

## DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M., Wijayanti, N., dan Mursiti, S. 2018. Pembuatan dan karakterisasi bioplastik dari pati biji alpukat-kitosan dengan *plasticizer* sorbitol. *Indo. J. Chem. Sci.* 7(2): 102-109.
- Agustin, Sukmiyati. 2014. Potensi Tepung Pisang Kapas Sebagai Sumber Pati Resisten Melalui Modifikasi di Tingkat Pati. *Prosiding Seminar Nasional Kimia*
- 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.
- Ahmed, J., Tiwari, B. K., Imam, S. H., dan Rao, M. A. 2012. "Starch-Based Polymeric Materials and Nanocomposites: Chemistry, Processing, and Applications". *Taylor & Francis Group, Boca Raton.*
- Al-Saleh, Abboud dan Brennan, C. S. 2012. Bread Wheat Quality: Some physical, chemical and reological characteristics of syrian and english bread wheat samples. *Foods Journal* 2012(1): 3-17.
- 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. 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.
- Apriyantono, A. 1989. "Analisis Pangan." IPB Press, Bogor.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2016. Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth. [aptindo.or.id](http://aptindo.or.id). <http://aptindo.or.id/2016/10/28/indonesia-wheat-flour-cunsumption-growth/> (diakses pada tanggal 22 November 2018).
- Aqil, M., Rapar, C., dan Zubachtirodin. 2012. "Deskripsi Varietas Unggul Jagung edisi 7." Badan Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pertanian, Maros.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. SNI 01-3727-1995. Tepung Jagung. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. SNI 01-3840-1995. Roti Tawar. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Begum, R., Uddin, M.J, Rahman, M.A, dan Islam, M.S. 2013. Comparative study on the development of maize flour based composite bread. *J. Bangladesh Agril. Univ.* 11(1): 133-139.
- Brown, Amy C. 2015. "Understanding Food: Principles and Preparation 5<sup>th</sup> ed." Cengage, Boston.
- Brumovsky, L. A, Brumovsky, J. O., Fretes, M. R., dan Peralta, J. M. 2009. Quantification of resistant starch in several starch sources treated thermally. *International Journal of Food Properties* 12(3): 451-460.
- Chung, Hyun-Jung dan Hoover, Ratnajothi. 2009. Impact of annealing and heat-moisture treatment on rapidly digestible, slowly digestible and resistant starch levels in native and gelatinized corn, pea and lentil starches. *Carbohydrate Polymers* 75(3): 436-447.
- Encina-Zelada, C.R., Cadavez, V., Monteiro, F., dan Teixeira, J.A. 2018. Combined effect of xanthan gum and water content on physicochemical and textural properties of gluten-free batter and bread. *Food Research International* 111(2018): 544-555.
- Famuwagun, A.A., Taiwo, K.A., Gbadamosi, S.O., dan Oyedele, D.J. 2016. Optimization of production of bread enriched with leafy vegetable powder. *Journal of Food Processing & Technology* 7(7): 605.
- Fathurriqyah, Ratna dan Panunggal, Binar. 2015. Kandungan pati resisten, amilosa, dan amilopektin *snack bar* sorgum sebagai alternatif makanan selingan bagi penderita diabetes mellitus tipe 2. *Journal of Nutrition College* 4(2): 562-569.
- 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): 44-50.
- 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(2012): 61-68.
- Habibi, Y. dan Lucia, L. A. 2012. "Polysaccharide Building Blocks: A Sustainable Approach to the Development of Renewable Biomaterials." John Wiley & Sons, Inc., New Jersey.
- 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.

- Hasbullah, U.H.A dan Umiyati, R. 2017. Perbandingan warna tepung suweg fase dorman dan vegetatif secara instrumental dan sensoris. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 1(1): 64-69.
- Karwasra, B.L, Gill, B.S, dan Kaur, M. 2017. Rheological and structural properties of starches from different indian wheat cultivars and their relationships. *International Journal of Food Properties* 20(S1): 1093-1106.
- Khair, H., Pasaribu, M. S., dan Suprpto, Ebd. 2013. Respon pertumbuhan dan produksi tanaman jagung (*Zea mays* L.) terhadap pemberian pupuk kandang ayam dan pupuk organik cair plus. *Agrium* 18(1): 13-22.
- Kittipongpatana, O.S. dan Kittipongpatana, N. 2015. Resistant starch contents of native and heat-moisture treated jackfruit seed starch. *The Scientific World Journal* 2015: 1-10.
- Korus, J., Witzak, M., Ziobro, R., dan Juszczak, L. 2009. The impact of resistant starch on characteristics of gluten-free dough and bread. *Food Hydrocolloids* 23(3): 988-995.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. eBookPangan.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf> (diakses pada tanggal 15 Juni 2018).
- Kuswardani, Indah, Trisnawati, Ch. Yayuk, dan Faustine. 2008. Kajian penggunaan xanthan gum pada roti tawar non gluten yang terbuat dari maizena, tepung beras, dan tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 7(1): 55-65.
- Lestari, O.A., Kusnandar, F., dan Palupi, N.S. 2014. Pengaruh *Heat Moisture Treated* (HMT) terhadap profil gelatinisasi tepung jagung. *Vokasi* 10(2): 139-144.
- Li, S. dan Gao, Q. 2010. Effect of heat-moisture treatment on the formation and properties of resistant starches from mung bean (*Phaseolus radiatus*) starches. *International Journal of Nutrition and Food Engineering* 4(12): 907-914.
- Li, S., Ward, R., dan Gao, Q. 2011. Effect of heat-moisture treatment on the formation and physicochemical properties of resistant starch from mung bean (*Phaseolus radiatus*). *Food Hydrocolloids* 25(2011): 1702-1709.
- Majid, Ulfa dan Malawat, Saleh. 2015. Pengaruh Jenis dan Proporsi Tepung Jagung Lokal Termodifikasi pada Pembuatan Roti. *Prosiding Seminar Nasional Serealia*.
- Majzoobi, M., Roushan, F., Kadivar, M., Farahnaky, A., dan Seifzadeh, N. 2017. Effects of heat-moisture treatment on physicochemical properties of wheat starch. *Iran Agricultural Research* 16(1): 1-6.
- 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): 57-72.

- Mangunsong, Lamria. 2018. Karakteristik *instant noodle* dari pati jagung termodifikasi. *Jurnal Teknologi Pangan* 9(1): 28-33.
- 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.
- Marzuki, Ismail. 2008. Analisis perubahan kandungan gizi jagung (*Zea mays* L.) selama penyimpanan dalam kemasan kantong plastik. *Jurnal Teknosains* 2(2): 94-101.
- Meilgaard, M. C., Civille G. V., and Carr B. T. 2007. "Sensory Evaluation Techniques 4<sup>th</sup> ed." CRC Press, California.
- Midlanda, H. M., Lubis, L. M., dan Lubis, Zulkifli. 2014. Pengaruh metode pembuatan tepung jagung dan perbandingan tepung jagung dan tepung beras terhadap mutu *cookies*. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 2(4): 20-31.
- Milde, L.B., Ramallo, L.A., dan Puppo, M.C. 2012. Gluten-free bread based on tapioca starch: texture and sensory studies. *Food Bioprocess Technol* 5: 888-896.
- Musita, Nanti. 2009. Kajian kandungan dan karakteristik pati resisten dari berbagai varietas pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14(1): 68-79.
- Mustikawati, D.R. dan Pujiharti, Y. 2011. Introduksi varietas unggul jagung komposit di Lampung. *Seminar Nasional Serelia 2011*: 134-142.
- Muthoharoh, D.F. dan Sutrisno, A. 2017. Pembuatan roti tawar bebas gluten berbahan baku tepung garut, tepung beras, dan maizena (konsentrasi glukomanan dan waktu *proofing*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 34-44.
- Nielsen, S. S. 2010. "Food Analysis Laboratory Manual 4<sup>th</sup> ed." Springer Science, New York.
- Nissar, J., Ahad, T., Naik, H.R., dan Hussain, S.Z. 2017. Resistant starch-chemistry and nutritional properties. *International Journal of Food Science and Nutrition* 2(6): 95-108.
- Onyango, C., Mewa, E.A., Mutahi, A.W., dan Okoth, M.W. 2013. Effect of heat-moisture-treated cassava starch and amaranth malt on the quality of sorghum-cassava-amaranth bread. *African Journal of Food Science* 7(5): 80-86.
- Ornella. 2018. Potensi Jewawut Sebagai Sumber Pati Resisten Mi Basah dengan Penambahan Guar Gum. *Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang*.
- Palupi, N. S., Kusnandar, Feri, dan Lestari, O. A. 2015. Nilai biologis mi kering jagung yang disubstitusi tepung jagung termodifikasi melalui *heat moisture treatment*. *J. Teknol. dan Industri Pangan* 25(2): 9-16.

- Prabowo, S. 2011. Substitusi tepung gari dalam pembuatan roti. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(1): 23-27.
- Rahman, M. S. 2009. "Food Properties Handbook" 2<sup>nd</sup> ed. CRC Press, Boca Raton.
- Rao, M. A. 2014. "Rheology of Fluid, Semisolid, and Solid Food" 3<sup>rd</sup> ed. Springer Science+Business Media, New York.
- 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.
- Riandani, Mikha. 2013. Nasi jagung instan berprotein sebagai makanan pokok alternatif untuk penderita diabetes melitus. *Food Science and Culinary Education Journal* 2(1): 10-16.
- 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.
- Sarkar, S. 2016. Influence of acetylation and heat-moisture treatment on physicochemical, pasting and morphological properties of buckwheat. *Asian J. Dairy & Food Res*, 35(4): 298-303.
- Setiyoko, A. dan Slamet, A. 2018. Karakterisasi *heat moisture treatment* tepung terigu dan pengaruhnya terhadap kualitas mie basah. *Jurnal JITIPARI* 5(3): 64-73.
- Setyani, Sri, Yuliana, Neti, dan Maesari, Siti. 2016. Formulasi tepung jagung (*Zea corn* L.) terfermentasi dan tepung terigu terhadap sifat kimia, fisikokimia, dan sensori roti manis. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian* 22(2): 63-76.
- 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. *JIPI* 20(3): 191-200.
- Sibuea, P. 2001. Penggunaan gum xanthan pada substitusi parsial terigu dengan tepung jagung dalam pembuatan roti. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan* 12(2): 108-116.
- Singh, N., Jha, A., dan Chaudhary, A. 2014. Enhancement of the functionality of bread by incorporation of shatavari (*Asparagus racemosus*). *J Food Sci Technol* 51(9): 2038-2045.
- Sohini, R., Utpal, R., dan Runu, C. 2015. Effect of hydrocolloid (xanthan gum) and storage time on overall quality of cocoa incorporated fermented food. *Int. Res. J. Biological Sci.* 4(5): 7-14.
- Suarni, I. U. Firmansyah dan Aqil, M. 2013. Keragaman mutu pati berbagai varietas jagung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 32(1): 50-56.
- Sui, Z., Yao, T., Zhao, Y., Ye, X., Kong, X., Ai, L. 2015. Effects of heat-moisture treatment reaction conditions on the physicochemical and structural

- properties of maize starch: moisture and length of heating. *Food Chemistry* 173(2015): 1125-1132.
- Sukamto. 2010. Perbaikan tekstur dan sifat organoleptik roti yang dibuat dari bahan baku tepung jagung dimodifikasi oleh gum xanthan. *Agrika* 4(1): 54-59.
- Surono, D.I., Nurali, E.J.N, dan Moningka, J.S.C. 2017. Kualitas fisik dan sensoris roti tawar bebas gluten bebas kasein berbahan dasar tepung komposit pisang goroho (*Musa acuminata* L.). *Jurnal Ilmiah COCOS* 1(1).
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. 2012. Pengaruh proses heat-moisture treatment (HMT) terhadap karakteristik fisikokimia pati. *J. Teknol. dan Industri Pangan* 23(1): 100-106.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 66-73.
- Wahyono, Agung, Lee, S. B., Yeo, S. H, Kang, W. W., dan Park, H. D. 2016. Effects of concentration of jerusalem artichoke powder on the quality of artichoke-enriched bread fermented with mixed cultures of *Saccharomyce cerevisiae*, *Torulasporea delbrueckii* JK08 and *Pichia anomala* JK04. *Emirates Journal of Food and Agriculture* 28(4): 242-250.
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N.P, Cahyadi, W., dan Purwani, E.Y. 2015. Pemafaatan beras (*Oryza sativa* L.) Inpari 17 menjadi tepung sebagai bahan baku roti tawar non gluten. *Jurnal PANGAN* 24(3): 167-182.
- Wang, L., Li, S., dan Gao, Q. 2014. Effect of resistant starch as dietary fiber substitute on cookies quality evaluation. *Food Science and Technology Research* 20(2): 263-272.
- Wang, S., Li, C., Copeland, L., Niu, Q., dan Wang, S. 2015. Starch retrogradation: a comprehensive review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 14(5): 568-585.
- Widija, S.L.J., Trisnawati, C.T., dan Widjajaseputra, A.I. 2017. Penggunaan Na-CMC dan gum xanthan untuk memperbaiki kualitas *cake* beras rendah lemak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 16(1): 37-41.
- Yang, G., Xiao, L., dan Lamboni, L. 2018. "Bioinspired Materials Science and Engineering". John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Zavareze, E. da R. dan Dias, A.R.G. 2011. Impact of heat-moisture treatment and annealing in starches: a review. *Carbohydrate Polymers*, 83(2); 317-328.