

## DAFTAR PUSTAKA

- Ab'lah, N. N., Venkata, N. K. dan Wong, T. W. 2018. Development of resistant corn starch for use as an oral colon-specific nanoparticulate drug carrier. *Pure and Applied Chemistry*, 90(6): 1073-1084.
- Abdou, A. M., Kim, M. dan Satu, K. 2012. *Functional Proteins and Peptides of Hen's Egg Origin*. America: CRC Press. pp. 115-144.
- Agus, R. R. dan Ismawati, R. 2018. Pengaruh substitusi ubi jalar kuning, isolat protein kedelai, dan tepung daun kelor terhadap kandungan gizi serta daya terima mi instan. *Media Gizi Indonesia*, 13(2): 108-116.
- Agustina., Faridah, N. D. dan Jenie, B. S. L. 2016. Pengaruh retrogradasi dan perlakuan kelembaban panas terhadap kadar pati resisten tipe III daluga. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(1):78-86.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2010. Pengaruh modifikasi secara pregelatinisasi, asam, dan enzimatis terhadap sifat fungsional tepung umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *Seminar Nasional FMIPA Universitas Terbuka*, 1-19.
- Andarwulan, N., Adawiyah, D. R., Wulandari, N., Hariyadi, P., Triana, R. N., Affandi, A. R., Nur, R. C., Tjahjadi, S. dan Ellen, M. F. 2014. Aplikasi margarin minyak sawit merah pada produk pound cake dan roti manis. *Prosiding Seminar Hasil PPM IPB*, 1: 192-206.
- 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.
- Anto dan Rato, R. 2018. Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap sifat kimia dan total mikroba pada nugget ayam. *Jurnal Agropolitan*, 5(1): 1-11.
- 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.
- Anugrahati, N. M. dan Widjanarko, A. M. 2018. Karakteristik tepung kacang merah hasil *autoclaving*, *cooling*, dan *autoclaving-cooling*. *FaST- Jurnal Sains dan Teknologi*. 2(2): 72-79.
- Arifandy, R. dan Adi, A. C. 2016. Pengaruh substitusi tempe dan penambahan isolated soy protein terhadap mutu organoleptik dan kandungan protein sosis ayam. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 11(1): 80-87.

- Assadad, L. dan Utomo, B. S. B. 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Jurnal Squalen*, 6(1): 26-37.
- Asyahari, M. H., Palupi, N. S. dan Faridah, D. N. 2018. Karakteristik kimia konjugat isolat protein kedelai-laktosa yang berpotensi dalam penurunan alergenitas. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 29(1): 39-48.
- Budiarti, I. D. S., Swastawati, F. dan Rianingsih, L. 2016. Pengaruh perbedaan lama perendaman dalam asap cair terhadap perubahan komposisi asam lemak dan kolesterol belut (*Monopterus albus*) asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 125-135.
- Christine, C. 2020. Substitusi tepung terigu dengan tepung talas hasil *autoclaving-cooling* pada roti gambang. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Pelita Harapan: Tangerang.
- Damayanti, E., Poeloengasih, C. D. dan Warakasih, I. 2007. Komposisi nutrien dan kandungan senyawa bioaktif pati ganyong (*Canna edulis* Ker.) kultivar lokal gunung kidul. *Prosiding Seminar Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Bahan Baku Lokal*. pp. 47.
- Erezka, V. C., Muflihati, I., Nurlaili, E. P. dan Ferdiansyah, M. K. 2018. Karakteristik pati ganyong termodifikasi melalui iradiasi UV-C (ultraviolet c) dan hidrolisis asam laktat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2): 139-149.
- Faridah, D. N., Purnamasari, N. dan Suryaatmaja, S. L. 2019. Karakteristik fisikokimia tepung daluga (*Cyrtosperma merkusii*. (Hassk.) Schott) hasil modifikasi fermentasi bakteri asam laktat dan heat moisture treatment. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3): 94-99.
- Halim, Ali, A. dan Rahmayuni. 2015. Evaluasi mutu roti manis dari tepung komposit (tepung terigu, pati sagu, tepung tempe). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(2): 48-52.
- Harmayani, E., Murdiati, A. dan Griyaningsih. 2011. Karakterisasi pati ganyong (*Canna edulis*) dan pemanfaatannya sebagai bahan pembuatan cookies dan cendol. *Jurnal Agritech*, 31(4): 297-304.
- Harmayani, E., Murdiati, A. dan Griyaningsih. 2011. Karakterisasi pati ganyong (*Canna edulis*) dan pemanfaatannya sebagai bahan pembuatan cookies dan cendol. *Jurnal Agritech*, 31(4): 297-304.
- Hasanah, F. dan Hasrini, R. F. 2018. Pemanfaatan ganyong (*Canna edulis* KERR) sebagai bahan baku sohun dan analisis kualitasnya. *Warta IHP/ Journal of Agro-based Industry*, 35(2): 99-105.

- Hasibuan, H. A. dan Hardika, A. P. 2015. Formulasi margarin dan cokelat tabur berbahan minyak sawit dan minyak inti sawit menjadi produk olesan untuk roti tawar. *Journal of Agro-based Industry*, 32(2): 45-50.
- Herawati, E. R. N., Ariani, D., Nurhayati, R., Miftakhussolikhah, M., Na'imah, H. dan Marsono, Y. 2019. Effect of autoclaving-cooling treatments on chemical cahraacterstic and structure of tacca (*Tacca Leontopetaloides*) strach. *5th International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources*, 194 :169-172.
- Herawati, H. 2011. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1): 31-39.
- Ilma, P. E. A., Nocianitri, K. A. dan Hapsari, N. M. I. 2019. Pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik kamaboko ikan barramunci (*Lates calcalifer*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3): 313-322.
- Indra, S. B., Gustiana, C. dab Kalsum, U. 2018. Analisis keuntungan usaha gula merah dan kontribusinya terhadap rumah tangga di kecamatan karang baru kabupaten aceh tamiang. *Jurnal Penelitian Agrisamudra*, 5(2): 31-37.
- Irvansetiawan. 2019. Roti Gambang, Kiliner Legendaris dari Betawi. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Jakarta Tourism. 2020. Roti Gambang. Traditional Food, 9 Juli 2020.
- Jumanah, J., Maryanto, M. dan Windrati, W. S. 2017. Karakterisasi sifat fisik, kimia dan sensoris bihun berbahan tepung komposit ganyong (*Canna edulis*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi*, 11(2): 128-138.
- Kementrian Perdagangan Republik Indonesia. 2019. Tepung Terigu: Perkembangan Ekspor-Import. Jakarta: Kementrian Perdagangan Republik Indonesia. pp. 94-97.
- Kusnandar, F., Hastuti, P. H. dan Syamsir, E. 2015. Pati resisten sagu hasil proses hidrolisis asam dan *autoclaving-cooling*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26(1): 52-62.
- Lestari, N. S. 2020. Roti gambang, acculturation bread from betawi. *Journal of Indonesia Tourism, Hospitality and Recreation*, 3(1): 40-48.
- Lius, N. 2020. Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar putih hasil *autoclaving-cooling* multisiklus pada roti gambang. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Pelita Harapan: Tangerang.
- Lumba, R., Djarkasi, G. S. S. dan Molenaar, R. 2017. Modifikasi tepung pisang "mulu bebe" (*Musa acuminata*) indigenous halmahera utara sebagai sumber pangan prebiotik. *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.
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1): 1-9.
- Nasution, A. R., Suhaidi, I. dan Limbong, L. N. 2018. Pengaruh penambahan natrium bikarbonat (NaHCO<sub>3</sub>) dan asam sitrat terhadap mutu minuman sari buah kedondong berkarbonasi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(2): 202-209.
- Nawansih, O., Rizal, S. dan Hartari, W. R. 2017. Survey mutu dan keamanan gula merah di pasar kota Bandar Lampung. *Makalah Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*, 1(1): 1-15.
- Niken, A. dan Adepristian, D. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3): 57-62.
- Nisah, K. 2015. Studi pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan *plasticizer* gliserol. *Jurnal Biotik*, 5(2):106-113.
- Noriko, N. dan Swandari, R. 2013. Ganyong dan spirulina sebagai produk pangan alternatif. *Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi*, 4: 121-127.
- Ntau, L., Sumual, M. F. dan Asaa, J. R. 2017. Pengaruh fermentasi *Lactobacillus casei* terhadap sifat fisik tepung jagung manis (*Zea mays saccharata Sturt*). *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Pangan*. 5(2):11-19.
- Nugroho, P., Dwiloka, B. dan Rizqiyati, H. 2018. Rendemen, nilai pH, Tekstur, dan antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 33-39.
- Pangesthi, L. T. 2009. Pemanfaatan pati ganyong (*Canna edulis*) pada pembuatan mie segar sebagai upaya penganekaragaman pangan non beras. *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*, 1(1): 1-7.
- Polnaya, F. J., Huwae, A. A. dan Tetelepta, G. 2018. Karakteristik sifat fisiko-kimia dan fungsional pati sagu ihur (*Metroxylon sylvestre*) dimodifikasi dengan hidrolisis asam. *Jurnal Agritech*, 3891); 7-15.
- Pusat Studi Biofarmaka LPPM IPB. 2014. Sehat Alami dengan Herbal. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. pp. 132.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y. dan Choiron, M. 2018. Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1): 29-42.

- Putri, D. A. dan Murtini, E. S. 2017. Potensi edamame sebagai pengganti kuning telur dalam pembuatan donat mengandung kentang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(2): 102-110.
- Putri, V. D. dan Dyna, F. 2019. Standarisasi ganyong (*Canna edulis* Ker) sebagai pangan alternatif pasien diabetes mellitus. *Jurnal Katalisator*, 4(2): 111-118.
- Ragaee, S., Guzar, I., Dhull, K. dan Seetharaman, K. 2011. Effects of fibre addition on antioxidant capacity and nutritional quality of wheat bread. *LWT Food Science and Technology Journal*, 44: 2147-2153.
- Rahma, A., Hamzah, F. 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. *Jurnal Agritech*, 35(3): 324-330.
- Richana, N. dan Sunarti, T. C. 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa dan gembili. *Jurnal Pascapanen*, 1(1): 29-37.
- Riskiani, D., Ishartani, D. dan Rachmawati, D. A. 2014. Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1): 96-105.
- Rosalina, L., Suyanto, A. dan Yusuf, M. 2018. Kadar protein, elastisitas, dan mutu hedonik mie basah dengan substitusi tepung ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1): 1-10.
- Rosida dan Yulistiani, R. 2011. Pengaruh proses pengolahan terhadap kadar pati resisten sukun (*Artocarpus altilis* Park). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1): 55-63.
- Sajilata, M. G., Rekha, S. S. dan Puspha, R. K. 2006. Resistant starch - a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 5: 1-17.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N. dan Putri, S. K. D. F. A. 2015. Pengaruh penambahan telur pada kandungan proksimat, karakteristik aktivitas air bebas (Aw) dan tekstural *snack bar* berbasis pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agritech*, 35(1): 1-8.
- Setiarto, R. H. B., Amalia, L., Febriani, Y., Fitrilia, T. dan Nunuk Widhyastuti. 2019. Pengaruh siklus pemanasan bertekanan-pendinginan terhadap

- komposisi kimia dan kualitas biologi tepung campolay (*Pouteria campheciana*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1): 54-69.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N. dan Setiadi, D. 2018. Peningkatan pati resisten tepung sorgum termodifikasi melalui fermentasi dan siklus pemanasan bertekanan-pendinginan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(1): 10-20.
- Setiawan, A. B., Rachmawan, O. dan Sutardjo, D. S. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas dan pH mayonnaise. *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran*, 4(2): 1-7.
- Soderberg, J. 2013. Functional properties of legume proteins compared to egg proteins and their potential as egg replacers in vegan food. *Swedish University of Agricultural Sciences*, 1-36.
- Subagio, A., Windrati, W. S. dan Witono, Y. 2003. Pengaruh penambahan isolat protein koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) terhadap karakteristik cake. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(2): 136-143.
- Sugiyono, Pratiwi, R. dan Faridah, D. N. 2009. Modifikasi pati garut (*Marantha arundinacea*) dengan perlakuan siklus pemanasan suhu tinggi-pendinginan (*autoclaving-cooling cycling*) untuk menghasilkan pati resisten tipe III. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(1): 18-24.
- Sumardiono, S., Supriyo, E. dan Pudjihastuti, I. 2017. Mocaf meningkatkan kelezatan ganjel-rel kue langka dari Semarang. *Seminar Nasional 6th UNS SME's SUMMIT dan Awards*. pp. 125-130.
- Suroso, D. I., Nurali, E. J. N. dan Moningga, J. W. 2017. Kualitas fisik dan sensoris roti tawar bebas gluten bebas kafein berbahan dasar tepung komposit pisang gohoro (*Musa acuminata* L.) COCOS, 1(1): 1-12.
- Tan, T. C., Kanyarat, K. dan Azhar, M. E. 2012. Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake. *International Food Research Journal*, 19(1): 303-308.
- Thomas, R., Yeoh, TK., Wan-Nadiah, WA., dan Bhat, R. 2014. Quality evaluation of flat rice noodles (kway teow) prepared from bario and basmati rice. *Sains Malaysiana* 43(3): 339-347.
- 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): 312-318.
- Tyana, N. 2011. *Kitab Kue dan Minuman Terlengkap*. Yogyakarta: Diva Press.

- Utama, A. N. dan Anjani, G. 2016. Substitusi isolat protein kedelai pada daging analog kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Journal of Nutrition College*, 5(4): 402-411.
- Utami, N. W. dan Diyono. 2016. Respon pertumbuhan dan produksi 4 varian ganyong (*Canna edulis*) terhadap intensitas naungan dan umur panen yang berbeda. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 12(3): 333-343.
- Wiadnyani, A. A. I. S., Permana, I. D. G. M. dan Widarta, I. W. R. 2017. Modifikasi pati keladi dengan metode *autoclaving-cooling* sebagai sumber pangan fungsional. *Scientific Journal of Food Technology*. 4(2): 94-102.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E. dan Susanti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4); 107-112.
- Yuliwardi, F., Syamsir, E., Hariyadi, P. dan Widowati, S. 2014. Pengaruh dua siklus *autoclaving-cooling* terhadap kadar pati resisten tepung beras dan bihun yang dihasilkannya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1): 43-52.
- Zaragoza, E. F., Riquelme-Navarrete, M. J., Sanchez-Zapata, E. dan Perez-Alvarez, J. A. 2010. Resistant starch as functional ingredient: a review. *Food Research International*, 43(4): 931-942.
- Zulkarnain, M. R. 2016. Parameter Mutu Butter. Bogor: Kulinologi Indonesia Edisi 6 Vol. VIII. pp. 28-31.