

DAFTAR PUSTAKA

- 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. *Int. Res. J. Biol. Sci.* 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. *Int. Food Res. J.* 24(1): 108-113.
- 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.
- Ardhiyanti, S. D., Kusbiantoro, B., Ahza, A. B., dan Faridah, D. N. 2017. Peluang peningkatan pati resisten tipe III pada bahan pangan dengan metode hidrotermal. *Iptek Tanaman Pangan* 12(1): 45-56.
- Asfi, W. M., Harun, N., dan Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers. *JOM Faperta UR* 4(1): 1-12.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian. Jakarta : Penebar swadaya.
- Astuti, S. D., Andarwulan, N., Hariyadi, P., dan Agustia, F. C. 2014. Formulasi dan karakterisasi cake berbasis tepung komposit organik kacang merah, kedelai, dan jagung. *J. Aplikasi Teknol. Pangan* 3(2): 54-59.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4270-1996 – Sereal. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Biliaderis, C. G., dan Izydorczyk, M. S. 2007. "Functional Food Carbohydrates". Boca Raton: CRC Press.
- Chandra, L., Marsono, Y., & 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". Padang: LPTIK Universitas Andalas
- Dalimunthe, H., Novelina, dan Aisman. 2014. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik donat kentang ready to cook setelah proses pembekuan. Universitas Andalas. 1-11.

- Dewi, S., Trisnawati, C. Y., dan Sutedia, A. M. 2015. Pengaruh substitusi terigu dengan tepung kacang merah pregelatinisasi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptic cookies. *J. Tek. Pangan Gizi* 14(2): 67-71.
- Dupuis, J. H., Liu, Q., dan Yada, R. Y. 2014. Methodologies for increasing the resistant starch content of food starches: a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 13(6): 1219-1234.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Waziroh, E. 2017. "Umbi-Umbian dan Pengolahannya". Jakarta: UB Press.
- Faridah, D. N., Rahayu, W. P., dan Apriyadi, M. S. 2013. Modifikasi pati garut (*Marantha arundinacea*) dengan perlakuan hidrolisis asam dan siklus pemanasan-pendinginan untuk menghasilkan pati resisten tipe 3. *J. Tek. Indus. Pertanian* 23(1): 61-69.
- Febrianty, K., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, S. D., Nugrahini, N. I.P., dan Maligan, J. H. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi: Kecambah Kacang Tunggak) dan Lama Perkecambahan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia *Flakes*. *J. Pangan dan Agroindustri* 3(3): 824-834.
- 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
- Frei, K. B. 2004. Improving the nutrient availability in rice-biotechnology or biodiversity. In A. Wilcke (Ed.) *Agriculture & Development. Contributing to International Cooperation* 11(2): 64-65.
- Fuentes-Zaragoza, E., Riquelme-Navarrete, M. J., Sanchez-Zapata, dan Perez-Alvarez, J. A. 2010. Resistant starch as functional ingredients: a review. *Food Res. Int.* 43: 931-942.
- Goni, I., Garcia-Diz, L., Manas, E., dan Saura-Calixto, F. 1996. Analysis of Resistant Starch: A Method for Foods and Food Products. *Food Chem* 56 (4): 445-449.
- 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).
- Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *J. Litbang Pertanian* 30(1): 31-39.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Darmajana, D. A. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *Agritech* 33(4): 391-398.
- IRRI, 1971. *Weed Control In Rice*. International Rice Research Institute. Philippines. 264 P.

- Juansang, J., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., dan Pucha-arnon, S. 2012. Effect of gelatinization on slowly digestible starch and resistant starch of heat-moisture treated and chemically modified canna starched. *Food Chemistry* 131: 500-507.
- Kementerian Pertanian Direktorat Jendral Hortikultura. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta: Kementerian Pertanian, 2015.
- Kristamtini dan Purwaningsih, H. 2009. Potensi pengembangan beras meah sebagai plasma nutfah yogyakarta. *J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 3(28).
- Kusharto, C. 2006. Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. *J. Gizi dan Pangan* 1(2): 45-54.
- Larega, T. S. P. 2015. Effect of breakfast on the level of concentration in adolescents. *J Majority*. 4(2):115-121.
- Lumba, R., Djarkasi, G. S. S., Molenaar, R. 2017. Modifikasi tepung pisang “mulu bebe” (*Musa acuminata*) indigenous Halmahera utara sebagai sumber pangan prebiotic. *J. Teknol. Pertanian* 8(1): 1-16.
- Malinda, A. P., Katri, R. B., Rachmawanti, D., dan Riyadi, N. H. 2013. Kajian penambahan tepung millet dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan flake. *J. Teknosains Pangan* 2(1): 39-48
- Manley, D. 2011. “Manley’s Technology of Biscuit, Crackers, and Cookies” 4th ed. Woodhead Publishing: USA.
- Matz, A. S. 2005. “The Chemistry and Technology of Cereal as Food and Feed” 2nd ed. Van Nostrand Reinhold: New York.
- Moongngarm, A. 2013. Chemical compositions and resistant starch content in starchy foods. *American J. Agri. Biol. Sci.* 8(2): 107-113.
- Montes, S. S., Rodrigues, L. M., Cardoso, R. C. V., Camilloto, G. P., and Cruz, R. S. 2015. Tapioca and rice flour cookies: technological, nutritional, and sensory properties. *Ciênc. Agrotec.* 39(5): 514-522.
- 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.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. A., Ishartani, D. 2013. Karakteisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *J. Tek. Hasil Pertanian* 2(1).
- Papunas, M. E., Djarkasi, G. S. S., dan Moningka, J. S. C. 2013. Karakteristik fisikokimia dan sensoris *flakes* berbahan baku tepung jagung (*Zea mays* L.), tepung pisang goroho (*Musa acuminata*, sp) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates*). *J. Unsrat* .

- Paramita, A. H., Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh penambahan tepung benguang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik flake talas. *J. Pangan dan Agroindustri* 3(3): 1071-1082.
- Permana, R. A., Putri, W. D.R. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul terhadap Karakteristik Fisik Kimia *Flakes*. *J. Pangan dan Agroindustri* 3(2): 734-742.
- Pieta. P G. 2000. Flavonoid as antioxidant. *J. Nat. Prod* 63: 1035 – 1043.
- Posner, E. S., and Hibbs, A. N. 2005. “Wheat Flour Milling” 2nd ed. Minnesota: American Association of Cereal Chemists.
- Purba, J. E., Nainggolan, R. J., dan Ridwansyah. 2017. Karakterisasi sifat fisiko-kimia dan sensori cookies dari tepung komposit (beras merah, kacang merah, dan mocaf). *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 5(2): 301-309.
- Rahman, T., Erwan, R. C., Herminati, A., Turmala, E., dan Maulana, C. 2017. Ormulasi dan evaluasi sensori tepung bumbu ayam goreng berbasis tepung singkong termodifikasi. Universitas Pasundan.
- Ranhotra, G.S., Gelroth, K.J.A., Astroth, K. dan Eisenbraun, G.J. (1991). Effect of resistant starch on intestinal responses in rats. *Journal of Cereal Chemistry* 68(2): 130–132.
- 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: 324-330.
- Riana, R. L. M., Aini, N., Dwiyanti, H. 2015. Formulasi dan optimasi *flakes* kaya serat berbasis pati garut resisten tipe III menggunakan response surface methodology. *J. Litbang Prov. Jawa Tengah* 13(2):193-202.
- Richana, N., dan Sunarti, T. C. (2004). Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubikelapa, dan gembili. *Jurnal Pascapanen* 1: 29-37.
- Sajilata, M. G., Singhal, R. S., Kulkarni, P. R. 2006. Resistant starch a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 5(1): 1-17.
- Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N., dan Sasklawan, I. 2015. Kajian peningkatan pati resisten yang terkandung dalam bahan pangan sebagai sumber prebiotic. *J. Ilmu Pertanian Indonesia* 20(3): 191-200.
- Siddiq M, Ravi R, Harte JB, & Dolan KD. 2010. Physical and functional characteristics of selected dry bean (*Phaseolus vulgris* L.) flours. *Food Science and Technology*, (42), 232-237.
- Sitanggang, A. B. 2016. Tepung komposit sebagai alternative komponen utama produk bakeri. *Foodreview Indonesia* 11(12).
- Sukasih, E., dan Setyadjit. 2012. Formulasi pembuatan flake berbasis talas untuk makanan sarapan (breakfast meal) energi tinggi dengan metode oven. *J. Pascapanen* 9(2): 70-76

- Sunarminto, B. H. 2015. "Pertanian Terpadu untuk Mendukung Kedaulata Pangan Nasional." Yogyakarta: UGM Press.
- Tamrin, R., dan Pujilestari, S. 2016. Karakteristik bubur bayi instan berbahan tepung garut dan tepung kacang merah. *Konversi* 5(2): 49-58.
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., 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.). *Agritech* 37(3): 312-318.
- United States Departement of Agriculture. 2007. "Beans, Kidney, California Red, Mature Seeds, Raw." USA: USDA Nutrient Database for Standard Reference.
- Vaclavik, V. A., dan Christian, E. W. 2014. Starches In Food. Chpt. 4 in "Essentials of Food Science", pp. 39-51. Springer, London.
- Vatanasuchart N, Niyomwit B, Wongkrajang K. 2012. Resistant starch content, in vitro starch digestibility and physico-chemical properties of flour and starch from Thai bananas. *Maejo International Journal of Science and Technology*. 6(02): 259-271.
- Wang, S., Li, C., Copeland, L., Niu, Q., dan Wang, S. 2015. Starch retrogradation: a comprehensive review. *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety* 14: 568-585.
- Wrigley, C., Corke, H., Seetharaman, K., dan Faubion, J. 2016. "Encyclopeia of Food Grais." Elsevier: Waltham.
- Xue, J., and Ngadi, M. 2007. Thermal properties of batter systems formulated by combinations of different flour. *LWT Food Sci. Technol.* 40: 1459-1465.
- Yadav, B. S, Sharma, A., dan Yadav, R. B. Studies on effect of multiple heating/cooling cycles on the resistant starch formation in cereals, legumes and tubers. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 60(S4):258–272.
- Yanuarti, A. R. dan Afsari, M. D. 2016. "Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Tepung Terigu". Jakarta: Kementrian Perdagangan.
- Yuliwardi, F., Syamsira, E., Hariyadi, P., dan Widowati, S. 2014. Pengaruh dua siklus autoclaving-cooling terhadap kadar pati resisten tepung beras dan bihun yang dihasilkannya. *Pangan* 23(1): 43-52.3.
- Zaragoza EF, Riquelme-Navarrete MJ, Sanchez Zapata E, Perez-Alvarez JA. 2010. Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*. 43(4): 931-942.
- Zhao, X. H., dan Lin, Y. The impact of coupled acid or pullulanase debranching on the formation of resistant starch from maize starch with autoclaving-cooling cycles. *European Food Research Technology* 230: 179– 184.

Zulaidah, A. 2012. Peningkatan nilai guna pati alami melalui proses modifikasi pati. *Dinamika Sains* 10(22): 1-13.

