

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. Dan Ratnawati, L. 2017. Quality assessment of dry noodles made from blend of mocaf flour, rice flour, and corn flour. *ICONPROBIOS* 101: 1-9.
- 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.
- 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. Biological 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. *International Food Research Journal* 24(1): 108-113.
- 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.
- Aprianita, A., Vasiljevic, T., Bannikova, A. Dan Kasapis, S. 2014. Physicochemical properties of flours and starches derived from traditional Indonesian tubers and roots. *J food Sci Technol* 51(12): 3669-3679.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, dan Budiyanto, S. 1989. "Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan dan Gizi". IPB, Bogor.
- Ardhiyanti, S.D., Kusbiantoro, B., Ahza, A.B. dan Faridah, D.N. 2017. Peluang peningkatan pati resisten tipe 3 pada bahan pangan dengan metode hidrotermal. *Iptek Tanaman Pangan* 12(1): 45-56.
- Ardianto, Jamaluddin, dan Wijaya, M. 2017. Perubahan kadar air ubi kayu selama pengeringan menggunakan pengering kabinet. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3:S112-S116.
- Ariani, R.P., Ekayani, I.A.P.H., dan Masdarini, L. 2016. Pemanfaatan tepung singkong sebagai substitusi terigu untuk variasi *cake*. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* 5(1): 717-730.
- Ariany, S.P., Purwanto, Y.A, Budijanto, S., dan Khumaida, N. 2017. Karakteristik fisikokimia tepung dari 20 genotipe baru ubi kayu. *Jurnal Pangan* 26(3): 1-10.
- Babu, A.S. dan Parimalavalli, R. 2013. Effect of autoclaving on functional, chemical, pasting and morpholgical properties of sweet potato starch. *Journal of Root Crops* 39(1):78-83.

- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Tepung Singkong. SNI 01-2997-1996. Jakarta, Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Tepung Tapioka. SNI 3451:2011. Jakarta, Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Mi Kering. SNI 8217:2015. Jakarta, Indonesia.
- Birt, D.F., Boylston, T., Hendrich, S., Jane, J., Hollis, J., Li, L., McClelland, J., Moore, S., Phillips, G.J., Rowling, M., Schalinske, K., Scott, M.P., dan Whitley, E.M. 2013. Resistant starch: promise for improving human health. *Adv Nutr.* 4(6): 587-601.
- Biyumna, U.L., Windrati, W.S., dan Diniyah, N. 2017. Karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan penambahan telur. *Jurnal Agroteknologi* 11(1): 23-34.
- Brown, A.C. 2018. "Understanding Food Principles and Preparation, 6<sup>th</sup> ed". Cengage, Boston.
- Cham, S. dan Suwannaporn, P. 2010. Effect of hydrothermal treatment of rice on various rice noodles quality. *Journal of Cereal Science* 51: 284-291.
- Dessuara, C.F., Waluyo, S., dan Novita, D.D. 2015. Pengaruh tepung tapioka sebagai bahan substitusi tepung terigu terhadap sifat fisik mie herbal basah. *Jurnal Metode Pertanian Lampung* 4(2): 81-90.
- 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).
- 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. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 23(1):61-69.
- Flores-Morales, A., Jimenez-Estrada, M., dan Mora-Escobedo, R. 2012. Determination of the structural changes by FT-IR, Raman, and CP/MAS <sup>13</sup>C NMR spectroscopy on retrograded starch of maize tortillas. *Carbohydrate Polymers* 87: 61-68.
- Goni, I., Garcia-Diz, L., Manas, E., dan Saura-Calixto, F. 1996. Analysis of resistant starch: a method for foods and food products. *Food Chemistry* 56(4): 445-449.
- Harianie, L., Yuniarta, dan Argo, B.D. 2009. Pembuatan pati tinggi amilosa secara enzimatik dari pati ubi kayu (*Manihot esculenta*) dan aplikasinya untuk pembuatan maltose. *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.

- Husniati, Mardiyati, E., dan Kaswati N.M.N. 2015. Encapsulation of gluten. *Procedia Chemistry* 16: 457-464.
- Husniati, Nurdjanah, S., dan Prakasa, R. 2015. Aplikasi gluten enkapsulasi pada proses pembuatan mie tapioka. *Biopropal Industri* 6(1): 29-36.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penel Gizi Makan* 35(1): 13-22.
- Indrianti, N., Surahman, D.N., dan Mayasti, N.K.I. 2015. Perbandingan penggunaan tepung ubi kayu dari umur panen yang berbeda dan penambahan tepung jagung dalam pembuatan mi kering. *PANGAN* 24(1):63-74.
- Koswara, S. 2013. "Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian". SEAFast Center IPB, Bogor.
- Lala, F.H., Susilo B., dan Komar, N. 2013. Uji karakteristik mie instan berbahan-baku tepung terigu dengan substitusi mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1(2): 11-20.
- Lebot, V. 2009. "Tropical Root and Tuber Crops: Cassava, Sweet Potato, Yams, and Aroids". CABI, Oxford.
- Liptak, B.G. dan Venczel, K. 2017. "Analysis and Analyzers". CRC Press, Boca Raton.
- Marimuthu, M, dan Gurumoorthi, P. 2013. Structural properties, starches from Indian wild jack bean (*Canavalia ensiformis*) using X-ray diffraction. *International Journal of Pharmaceutical, Chemical, and Biological Sciences* 3(2):320-324.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V., dan Carr, B.T. 2007. "Sensory Evaluation Techniques, 4<sup>th</sup> ed. CRC Press, California.
- Moongnarm, A. 2013. Chemical compositions and resistant starch content in starchy foods. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences* 8(2): 107-113.
- Mulyadi, A.F., Wijana, S., Dewi, I.A., dan Putri, W.I. 2014. Studi pembuatan mie kering ubi jalar kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian penambahan telur dan CMC). *Prosiding Seminar Nasional BKS PTN Barat*: 1186-1194.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek* 9(2): 127-133.
- Nazhrah, Julianti, E., dan Lubis, L.M. 2014. Pengaruh proses modifikasi fisik terhadap karakteristik pati dan produksi pati resisten dari empat varietas ubi kayu (*Manihot esculenta*). *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 2(2): 1-9.
- Nielsen, S.S. 2010. "Food Analysis Laboratory Manual 4<sup>th</sup> ed". Springer Science, New York.

- Nugroho, A., Ainuri, M., dan Khuriyati, N. 2015. Reduksi pemborosan untuk perbaikan *value stream* produksi “mi *lethe*k” menggunakan pendekatan *lean manufacturing*. *Agritech* 35(2): 205-211.
- Nuwamanya, E., Baguma, Y., Wembazi, E., dan Rubaihayo, P. 2011. A comparative study of the physicochemical properties of starches from root, tuber, and cereal crops. *African Journal of Biotechnology* 10(56): 12018-12030.
- Ottenhof, M.A. dan Farhat, I.A. 2013. Starch retrogradation. *Biotechnology and Genetic Engineering Reviews* 21(1): 215-228.
- Prabawati, S. dan Suismono, N.R. 2011. Inovasi pengolahan singkong meningkatkan pendapatan dan diversifikasi pangan. *Sinar Tani* 3404:1-5.
- Rahmiati, T.M., Purwanto, Y.A., Budijanto, S., dan Khumaida, N. 2016. Sifat fisikokimia tepung dari 10 genotipe ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) hasil pemuliaan”. *Agritech* 36(4): 459-466.
- 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.
- Reddy, C.K., Pramila, S., Haripriya, S. 2015. Pasting, textural and thermal properties of resistant starch prepared from potato (*Solanum tuberosum*) starch using pullulanase enzyme. *J Food Sci Technol.* 52(3):1594-1601.
- Rosida, Harijono, Estiasih, T., dan Sriwahyuni, E. 2015. Physicochemical properties and starch digestibility of autoclaved-cooled water yam (*Dioscorea alata* L.) flour. *International Journal of Food Properties* 19: 1659-1670.
- Sajilata, M.G., Singhai, R.S., dan Kulkarni, P.R. 2006. Resistant starch-a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 5: 1-17.
- Sari, W.P., Umniyati, S., Rakhmawati, A., dan Astuti. 2013. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari air rendaman tahap 1 dalam proses pembuatan mie *lethe*k. *JP Biologi*.
- Setiarto, 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 prebiotik. *JUPI* 20(3): 191-200.
- Setiarto, R.H.B., Widhyastuti, N., dan Sumariyadi, A. 2018. Peningkatan kadar pati resisten tipe III tepung singkong termodifikasi melalui fermentasi dan pemanasan bertekanan-pendinginan. *BIOPROPAL INDUSTRI* 9(1):9-23.
- Sudarmonowati E., Hartati N.S., Hartati, Sukmarini L. 2007. Amylose content variation of Indonesian cassava genotypes and its correlation with RAPD and AFLP Markers. *Research Centre for Biotechnology-LIPI*, Bogor.
- Sui, Z. dan Kong, X. 2018. “Physical Modifications of Starch”. Springer Nature Singapore Pte Ltd, Singapura.



- Suprapti, M.L. 2005. "Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya". Kanisius, Yogyakarta.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiat, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. 2011. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubikayu (*Manihot utilisima* Crantz) asal Lampung. *J Agrotek* 5(1): 93-105.
- Tan, T., Phatthanawiboon, T., dan Easa, A.M. 2016. Quality, textural, and sensory properties of yellow alkaline noodles formulated with salted duck egg white. *Journal of Food Quality* 39: 342-350.
- 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.). *Agritech* 37(3):312-318.
- Udoro, E.O., Kehinde, A.T., Olasunkanmi, S.G., dan Charles, T.A. 2014. Studies on the physicochemical, functional and sensory properties of *gari* processed from dried cassava chips. *J. Food Process Technol.* 5(1): 1-8.
- 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(5): 568-585.
- 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. *Media Ilmiah Teknologi Pangan* 4(2): 94-102.
- Widiastini, A., Sakinah, E.N., Nurdian, Y., dan Firdaus, J. 2018. Efek pati tahan cerna tipe 3 singkong kuning (*Manihot esculenta* Crantz) terhadap kadar glukosa darah puasa tikus wistar model diabetes mellitus. *Journal of Agromedicine and Medical Sciences* 4(3): 133-139.
- Widiatmoko, R.B. dan Estiasih, T. 2015. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 1386-1392.
- Wijana, S., Nurika, I., dan Ningsih, I. 2011. Analisis kelayakan metode dan finansial produksi tapioka dari bahan baku gaplek pada skala industri kecil menengah. *Jurnal Teknologi Pertanian* 12(2): 130-137.
- Yuliani, H. Yuliana, N.D., dan Budijanto, S. 2015. Formulasi mi kering sagu dengan substitusi tepung kacang hijau. *Agritech* 35(4): 387-395.