S, N., dan Mikmawatususanti, Y. 2017. Karakteristik gizi roti manis ubi jalar dengan penambahan bubur rumput laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 5(3): 60-64.
- Mangunsong, L., dan Desdy, H, G. 2020. Karakteristik mie kering jagung modifikasi secara *Heat Mouisture Treatment* dan retrogradasi. *Jurnal Pertanian dan Pangan* 2(1): 22-29.
- Marsigit, W., Bonodikum, dan Sitanggang, L. 2017. Pengaruh penambahan baking powder dan air terhadap karakteristik sensori dan sifat fisik biscuit mocaf (modified cassava flour). *Jurnal Agroindustri* 7(1):1-10.
- Meutia, Y, R., Reno, F, H., dan Dede, A. 2014. Pengaruh perlakuan awal dengan variasi waktu perendaman dan jenis bahan perendaman terhadap karakteristik tepung umbi ganyong (*Canna edulis KERR*). *Journal of Agro-based Industry* 31(2): 45-51.
- Ningsih, Y., dan Anni, F. 2020. Pengaruh penggunaan jenis lemak terhadap kualitas sponge cake. *Jurnal Kapita Selektu Geografi* 3(1):1-9.
- Nugraheni, M., Badraningsih, L., dan Sutriyati, P. 2018. The potential of gluten free flour enriched with resistant starch type 3 from canna edulis for the management profile of glucose, lipids and short chain fatty acid in healty mice. *Atlantis Press* 112:120-124.

- Pangesti, Y, D., Nur, H, R, P., dan Achmad, R, A. 2014. Kajian sifat fisikokimia tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara *heat moisture treatment* (HMT) Dengan Variasi Suhu. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(3):72-77.
- Parwiyanti, P., Filli, P., Agus, W., Nura, M., dan Eka, L. 2016. Sifat fisik pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) termodifikasi dan penambahan gum xanthan untuk roti. *Jurnal Teknologi Pertanian* 36(3): 335-343.
- Parwiyanti, P., Filli, P., Agus, W., dan Nura, M. 2016. Profil *pasting* pati ganyong termodifikasi dengan *heat moisture treatment* dan gum xanthan untuk produk roti. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 27 (2): 185-192.
- Parwiyanti, P., Filli, P., Agus, W., dan Nura, M. 2018. Karakteristik roti bebas gluten berbahan dasar pati ganyong termodifikasi. *Agritech* 38 (3): 337-344.
- Praseptiangga, D., Yasmin, N., dan Dimas, R, A, M. 2018. Kajian tingkat penerimaan panelis pada *dark chocolate bar* dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of Sustainable Agriculture* 33(1): 78-88.
- Pusuma, D, A., Praptiningsih, Y., dan Choiron, M. 2018. Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi* 8(2): 140-151.
- Putra, I, N, K., Ni, W, W., dan Anak, A, I, S, W. 2016. Optimasi Suhu Pemanasan dan Kadar Air pada Produksi Pati Talas Kimpul Termodifikasi dengan Teknik *Heat Moisture Treatment* (HMT). *Agritech* 36(3): 302-307.
- Rahmah, A., Faizah, H., dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 4(1):1-14.
- 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.
- Ruslan, B., Tamrin., dan La, R. 2018. Pengaruh fermentasi dengan mikroba yang berbeda dan *heat moisture treatment* (Hmt) terhadap karakteristik tepung sagu. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3(6):1783-1796.
- Sang,S., Dan, X., Yngshuai, M., Yamei, J., Fengfeng, W., dan Xueming, X. 2020. Effect of egg yolk on the properties of wheat dough and bread. *Food Bioscience* 37:1-7.

- Setiarto, R, H, B., Betty, S, L, J., Didah, N, F., dan Iwan, S. 2015. Kajian peningkatan pati resisten yang terkandung dalam bahan pangan sebagai sumber prebiotic. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 20(3):191-200.
- Simanungkalit, L, P., Sri, S., dan Atat, S, N. 2018. Uji penerimaan produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam. *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner* 7(2)31-43.
- Sitepu, K, M. 2019. Penentuan konsentrasi ragi pada pembuatan roti. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks* 2(1):71-77.
- Srikanlaya, C., Nantawan, T, Pitiporn, R., dan Weibiao, Z. 2018. Effect of hydroxypropyl methylcellulose, whey protein concentrate and soy protein isolate enrichment on characteristics of gluten-free dough and bread. *International Journal of Food and Technology* 53 (7):1760-1770.
- Subroto, E., Indiarso, R., Marta, H., dan Shalihah, S. 2019. Effect of heat-moisture treatment on functional and pasting properties of potato (*Solanum tuberosum* L. var. Granola) starch. *Food Research* 3(5):469-476.
- Suryatna, B, S. 2015. Peningkatan kelembutan tekstur roti melalui fortifikasi rumput laut (*Eucheima cottoni*), *Teknoboga* 2(2): 18-25.
- Tanak Y. 2016. Modifikasi secara heat moisture treatment pada pati ubi jalar ungu untuk pangan fungsional. *Jurnal Sains dan Teknologi Tadulako* 5(1):39-48.
- Thiranosornkij, L., Parichart, T., Achara, C., Daris, K., dan Sirichai, A. 2018. Physicochemical properties of hom nil (*Oryza sativa*) rice flour as gluten free ingredient in bread. *Foods* 7(10):159.
- Ulaan, L, E., Maya, M, L., Dekie, R., dan Tineke, M, L. 2015. Pengaruh Perbandingan Jenis Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr) terhadap mutu sensoris halva kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Cocos* 6(2).
- Wiharto, I., Linda, K., dan Merkuria, K. 2017. Karakteristik *cookies* dengan substitusi tepung ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dengan berbagai perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 1(1): 1-8.