

## DAFTAR PUSTAKA

- Abeywardena, A., Navaratne, S., I. Wickramasinghe, dan D. Ekanayake. 2015. Determination of changes amylose and amylopectin content of paddy during early storage. International Journal of Science and Research, 6(1): 2094-2097.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. "Analisis Pangan". Jakarta: Dian Rakyat.
- Annor, G. A., Marcone, M., Bertoft, E., & Seetharaman, K. 2014. Physical and molecular characterization of millet starches. Cereal Chemistry Journal, 91(3) : 286–292.
- Aparicio-Saguilan, A., Flores-Huicochea, E., Tovar, J., Garcia-Suarez, F., Gutierrez-Meraz, F., and Bello-Perez, L.A. 2005. Resistant starch rich-powders prepared by autoclaving of native and ligninized banana starch: partial characterization. Starch/Starke. 57(9): 405-412.
- Assadad, L., dan Utomo, B.S.S. 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. Squalen, 6(1) : 26-37.
- Ashwar BA, Adil G, Idrees AW, Asima S, Farooq AM, Dharmesh CS. 2016. Production of resistant starch from rice by dual autoclavingretrogradation treatment: invitro digestibility, thermal and characterization. Journal Hydrocolloids, 56: 108-117.
- Astawan, M. 2004. "Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan". Solo : Tiga Serangkai.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis". Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- AOAC. 2012. "Official Methods of Analysis". Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Garam Konsumsi Beryodium. SNI 3556:2010. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Belitz, H.D., Grosch, W., dan Schieberle, P. 2008. "Food Chemistry".4<sup>th</sup> ed. Berlin: Springer-Verlag.
- Birt, D.F., T. Boylston, S. Hendrich, J.L. Jane, J. Hollis, L. Li, J. McClelland, S. Moore, G.J. Phillips, M. Rowling, K. Schalinske, M.P. Scott, dan E.M. Whitley. 2015. Resistant starch: promise for improving human health. American Society for Nutrition. Adv. Nutr, 4:587– 601.
- Brouns, F., B. Kettlitz, and E. Arrigoni. 2002. Resistant starch and the butyrate revolution. Trends in Food Science and Technology, 13 :251-261.

- Brown, A. 2000. "Understanding Food: Principles and Preparation". Stamford: Cengage Learning, Stamford
- Cai, C.H. dan Wei, C.X. 2013. In situ observation of crystallinity disruption patterns during starch gelatinization. Carbohydrate Polymers, 92: 469-478.
- Champ M. 2004. Resistant Starch. Di dalam: "Starch in Food". Boca Raton: Woodhead Publishing Limited dan CEC Press LLC.
- Dewi, A.P., dan Isnawati, M. Pengaruh nasi putih baru matang dan nasi putih kemarin (teretrogradasi) terhadap kadar glukosa postprandial pada subjek wanita pra-diabetes. Journal of Nutrition College, 2(3): 411-418.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. "Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia". Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Ezeigbo, O., Ukabi, C., Ike-Amadi, C., and Ekaiko, M. 2015. Determination of starch and cyanide contents of different species of fresh cassava tuber in Abia State, Nigeria. British Biotechnology Journal. 6: 10-15.
- Faridah, D.N., Fardiaz, D., N. Andarwulan, dan T.C. Sunarti. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati garut (*Maranta arundinaceae*). Agritech, 34(1): 14-20.
- Fathurrizqiah, R., dan Panunggal, B. 2015. Kandungan pati resisten, amilosa, dan amilopektin snack bar sorgum sebagai alternatif makanan selingan bagi penderita diabetes mellitus. Journal of Nutrition College, 4(2): 562-569
- Figoni, Paula. 2008. "Exploring the fundamental of baking science". 2nd Ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Fuadah, I.E., dan Anna, Choirul. 2016. Pengaruh pembahan tepung bekicot terhadap mutu organoleptik kue kembang goyang. E-journal Boga, 5(3) : 18-26.
- Goesaert, H., Brijs, K., Veraverbeke, W.S., Courtin, C.M., Gebruers, K., and Delcour, J.A. 2005. Wheat flour constituents: how they impact bread quality, and how to impact their functionality. Trends Food Sci Tech, 16:12–30.
- Harahap, S.E., Purwanto, Y.A., S. Budijanto dan A. Maharijaya. 2018. Karakterisasi kerenyahan dan kekerasan beberapa genotipe kentang (*Solanum tuberosum L.*) hasil pemuliaan. Jurnal Pangan, 26(3): 1-7.
- Haralampu, S.G. 2000. Resistant starch—a review of the physical properties and biological impact of RS3. Carbohydrate Polymers, 41:285–292.
- Harper, J. M. 1990. "Extrusion of Foods". Vol I. Boca Raton: CRC Press.
- Haryadi. 2006. "Teknologi Pengolahan Beras". Yogyakarta: *Gajah Mada University Press*.
- Haros, M., Perez, O.E., dan Rossel C.M. 2013. Effect of steeping corn with lactic acid on starch properties. Journal of Cereal Chemistry, 81(1) : 10-14.

- Hasjim, J., Li, E., dan Dhital, S. 2013. Milling of rice grains: effects of starch/flour structures on gelatinization and pasting properties. *Carbohydrate Polymers*, 92: 682–690.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik. Seminar Nasional PATPI, 375-379.
- Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1): 31-39.
- Hung, P.V., Ngo L,V., dan Nguyen T.LP. 2016. Resistant Starch Improvement of Rice Starches under a Combination of Acid and Heat-moisture Treatments. *Journal of Food Chemistry*, 191: 67–73.
- 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.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa produk tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Agroteknologi* , 8(2): 13-22.
- Jamaluddin, R., Rahardjo, B., Hastuti, P., dan Rochmadi. 2011. Model perubahan volume keripik buah selama proses vakum. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 22(1): 85-91.
- Ketaren, S. 2008. “Minyak dan Lemak Pangan”. Cetakan Pertama. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kulp, K., and Ponte, J. G. 2000. “Handbook of Cereal Science and Technology”.Second Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Laga, A. 2006. Pengembangan pati termodifikasi dari substrat tapioka dengan optimalisasi pemotongan rantai cabang menggunakan enzim pullulanase. Prosiding Seminar Nasional PATPI. Yogyakarta.
- Lumba, R., Djarkasi, G.S.S., dan Molenaar, R. 2017. Modifikasi tepung pisang “mulu bebe” (*Musa acuminata*) indigenous halmahera utara sebagai sumber pangan probiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(1):1-16.
- Leong, Y.H., Karim, A.A., Norziah, M.H. 2007. Effect of pullulanase debranching of sago (*Metroxylon sagu*) starch at subgelatinization temperature on the yield of resistant starch. *Starch/Starke*, 59: 21-32.
- Marwanti. 2000. “Pengetahuan Masakan Indonesia ”. Jakarta: Adicita Karya Nusa.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. dan B.T Carr. 2006. “Sensory Evaluation Techniques ”. New York: CRC Press.
- Mutungi, C., Rost, F., Onyango, C., Jaros, D., and Rohm, H. 2009. Crystallinity, thermal and morphological characteristics of resistant starch type III Produced by hydrothermal treatment of debranched cassava starch. *Starch/Starke*. 61(11): 634-645.

- Nadhifah, M., Diniyah, N., Windrati, W.S., dan A. Subagio. 2016. Sifat fisik, kimia, organoleptik rempeyek berbahan mocaf (modified cassava flour). Prosiding Seminar Nasional APTA, 186-191.
- Nurhayati, Jenie, B.S.L., S.Widowati, dan H.D. Kusumaningrum. 2014. Komposisi kimia dan kristalinitas tepung pisang termodifikasi secara fermentasi spontan dan siklus pemanasan bertekanan-pendinginan. Agritech, 34(2): 146-150.
- Ornella. 2018. Potensi Jewawut sebagai Sumber Pati Resisten Mi Basah dengan Penambahan Guar Gum. Sarjana Teknologi Pertanian. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Patola, E.C., dan Ilminingtyas, D.H. 2017. Substitusi pisang kapok putih (*Musa balbisiana*) pada pembuatan tortilla chips pisang. Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang, 6(2): 26-43.
- Paula, A.M., dan Conti-Silva, A.C. 2014. Texture profile and correlation between sensory and instrumental analyses on extruded snacks. Journal of Food Engineering, 121: 9-14.
- Raja, M.K.C., and Shindu, P. 2000. Properties of starch-treated arrowroot (*Marantha arundinacea*) starch. Starch/Starke, 52: 471-476.
- Rakhmawati, N., Amanto, B.S., dan D. Praseptiangga. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan tepung konjac (*Amorphophallus oncophillus*). Jurnal Teknoscains Pangan, 3(1): 63-73.
- 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.
- Rukmi, D.L., Anang, M., Legowo, dan Dwiloka B. 2015. Total bakteri asam laktat, pH, dan kadar laktosa yoghurt dengan penambahan tepung jewawut. *J. Agromedia*, 33(2): 46-54.
- Roder, N., Ellis, P.R, dan Butterworth P.J. 2005. Starch molecular and nutritional properties: a review. *Adv in Mol Med*, 1: 5–14.
- Rohaya, M.S., Maskat, M.Y., dan Ma’aruf, A.G. 2013. Rheological properties of different degree of pregelatinized rice our batter. *Sains Malaysiana*, 42: 1707-1714.
- Rosida, R., Harijono, Estiasih, T., and Sriwahyuni, E. 2017. Functional and pasting characteristics of modified water yam flour (*Diocorea alata*). International Food Research Journal, 24(5): 1880-1888.
- Roudaut, G., Dacremont, C., B. Valles Pamies, B. Colas, dan M. Le Meste. 2014. Crispness: a critical review on sensory and material science approaches. Trends in Food Science & Technology, 13: 217-227.

- Salijata, M.G., R.S. Singhal, and P.R. Kulkarni. 2006. Resistant starch-A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 5: 1–17.
- Siwela, M., Taylor, J. R. N., de Milliano, W. A. J., Duodu, K. G. 2007. Occurrence and Location of Tannins in Finger Millet Grain and Antioxidant Activity of Different Grain Types. *Journal Cereal Chem*, 84(2) :169-174.
- Suherman, O., Zairin, M., dan Awaluddin. 2006. Keberadaan dan Pemanfaatan Plasma Nutfah Jewawut di Kawasan Lahan Kering Pulau Lombok. Laporan Tahunan Pusat Penelitian Serealia Balai Penelitian Tanaman Serealia Maros, Sulawesi Selatan.
- Sudaryani, 2003. “Kualitas Telur”. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sulistyaningrum, A., Rahmawati, dan M. Aqil. 2017. Karakteristik tepung jewawut (*Foxtail Millet*) varietas lokal Majene dengan perlakuan perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1) : 11-21.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan sumber protein. *Media Litbangkes*, 25(4): 235-242.
- Suprapto, D., Nurliyani, dan Y. Pranoto. 2015. Pengaruh konsentrasi curd terhadap mutu snack susu. *Jurnal Penelitian Pasca Panen*, 12(3): 115-123.
- Sede, V.J., Mamuaja, C.F., dan Djarkasi, G.S.S. 2015. Kajian sifat fisik kimia beras analog pati sagu baruk modifikasi hmt (*heat moisture treatment*) dengan penambahan tepung komposit. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan* 3(2): 24-35.
- Setiarto, R.H.B., Widhiyastuti, N. dan A. Sumariyadi. 2018. Peningkatan kadar pati resisten tipe III tepung singkong termodifikasi melalui fermentasi dan pemanasan bertekanan-pendinginan. *Biopropal*, 9(1): 9-23.
- Souripet, A. 2015. Komposisi, sifat fisik dan tingkat kesukaan nasi ungu. *Agritekno*, 4(1): 25-32.
- Srichuwong, S., Sunarti, T.C., Mishima, T., Isono, N., Hisamatsu, M. 2006. Starches from different botanical sources II: contribution of starch structure to swelling and pasting properties. *Carbohydrate Polymers*, 61(1): 25-34.
- Shu, X., Jia, L., Gao, J., Sing, Y., Zhao, H., Nakamura. Y., and Wu, D. 2007. The influence of chain length of amilopectin on resistant starch in rice (*Oryza sativa L.*). *Starch/Starke*, 59: 504-509.
- Tester, R.F., and Debon, S.J.J. 2000. Annealing of starch - a review. *International Journal of Biological Macromolecules*, 27: 1–12.
- Tharanathan, R.N. dan Mahadevamma, S., 2003. Grain Legumes-a Boon to Human Nutrition. *Trends in Food Science and Technology*, 14 (12) : 507-518.

- Uller, M.E., Sumual, M.F., dan E. Nurali. 2018. Karakteristik fisikokimia kue semprong dari tepung pisang goroho (*Musa acuminate*, L) dan tepung sagu (*Metroxylon sago*, Rottb). Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi, 1(5): 1-10.
- Vatanasuchart, N., Niyomwit, B., dan K. Wongkraja. 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(2): 259-257.
- Walter M., L. P.Silva and C. C. Denardin. 2005. Rice and resistant starch: different content depending on chosen methodology. J. Food Comp & Anal. 18: 279-285.
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N. P., Cahyadi, W., dan Purwani, E. Y. 2015. Pemanfaatan beras (*Oryza sativa L.*) Inpari 17 menjadi tepung sebagai bahan baku roti tawar non gluten. Jurnal Pangan , 24(3): 167-182.
- Waigh, T.A., Gidley, M.J., Komanshek, B.U., and Donald, A.M. 2000. The phase transformations in starch during gelatinisation: a liquid crystalline approach. Carbohydrate Research, 328: 165–17.
- Winarno, F.G. 2008. “Kimia Pangan dan Gizi”. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Winarno dan Koswara. 2002. “Telur : Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya ”. Bogor: M-Brio Press.
- Witt, T., M.J. Gidley, and R.G. Gilbert. 2010. Starch digestion mechanistic information from the time evolution of molecular size distributions. J Agric Food Chem, 58 :8444–8452.
- Wulan, S.N., Widyaningsih, T.D., dan Dian E. 2007. Modifikasi pati alami dan pati hasil pemutusan rantai cabang dengan perlakuan fisik/kimia untuk meningkatkan kadar pati resisten pada pati beras. Jurnal Teknologi Pertanian, 8(2) : 80-87.
- Yadav, B.S. 2011. Effect of frying, baking, and storage conditions on resistant starch content of foods. British Food Journal, 113(6): 710-719.
- Zabar, S., Shimoni, E., dan Peled, H.B. 2008. Development of nanostructure in resistant starch type III during thermal treatments and cycling. J. of Macromolecule Bioscience, 8:163-170.
- Zaragoza-Fuentes, E., 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.
- Zulaidah, A. 2012. Peningkatan nilai guna pati alami melalui proses modifikasi pati. Majalah Ilmiah Universitas Pandanaran, 10(22) : 1-13.

- Zhao, X.H., and Lin, Y. 2009. 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.
- Zhu, L.-J., Liu, Q.-Q., Wilson, J. D., Gu, M.-H., and Shi, Y.-C. 2011. Digestibility and physicochemical properties of rice (*Oryza sativa* L.) flours and starches differing in amylose content. Carbohydrate Polymers. 86(4): 1751–1759.

