

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F.C., Yovita, P.S., dan Almira, S. 2016. Formulasi dan Karakterisasi Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu Yang Disubstitusikan Tepung Kacang-Kacangan. *Jurnal Gizi Pangan*, 11(3).
- Agustina., Faridah, D.N., dan Jennie, B.S.L. 2016. Pengaruh Retrogradasi dan Perlakuan Kelembaban Terhadap Kadar Pati Resisten Tipe III Daluga. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(1):76-86.
- Ahmad, L. 2009. Modifikasi Fisik Pati Jagung dan Aplikasinya Untuk Perbaikan Kualitas Mi Jagung. Disertasi. Institut Pertanian Bogor.
- Ahmed, I., Qazi, I. M, Li, Z., dan J. Ullah. 2016. *Rice Noodles: Materials, Processing and Quality Evaluation. Proceedings of the Pakistan Academy of Sciences: B. Life and Environmental Sciences, Pakistan Academy of Sciences*, 53(03): 215-238.
- Anonim. 2017. "Mencicipi Laksa Enak yang Jadi Ikon Wisata Kuliner Tangerang". Tangerang
- Anonim. 2014. Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu Untuk Individual Autistik. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20(2).
- Anugrahati, N.A., Pranoto, Y., Marsono, Y., dan Marseno, D.W. 2015. *In Vitro Digestibility of Indonesian Cooked Rice Treated with Cooling-Reheating Process and Coconut Milk Addition. International Research Journal of Biological Sciences* 4(12): 34-39.
- Anugrahati, N.A., Pranoto, Y., Marsono, Y., dan 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.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis". Association of Official Analytical Chemists. Washington: Benjamin Franklin Station.
- AOAC. 2012. "Official Methods of Analysis". Association of Official Analytical Chemists. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Badan Pusat Statistik. 2020. "Volume dan Nilai Impor Beras". *Review Nilai Impor Produksi Beras Indonesia*. Available from <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/02/04/setiap-tahun-indonesia-impor-beras-dari-thailand>. Diakses 13 Juni 2020.

- Badan Standarisasi Nasional. 1999. Tepung Garut. SNI 6057:1999. Jakarta, Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Beras. SNI 3549:2009. Jakarta, Indonesia
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Beras. SNI 6128:2015. Jakarta, Indonesia.
- Bilina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D. 2014. Kajian Fisik Mi Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian*, 4(2).
- Brown, A. 2015. "Understanding Food Principles and Preparation", 5th Ed. USA: Cengage Learning.
- Dewatisari, F., W., Rumiyantri, L., dan Rakhmawati, I. 2017. Rendemen Dan Skrining Fitokimia Pada Ekstrak Daun *Sansevieria sp.* *Jurnal Penelitian dan Penerapan Pangan*, 17(3):197-202.
- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W. S., dan Subagio, A. 2017. Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2).
- Cordeiro, M. J. M., Veloso., C. M., Santos, L. S., Bonomo, R. C. F., Caliari, M., dan Fontan., R. D. C. I. 2018. *The Impact of Heat-Moisture Treatment on The Properties of Musa Paradisiaca L. Starch and Optimization of Process Variables.* *Journal Food Technology and Biotechnology*, 56 (4).
- Effendi, Z., Fitri, E. D. S., dan Yosi, S. 2016. Sifat Fisik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*, 6(2).
- Ekafitri, R. 2018. Pati Resisten Pada Beras: Jenis, Metode, Peningkatan, Efek Untuk Kesehatan Dan Aplikasinya. Artikel Ilmu Pengetahuan Indonesia. Universitas Gajah Mada.
- Eka, S., Faridah., Herawati, D. N., dan Dian. 2010. Pengaruh Metode *Heat Moisture Treatment* Terhadap Kandungan Pati Resisten Tipe III Dan Daya Cerna Pati Sagu. *Jurnal Agrikultur dan Teknologi*, 1(1). Accessed 13 November 2020. <https://repository.ipb.ac.id/ldap-login>
- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Jurnal Agritech*, 2(1).
- Erni, N., Kadirman, dan Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(98-105).
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Fadillah, H. N. 2005. Verifikasi Formulasi Mi Jagung Instan dalam Rangka Penggandaan Skala. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Faridah, D. N., Nestri, P., dan Sri, L. S., 2019. Karakteristik Fisikokimia Tepung Daluga (*Crytosperma Merkusii*) Hasil Modifikasi Fermentasi Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3).
- Fetriyuna., Marsetio., dan Pratiwi, R. L. 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).
- Gardjito, M., Eni, H., dan Umar, S. 2019. Makanan Tradisional Seri 3: Makanan Tradisional Yang Populer (Menu Sepiring Lengkap Dan Makanan Berbasis Buah-Buahan). Yogyakarta: UGM Press.
- Garnida, Y., Hervalley., dan Rahma, R. N. 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).
- Gustiani, S., Qomarudin, H., Cica, K., dan Eva, N. 2018. Produksi Dan Karakterisasi Gum Xanthan Dari Ampas Tahu Sebagai Pengental Pada Proses Tekstil. *Jurnal Arena Tekstil*, 32(2):51-58.
- Hadiatmi, dan Suhartini, T. 2011. Keragaman Karakter Morfologis Garut (*Marantha arundinaceae* L.). *Buletin Plasma Nutfah*, 17(1).
- Hamidah, N., Legowo, M., A., dan Anwar, S. 2015. Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dan Tepung Tempe Kedelai Memengaruhi Pengembangan Volume dan Mutu Gizi Protein Roti Tawar. *Jurnal Media Gizi*, 4(1):55-62.
- Hasibuan, G. K., Suhaidi, I., dan Karo, T. 2015. Mempelajari Pembuatan Mie Instan Dengan Menggunakan Tepung Komposit dari Terigu, Empat Varietas Ubi Jalar, dan Kacang Hijau. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(1): 53-62.
- Harahap, S. K. L. 2018. Pengaruh Jenis Penstabil dan Modifikasi Proses Pengolahan Terhadap Mutu Mi Kering dari Tepung Ubi Jalar Oranye. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. Univeristas Sumatera Utara.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* 37(1): 17-25
- Horstmann, S.W., Kieran, M. dan Elke, K. A. 2017. *Starch Characteristics Linked to Gluten-Free Products. Review*. Univeristy College Cork Ireland.

- Hung PV, Huynh TC, dan Ngunyen T.L.P. 2016. *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., Vien, N.L., Phi, N.T.L. 2016. *Resistant Starch Improvement of Rice Starches Under A Combination Of Acid And Heat Moisture Treatments*. *Journal Food Chemistry* 191:67-73. DOI: 10.1016/j.foodchem.2015.02.002.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekfitri, R., dan Darmajana, D. A. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech*, 33(4).
- Interpares, P., Haryadi, dan Cahyanto, M. N. 2015. Pengaruh Retrogradasi pada Pembuatan Sohun Pati Jagung terhadap Karakteristik Fisikokimia Produk dan Aktivitas Prebiotiknya. *Jurnal Agritech*, Vol. 35(2):192-199.
- Kaemba, A., Edi, S., dan Christine, F. M. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Aktivitas Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Iphomea batatas L. Poiret*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1).
- Kartikasari, S. N., Puspita, S. dan Achmad, S. 2016. Karakterisasi Sifat Kimia, Profil Amilografi (RVA) dan Morfolofi Granula (SEM) Pati Singkong Termodifikasi Secara Biologi. *Jurnal Agroteknologi*,10(1).
- Kurniawan, A. Teti, E. dan Nur, I. P. N. 2015. Mie dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Leong, Y.H., Karim, A.A., dan Norziah, M.H. 2007. *Effect of Pullulanase Debranching of Sago (Metroxylon Sagu) Starch at Subgelatinization Temperature on The Yield of Resistant Starch*. *Journal Starch-Stärke*, 59(1): 2132.
- Liu, C., Jiang, X., Wang, J., Li, L., Bian, K., Guan, E., dan Zheng, X. 2018. *Effect Of Heat-Moisture Treatment Of Germinated Wheat On The Quality Of Chinese White Salted Noodles*. *Cereal Chemistry*. doi:10.1002/cche.10115
- Li, Q., Obadi, M., Qi, Y., Liu, S., Jiang, Y., Zhang, Q., Sun, J. Jiang, S., dan Xu, B. 2019. *Softness, Elasticity, And Smoothness Characteristics of Cooked Udon Noodles Based On Texture Analysis*. *Journal of Texture Studies*. doi:10.1111/jtxs.12503
- Lockyer, S., A. P. dan Nugent. 2017. Health effects of resistant starch. *Review*. British Nutrition Foundation. DOI: 10.1111/nbu.12244.
- Low, Y. K., M. E. Effarziah., L. H., dan Cheng. 2019. Factors influencing rice noodles qualities. *International Food Journal* 291:45-57.

- Malahayati, M., Kharidah, M., dan Jamidah, B., K. R. 2011. Texturan properties of laksa noodle as affected by rice flour particle size. *Journal Faculty of Science and Technology. Universiti Putra Malaysia. Malaysia*
- Mandei, J. H. 2016. Penggunaan pati sagu termodifikasi dengan *heat moisture treatment* sebagai bahan substitusi untuk pembuatan mi kering. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(1).
- Maulani, R. R., dan Tatang, H. 2016. Pengembangan pati garut (*Maranta arundinacea* L.) sebagai pati resisten tipe IV. *Prosiding Seminar Nasional*, 326-338.
- Ma'rufah, A., Rita, D. R., dan Indah, R. 2016. Pengaruh modifikasi secara enzimatis menggunakan enzim α -amilase dari kecambah kacang hijau terhadap karakteristik tepungbiji nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lank*). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 1(2).
- Miftakhussolikah., Dini, A., Ervika, R. N. H. Mukhamad, A., Wardah., L. L. Karlina, dan Yudi, P. 2017. Cooking characterization of arrowroot (*Maranta arundinaceae*) noodle in various arengan starch substitution. *Jurnal Ilmu Hayati*, 15(2).
- Mir., J.A., Srikaeo., dan J. Garcia. 2015. Effects of amylose and resistant starch on starch digestibility of rice flours and starches. *International Food Research Journal* 20(3):132901335.
- Noro, W. Keiko, M., Sumiko, N., Masaharu, N., dan Ken'ichi, O. 2018. Effect of heat-moisture treatment in the digestibility and physicochemical properties of various rice flours. *Food Science and Technology Research*, 24(5).
- Noorlaila, A., dan Asmeda, R. 2019. Textural and cooking qualities of dry laksa noodle made from semi-wet and wet MR253 flour. *Journal Cereal Chemistry*. DOI: 10.1002/cche.10105
- Nursamsiar., Kristina, P., Hamdayani, L. A., Aiyi, A., dan Fauzan, Z. M. 2016. Penentuan kadar amilosa dari umbi talas safira (*Colocasia esculenta Schoot var. antiquorum*) menggunakan metode spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Farmasi dan Gelnika*, 3(2).
- Pangesti, Y. D., Parnanto, N. H. R., dan Ridwan, A. A. 2014. Kajian sifat fisikokimia tepung bengkuang (*Pachyrizus erosus*) dimodifikasi secara *heat moisture treatment* dengan variasi suhu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Pan, Z., Zhi-Lu, A., Wang, T., dan Zhang, X. 2016. Effect of hydrocolloids on the enegery consumption and quality of frozen noodles. *Journal Food Science and Technology*, 53(5).

- Patterson, M. A., Madhura, M., dan Maria, L. S. 2019. *Resistant Starch Content In Foods Commonly Consumed in The United States: A Narrative Review*. *Journal Nutrition and Dietetics*. DOI: 10.116/j.jand.2019.10.019.
- Pepe, L. S., Moraes, J., Albano, K. M., Telis, V. R., dan Franco, C. M. (2015). *Effect of Heat-Moisture Treatment on The Structural, Physicochemical, And Rheological Characteristics of Arrowroot Starch*. *Food Science and Technology International*, 22(3), 256–265. doi:10.1177/1082013215595147
- Pratiwi, M., Faridah, D. N., dan Lioe, H. N. 2018. *Chromatographic Profiling To Determine The Extent Of Structural Changes In Arrowroot Starch (Marantha Arundinacea L.) Modification*. *International Food Journal*, 25(6): 2519-2525.
- Putra, I. N. K., Wisaniyasa, N. W., Wiadnyani, dan A. A. I. S. 2016. Optimisasi Suhu Pemanasan dan Kadar Air pada Produksi Pati Talas Kimpul Termodifikasi dengan Teknik *Heat Moisture Treatment* (HMT). *Jurnal Agritech*, 36(3).
- Rahman, S., Salengke., Abu, B. T., dan Meta, M. 2017. Pasta Pati Biji Palado (*Aglaia Sp*) Termodifikasi Metode Pra-Gelatinisasi, Ikatan Silang, dan Asetilase. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4).
- Rahman, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Yogyakarta: Deepublish *Publisher*.
- Raigon, P. Rajarathnam, E., dan Baswaraj, R. 2015. *Resistant Starch in Food: A Review*. *Journal Science and Food Agriculture*, 10:1968-78.
- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., Handayani, T. H., dan Chayati, I. 2010. *Teknologi Pengolahan Pati Garut dan Diversifikasi Olahannya Dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan*. *Jurnal Inotek*, 14(2).
- Ratnawati, L. dan Afifah, N. 2018. Pengaruh Penggunaan *Guar Gum*, *Carboxymethylcellulose* (CMC), Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mi yang Terbuat dari Campuran Mocaf, Tepung Beras, Dan Tepung Jagung. *Jurnal Pangan* 27(1): 43-54
- 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. *Jurnal Agritech* 35(3): 324-330.
- Rusli, A. S., Rusmarilin, H., dan Karo, T. 2016. Pembuatan Sate Daging dengan Menggunakan Tepung Rebung dan Tepung Ikan Gembung (*Rastrelliger Sp.*) yang Diperkaya Dengan Tempe Rebung dengan Konsentrasi Zat Penstabil yang Berbeda. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(2).

- Rozali, Z. F., Endang, Y. P., Diah, I., dan Nurheni, S. P. 2018. Potensi Pati Resisten Beras Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan*, 27(3).
- Santosa, H., Noer, A. H., Hasbi, A. B., dan Ilga, M. K. Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) dengan Metode *Heat-Moisture Treatment* (HMT) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mi Instan. *Jurnal Metana*, 11(1).
- Sari, H. P. R. 2017. Analisis keautentikan dan keunikan laksa cihideung sebagai kuliner unggulan kota Bogor. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi*, 9(2).
- Senanayake, S., Gunaratne, A., Ranaweera, KKDS., dan Bamunuarachchi, A. 2013. *Effect of Heat Moisture Treatment Conditions on Swelling Power and Water Soluble Index of Different Cultivars of Sweet Potato (Ipomea batatas (L.) Lam starch.* ISRN *Agronomy: Hindawi.* <http://dx.doi.org/10.1156/2013/502457>.
- 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 Prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(3).
- Setiarto, R. H. B., dan Firda, Y. 2017. Produksi Tepung Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*) Kaya Pati Resisten Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Jurnal Pangan*, 26(2).
- Setiyoko, A., Nugraeni., dan Sri, H. 2018. Karakteristik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Bengkuang Termodifikasi *Heat-Moisture Treatment* (HMT). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2).
- Setiyoko, A., dan Agus, S. 2018. Karakterisasi *Heat-Moisture Treatment* Tepung Terigu Dan Pengaruhnya Terhadap Mie Basah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3(1): 64-73.
- Shahsavani, M. L., Rafe, A., Sadeghian, A., dan Niazmand, R. 2017. *Effects of High Amylose Corn Starch and Microbial Transglutaminase on The Textural And Microstructural Properties Of Wheat Flour Composite Gels At High Suhues.* *Journal of Texture Studies*, 48(6):624-632.
- Srikaeo, K., Laothongsan, P., dan Lerdluksamee, C. 2018. *Effects of Gums On Physical Properties, Microstructure And Starch Digestibility of Driednatural Fermented Rice Noodles.* *International Journal of Biological Macromolecules*, 109: 517-523
- Subejo, Nur, S. A. A., dan M., Hidayatul 2018. Lima Pilar Kedaulatan Pangan. Yogyakarta: UGM Press.
- Sukma, I. W. A., Harsojuwono, B. A., dan Arnata, I. W. 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Mutu Alginat Dari

- Rumput Laut Hijau *Sargassum sp.* Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri, 5(1).
- Sumarlin. 2011. Karakterisasi Pati Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr.*) dengan *Heat Moisture Treatment* (HMT). Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Sunarti. 2018. Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: UGM Press.
- Tako, M., Tamaki, Y., Teruya, T., dan Takeda, Y. 2015. *The Principles of Starch Gelatinization And Retrogradation. Journal of Food and Nutrition Science*:80-291.
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., dan Marseno, D.W. 2017. Pengaruh Metode Kombinasi Autoklaf 2 Siklus Dan Hidrolisis Asam Sitrat Terhadap Sifat Kimia Dan Fisika RS-3 Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*). Jurnal Agritech, 37(3): 312-31
- Wandee, Y. Dudsadee, U. Snathanee, P., Chureerat, P., Vilai, R., dan Nuanchawee, W. 2015. *Quality Assessment of Noodles Made from Blends Of Rice Flour And Canna Starch. Journal Food Chemistry* 179 (1): 85-93.
- Wang, S., Caili, L., L. Copeland., Qing, N., dan Shuo, W. 2015. Starch retrogradation: A comprehensive review. *Food Science and Food Safety*, 14(1).
- Weng, Z., Wang, B., dan Yih, M. H. 2020. *Preparation of White Salted Noodles Using Rice Flour as The Principal Ingredient And The Effects Of Transglutaminase On Noodle Qualities. Journal Food Science*, 33(2).
- Widowati, S., Herawat, H. Mulyani, E. S. Yuliwardi, F., dan Muhandri, T. 2017. Pengaruh Perlakuan *Heat-Moisture Treatment* Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Fungsional Tepung Beras dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Bihun Berindeks Glikemik Rendah. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 11(2).
- Widyaningsih, T. D., Novita, W., dan Nur, I. P. N. 2017. Pangan Fungsional. Yogyakarta: UGM Press.
- Widyaningtyas, M., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan*) Terhadap Karakteristik Mi Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3 No. 2.
- Wijaya, A. C., Surjoseputro, S., A.P. I. dan Jati, R. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Pati Yang Ditambahkan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kwetiau Beras Hitam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 17(2):75-80.

Wu, C., dan Zhou, X. 2018. The Overview of Functional Starch. *Journal Functional Starch and Applications in Food*, 1–26. doi:10.1007/978-981-13-1077-5_1

Zeng, F., M. Fei, K. Fansheng, G. Qunyu, dan Shujuan, Y. 2015. *Physicochemical Properties and Digestibility of Hydrothermally Treated Waxy Rice Starch*. *Food Chemistry Journal*, 172:92–98.

